

**Demande de modification du cahier des charges
LA 14/97 « Raviole du Dauphiné »**

**CAHIER DES CHARGES DU LABEL
ROUGE
«Raviole»
«LA/14/97»**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Pâte à base de farine de blé tendre
- 40 % minimum de Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP dans la farce

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.

ODG : ASSOCIATION DE DEFENSE POUR LA VERITABLE RAVIOLE DU DAUPHINÉ

44, Avenue des Allobroges
26100 Romans-sur-Isère
Tel : 04 75 05 83 80
Fax : 04 75 02 67 15

Validation par le président de l'ODG demandeur

Guillaume BLANLOEIL



Objet / Modification	Date de validation
Composition/formulation de la farce Retrait de la mention relative à un lieu géographique (« du Dauphiné »)	

SOMMAIRE

1 Groupement demandeur	3
2 Nom du Label Rouge	3
3 Description du produit	4
3.1 Présentation du produit :.....	4
3.2 Comparaison avec le produit courant :.....	5
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure :	7
4 Traçabilité.....	10
5 Méthode d'obtention	11
Schéma de vie :	11
6 Etiquetage	14
7 Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation.....	15

1- Groupement demandeur

ODG : Association de défense pour la véritable Raviole du Dauphiné.

Siège social : 44 Avenue des Allobroges 26100 ROMANS

Téléphone : 04 75 05 83 80

Fax : 04 75 02 67 15

2- Nom du Label Rouge

Raviole

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit :

La Raviole Label Rouge LA/14/97 est une spécialité composée d'une pâte à base de farine de blé tendre farcie aux fromages et au persil.

Elle est composée :

- D'une pâte très fine (55 % maximum) à base de :
 - Farine de blé tendre à très faible taux de cendre (cœur du blé),
 - Eau,
 - Œufs frais,
 - Matière grasse végétale (margarine, arachide et palme interdites);
- D'une farce onctueuse (45 % minimum) à base de :
 - Comté AOP et éventuellement Emmental français Est-Central IGP : 40% minimum de la farce (dont 60% minimum de Comté),
 - Fromage frais au lait de vache : 30% minimum de la farce,
 - Persil frais ou surgelé : 4% minimum de la farce,
 - Œufs frais,
 - Sel,
 - Beurre,
 - Poivre (le cas échéant).

Elle ne contient ni colorant, ni conservateur, ni aucun rajout de texturant tels que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre et ne subit aucun traitement thermique.

Les ravioles Label Rouge sont présentées sous forme fraîche (conditionnées ou non sous atmosphère contrôlée), ou surgelées.

La raviole Label Rouge est commercialisée en plaques de 48 unités prédécoupées (6x8) pour le frais (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), et séparées pour le surgelé.

Le poids d'une plaque est compris entre 60 et 65 grammes, ce qui correspond à un poids de chaque carré compris entre 1,2 et 1,4 g.

Les caractéristiques organoleptiques de la raviole Label Rouge sont une pâte fine et fondante ainsi qu'une farce onctueuse et tendre, caractérisée par un équilibre gustatif entre le persil et les fromages.

3.2 Comparaison avec le produit courant :

La raviole Label Rouge est commercialisée en Grande et Moyenne Surface, sur tout le territoire national. La cible visée est le consommateur de Grande et Moyenne Surface.

Le produit courant est une raviole farcie aux fromages (et éventuellement au persil). Il est présent en GMS dans le rayon 'pâtes fraîches'.

La réglementation nationale définit les pâtes comme étant élaborées à partir de semoule de blé dur. Ce produit courant est donc élaboré à partir de semoule de blé dur. Comme une grande majorité des pâtes fraîches présentes en GMS, il est pasteurisé.

Son pourcentage de farce et sa composition précise ne sont pas définis. Il peut contenir des texturants tels que de la chapelure, de la fécule, des flocons de pomme de terre. Le pourcentage d'incorporation de fromages dans la farce n'est pas réglementé, et il n'existe pas d'obligation d'utilisation de persil.

