

ODG Les Fermiers de Loire & Maine


PÂTÉ DE CAMPAGNE SUPERIEUR LABEL ROUGE

CAHIER DES CHARGES – LA 11-95b

CARACTERISTIQUES CONTRIBUTANT A LA QUALITE SUPERIEURE

- Elaborée à partir de viande fraîche de porc Label Rouge
- Recette traditionnelle

Cette modification du 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	REPRESENTE PAR
<p>ODG Les Fermiers de Loire et Maine</p> <p>15, rue Jean Grémillon – 72000 Le Mans</p> <p>Tél.: 02.43.28.58.58 – Fax: 02.43.28.58.68</p>	<p><u>Mme HUET Dominique</u></p>  <p>Fait au Mans, le 23 JUILLET 2009</p> <p>Rédacteur : Samuel CHATELLIER-LANG</p>

ODG Les Fermiers de Loire et Maine	Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge	LA 11-95 Page 2 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09
---	--	---

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR.....	3
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUITS.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	6
3.3. Eléments justificatifs de la Qualité Supérieure.....	8
4. TRACABILITE.....	9
4.1. La Maitrise de la traçabilité.....	9
4.2. Le schéma de traçabilité.....	10
5. METHODE D'OBTENTION.....	11
5.1. Préparation des viandes.....	11
5.1.1. Viandes de porcs	
5.1.2. Viandes séparées mécaniquement	
5.1.3. Contrôle à réception	
5.2. INGREDIENTS ET ADDITIFS.....	12
5.3. FABRICATION.....	13
5.4. CONDITIONNEMENT.....	14
5.5. CARACTERISTIQUE DU PRODUIT FINI.....	14
5.5.1. Caractéristiques physico chimique	
5.5.2. Caractéristiques sensorielles	
6. ETIQUETAGE MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	15
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	16

ODG Les Fermiers de Loire et Maine	Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge	LA 11-95 Page 3 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09
--	--	---

1 – NOM DU DEMANDEUR

ODG LES FERMIERS LOIRE & MAINE

Organisme de Défense et de Gestion de Porcs Label Rouge et I.G.P.
Association loi 1901 - Siège social : 15, rue Jean Grémillon – 72000 LE MANS – France
Téléphone : 02.43.28.58.58 – Fax : 02.43.28.58.68 – E-mail : odg.flm@gmail.com

L'Organisme de Défense et de Gestion Les Fermiers de Loire & Maine est né du regroupement