Les dimensions des pâtes fraîches sélectionnées comme produits courants doivent être les plus petites possibles afin de pouvoir être comparées à des raviolis Label Rouge.

ETAPE	PRODUIT COURANT : RAVIOLE FARCIE AUX FROMAGES	RAVIOLE LABEL ROUGE
Recette de la pâte	Elaborée à base de semoule de blé dur avec un taux de cendre de 1 % : pâte de couleur jaune avec quelques piqûres.	Elaborée à base de farine de blé tendre, avec un taux de cendres extrêmement faible, inférieur à 0,5 %: pâte de couleur blanche crème et sans piqûre.
Recette de la farce	<p>Pas de définition des fromages utilisés. Les pourcentages de fromages « nobles » sont en général de quelques pourcents pour bénéficier de l'appellation.</p> <p>Pas de minimum exigé vis-à-vis des pourcentages de fromages incorporés dans la farce.</p> <p>Pas de minimum exigé vis-à-vis du pourcentage de persil dans la farce, pas d'obligation</p>	<p>Précision d'utilisation exclusive de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP, et de fromage frais.</p> <p>Minimum 70% de fromages : 40% minimum de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), et minimum 30% de fromage frais dans la farce.</p> <p>Minimum 4% de persil dans la farce (farce de couleur verte caractéristique).</p>

	<p>d'utilisation de persil.</p> <p>Utilisation possible de persil lyophilisé.</p> <p>Pas d'exigence de cuisson du persil au beurre frais.</p> <p>Utilisation possible de colorants, conservateurs, texturants (type chapelure).</p> <p>Utilisation possible d'épices ionisées.</p>	<p>Interdiction d'utilisation de persil lyophilisé.</p> <p>Cuisson du persil au beurre frais.</p> <p>Interdiction d'ajout de colorants, conservateurs ou texturants.</p> <p>Interdiction d'autres épices que le poivre, qui doit être non ionisé.</p>
Assemblage pâte et farce	<p>Pas de pourcentage de farce minimum.</p>	<p>Minimum 45% de farce à la mise en œuvre.</p>
Procédé de fabrication	<p>Pas d'exigences en termes d'épaisseur, poids de pâte/plaque.</p> <p>Pas d'exigence en terme de présentation (forme, poids unitaire)</p> <p>Produit pasteurisé voire doublement pasteurisé.</p>	<p>Pâte très fine.</p> <p>Forme carrée, poids unitaire compris entre 1,2 et 1,4g. Ravioles fraîches en plaques de 48 unités prédécoupées (6x8) Produit non pasteurisé, pas de traitement thermique.</p>
Conditions de mise en œuvre par le consommateur	<p>Temps de cuisson de plusieurs minutes pour ces produits farcis.</p>	<p>Cuisson très rapide (1 minute dans l'eau frémissante).</p>

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure :

La qualité supérieure de la raviole label rouge est caractérisée par les principaux critères organoleptiques suivants par rapport au produit courant :

- **une pâte plus blanche,**
- **une pâte plus fine, moins ferme en bouche,**
- **une impression d'ensemble plus fondante en bouche,**
- **une texture d'ensemble plus onctueuse,**
- **une perception plus faible de la pâte en bouche,**
- **un goût de persil plus marqué,**
- **un goût d'ensemble plus intense.**

Les tableaux qui suivent détaillent, étape par étape, toutes les caractéristiques du produit, et précisent l'influence de chacune d'entre elles sur la qualité supérieure du produit.

Sélection des matières premières

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
<i>Farine de blé tendre (pâte)</i>	
Sa teneur en cendres sur sec est inférieure à 0,50, ce qui correspond à une farine de type 45.	Les grains de blé sont usinés au plus profond du grain, ce qui permet d'extraire le cœur du blé et d'obtenir une farine très blanche, sans piqûre. La pâte des ravioles Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de la farine de blé tendre.
Absence d'additif chimique incorporé (pas d'acide ascorbique)	La farine destinée aux ravioles Label Rouge se distingue des farines panifiables habituelles, qui contiennent de l'acide ascorbique. Les ravioles Label Rouge sont garanties sans conservateurs.
<i>Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP (farce)</i>	
Utilisation exclusive de comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP	Les caractéristiques organoleptiques du comté AOP et de l'Emmental français Est-Central IGP contribuent à garantir la qualité gustative supérieure de la raviolle Label Rouge.
<i>Persil (farce)</i>	
Le persil lyophilisé est interdit. Le persil utilisé doit être frais ou surgelé.	Le persil lyophilisé est beaucoup moins aromatique que le persil surgelé et ne permet pas d'obtenir la couleur verte caractéristique de la farce à raviolle label rouge.
<i>Beurre frais (farce)</i>	
Seul du beurre frais peut être utilisé pour la cuisson du persil. Beurre concentré interdit.	La cuisson au beurre permet de donner un goût caractéristique (à la différence d'une cuisson basique à la margarine).
<i>Autres ingrédients :</i>	
Epice autorisée : poivre (farce). Le poivre n'aura subi aucun traitement par ionisation.	Le groupement s'oppose à l'utilisation de poivre ionisé. Ceci est justifié par le caractère supérieur et traditionnel du produit fini.
Absence de colorant, de conservateur et aucun rajout de texturant tel que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre.	La raviolle Label Rouge se distingue des produits courants, dans lesquels la présence d'additifs est autorisée (exhausteurs de goût, acidifiants, arômes...) et de texturants généralisés. Ceci est justifié par le caractère supérieur et traditionnel du produit fini.

Fabrication de la pâte :

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
Pâte à base de farine de blé tendre	La pâte des ravioles Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de la farine de blé tendre.

Fabrication de la farce :

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
La farce doit comporter au minimum 70% de fromages : 40% de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), 30% de fromage frais et 4% de persil.	Les fromages et le persil sont des éléments essentiels qui donnent à la farce sa couleur et son goût. La farce à ravioles label rouge est caractérisée par un fin équilibre gustatif entre le persil et les fromages. La farce à ravioles label rouge est onctueuse.
Le persil frais ou surgelé est revenu au beurre.	Goût caractéristique du produit cuit au beurre qui concoure au renforcement du goût d'ensemble de la raviole label rouge.

Assemblage pâte et farce :

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
La pâte doit être laminée mécaniquement, avec un laminage très fin (0,7 mm).	Finesse des deux feuilles de pâte, permettant une cuisson rapide et mettant en évidence le goût de la farce, en très juste équilibre.
La pâte et la farce sont assemblées de façon mécanique en respectant les proportions suivantes : 55 % maximum de pâte et 45 % minimum de farce.	Proportion de farce importante, permettant de garantir une qualité gustative supérieure du produit (les ratios de farce de pâtes farcies sont communément de 30-40%).
Le poids de la plaque est compris entre 60 et 65 g. Equipement de production spécifique (« raviolatrice »)	Le poids des plaques régleme le poids de chaque carreau de raviole (minimum : 1,2g, maximum 1,4g).
Absence de traitement d'inactivation thermique du produit : le produit est assemblé et conditionné sans traitement de type pasteurisation.	L'absence de traitement thermique du produit garantit des caractéristiques organoleptiques supérieures en conservant toutes les saveurs originelles des matières premières mises en œuvre. Les pâtes fraîches sont vendues principalement après une pasteurisation (pour les producteurs français) voire une double pasteurisation pour les producteurs européens. La pasteurisation réalisée à la vapeur dénature le produit en superficie.

4 Traçabilité

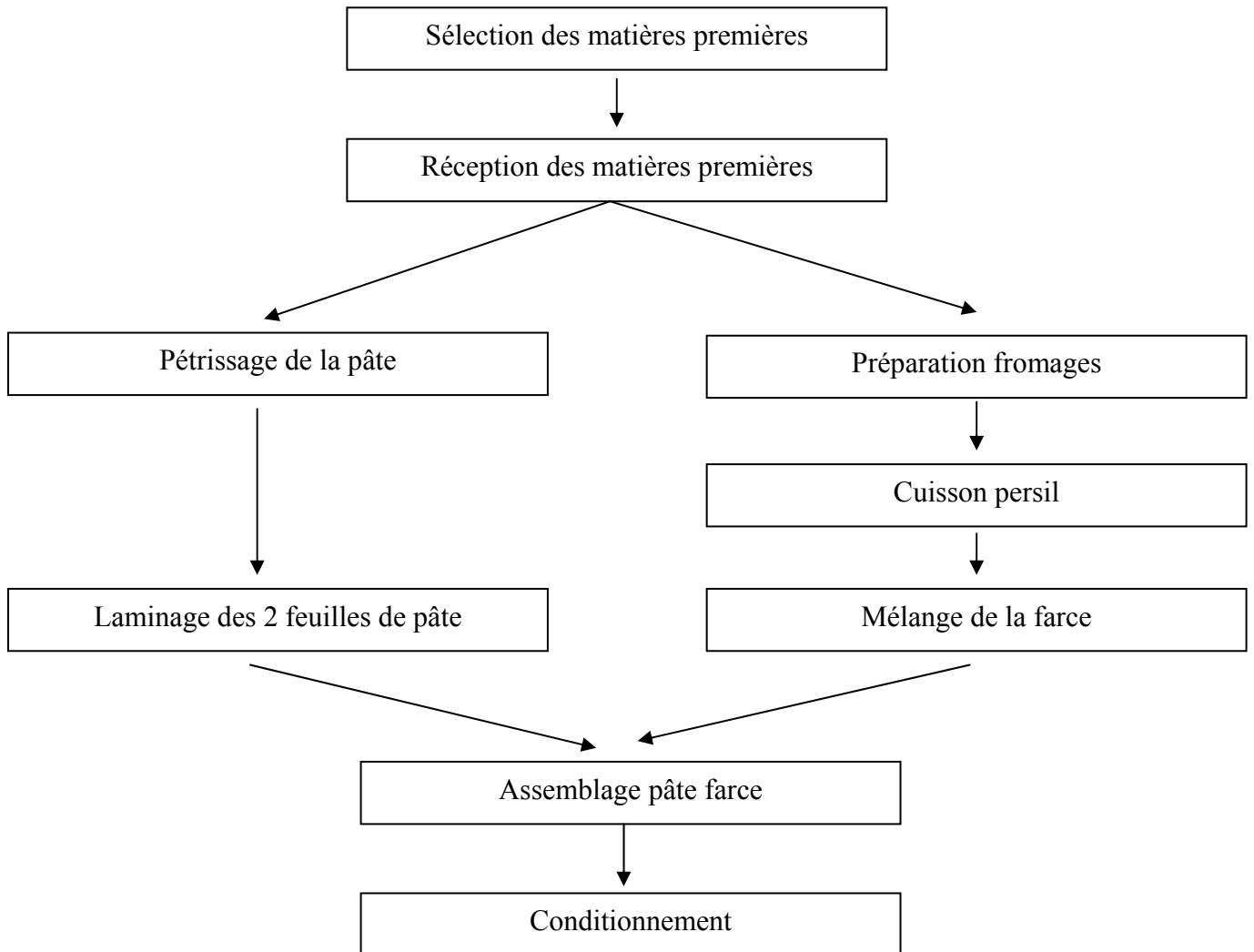
De la sélection des matières premières à l'expédition des ravioles Label Rouge, la traçabilité est assurée par les différents opérateurs de la filière (fournisseurs de matières premières, réception des matières premières, ateliers de fabrication et de conditionnement, expéditions), avec les moyens décrits ci-dessous :

- **Principe de la traçabilité amont** : Capacité à partir des éléments inscrits par le jet d'encre (ou l'étiquetage) sur l'unité de vente (DLC, heure, minutes, N° de ligne, lot) de retrouver les lots de matières premières et l'ensemble des contrôles s'y reportant.
- **Principe de la traçabilité aval** : Capacité à retrouver les clients livrés par un lot (date et quantité) particulier ou des lots issus d'une ou plusieurs matières premières définies.

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	Le fabricant met en place des fiches de réception (sur support papier et/ou informatique) et enregistre pour chaque matière première : <ul style="list-style-type: none"> ✓ La date de réception ✓ Le nom du fournisseur concerné ✓ Le numéro de lot ✓ La DLC ou la DLUO de la matière 	Fiches de réception
Transformation	Le fabricant met en place des fiches de fabrication (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les noms et numéros de lot des matières premières utilisées et les quantités mises en œuvre. ✓ La date de fabrication. ✓ La quantité fabriquée. 	Fiches de fabrication
Conditionnement	Le fabricant met en place des fiches de conditionnement (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de produits conditionnés : <ul style="list-style-type: none"> ✓ La date de conditionnement. ✓ Les numéros de lot de fabrication. ✓ Les DLC ou DLUO. ✓ La quantité conditionnée (en unités de vente consommateur et/ou en colis). 	Numéro de lot de fabrication (fiche de conditionnement)
Mise sur le marché (expédition)	Un enregistrement (sur support papier et/ou informatique) permet de connaître la destination des produits lors de leur mise sur le marché, à partir des documents d'expédition.	Numéro de lot de fabrication sur bons de livraison, factures

5 Méthode d'obtention

Schéma de vie :



Sélection des matières premières :

Caractéristiques
<u>Farine de blé tendre (pâte)</u>
Sa teneur en cendres sur sec est $\leq 0,50$
Une granulométrie inférieure à 200 microns
Une teneur en protéines sur produit sec comprise entre 9 et 12 %.
Une humidité comprise entre 13 et 16 %,.
Absence d'additif chimique incorporé (pas d'acide ascorbique)
<u>Œufs frais (pâte et farce)</u>
Les œufs utilisés sont garantis « œufs frais »
<u>Matière grasse végétale : (pâte)</u>
Utilisation de matières grasses végétales;
Margarine interdite – Arachide interdite – Palme interdite
<u>Comté AOC et/ou Emmental français Est-Central IGP (farce)</u>
Utilisation exclusive de comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP
<u>Fromage frais (farce)</u>
Le fromage frais a un taux de :
gras/sec $\geq 30\%$
gras/poids total $\geq 8,5\%$
<u>Persil (farce)</u>
Le persil utilisé doit être frais ou surgelé
Le persil lyophilisé est interdit.
<u>Beurre frais (farce)</u>
Seul du beurre frais peut être utilisé pour la cuisson du persil.
Beurre concentré interdit.
<u>Autres ingrédients :</u>
Epice autorisé : poivre (farce).
Le poivre n'aura subi aucun traitement par ionisation.
Absence de colorant, de conservateur et aucun rajout de texturant tel que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre.

Fabrication de la pâte :

Caractéristiques

Pâte à base de farine de blé tendre.

La pâte doit comporter minimum 10% d'œufs frais par kg de farine.

Il n'y a pas de temps de stockage au-delà de la journée entre la préparation de la pâte et la fabrication des ravioles.

Fabrication de la farce :

Caractéristiques

La farce doit comporter au minimum 70% de fromages :

40% de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), 30% de fromage frais et 4% de persil.

Les meules de comté AOC et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP sont démorgées.

Le persil frais ou surgelé est 'revenu' au beurre.

Assemblage pâte et farce :

Caractéristiques

La pâte doit être laminée mécaniquement, avec un laminage très fin (0,7 mm).

La pâte et la farce sont assemblées de façon mécanique en respectant les proportions suivantes : 55 % maximum de pâte et 45 % minimum de farce.

Les petits carrés de ravioles sont présentés en plaques pour le frais et séparés pour le surgelé.

Le poids de la plaque est compris entre 60 et 65 g. Equipement de production spécifique (« raviolatrice »).

Absence de traitement d'inactivation thermique du produit : le produit est assemblé et conditionné sans traitement de type pasteurisation.

Conditionnement :

Caractéristiques

La surgélation doit être réalisée au plus tard 48 heures après la fabrication, en cellule de surgélation.

Produits surgelés : la durée de vie ne doit pas excéder 12 mois

6- Etiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit mentionne au minimum :

- Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du Label Rouge
- Les principales caractéristiques certifiées communicantes :
 - Pâte à base de farine de blé tendre.
 - 40 % minimum de Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP dans la farce.
- Le nom et l'adresse de l'ODG (l'acronyme du nom de l'ODG sera utilisé en cas d'utilisation du Label Rouge sans IGP).

7- Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Principaux points à contrôler :

Etape	Principaux points à contrôler		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Matières premières	PC1	Conformité de la farine	Teneur en cendres sur sec $\leq 0,50$	Vérification documentaire et éventuellement analyses.
	PC2	Conformité de la farine	Aucun additif chimique incorporé (pas d'acide ascorbique).	Vérification documentaire et éventuellement analyses.
	PC 3	Mention « œufs frais »	Garantie « œufs frais ».	Vérification visuelle et documentaire.
	PC 4	Origine végétale des matières grasses	Margarine, arachide et palme interdites.	Vérification visuelle et documentaire.
	PC 5	Signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) du fromage	Utilisation exclusive de comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP.	Vérification visuelle et documentaire du type de fromage.
	PC 6	Conformité du fromage frais	gras/sec $\geq 30 \%$ gras/poids total $\geq 8,5\%$	Vérification documentaire et éventuellement analyse.
	PC 7	Etat physique du persil	Utilisation de persil frais ou surgelé. Persil lyophilisé interdit.	Vérification visuelle en stockage et fabrication. Vérification documentaire des approvisionnements.
	PC 8	Conformité du beurre	Utilisation exclusive de beurre frais pour la cuisson du persil. Beurre concentré interdit.	Vérification visuelle et documentaire.
	PC 9	Conformité du poivre	Seule épice autorisée : le poivre. Absence d'ionisation.	Vérification documentaire.
	PC 10	Conformité de la recette	Absence de colorants, conservateurs, et aucun rajout de texturants tels que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre.	Vérification documentaire des recettes.
Fabrication	PC 11	Conformité de la recette de la pâte	Pâte à base de farine de blé tendre.	Vérification visuelle et documentaire.
	PC 12	Conformité de la recette de la pâte.	Œufs frais $\geq 10\%$ par kg de farine.	Vérification documentaire.
	PC 13	Durée de stockage de la pâte.	Pas de stockage au-delà de la journée de production.	Vérification visuelle.

	PC 14	Conformité de la recette de la farce.	Comté AOP et éventuellement Emmental français Est Central IGP : minimum 40% (dont 60% minimum de Comté). Fromage frais : minimum 30%. Persil : minimum 4%.	Vérification visuelle et documentaire.
	PC 15	Cuisson du persil	Persil revenu au beurre.	Vérification visuelle et documentaire.
Assemblage pâte et farce	PC 16	Matériel de fabrication	Laminage mécanique.	Vérification visuelle.
	PC 17	Proportions pâte et farce	Pâte ≤ 55% Farce ≥ 45%	Vérification pondérale.
	PC 18	Caractéristique des plaques et/ou carrés	Les petits carrés de ravioles sont présentés en plaques (48 petits carrés) pour le frais, et séparés pour le surgelé.	Vérification visuelle.
	PC 19	Caractéristiques des plaques	Le poids de la plaque est compris entre 60 et 65g.	Vérification pondérale.
	PC 20	Procédé de fabrication	Absence de traitement d'inactivation thermique du produit type pasteurisation	Vérification visuelle et documentaire.
Conditionnement	PC21	Délai et condition de surgélation	La surgélation doit être réalisée au plus tard 48 heures après la fabrication, en cellule de surgélation.	Vérification visuelle et documentaire.
	PC22	Conformité de l'étiquetage	Produits surgelés : la durée de vie ne doit pas excéder 12 mois	Vérification visuelle et documentaire.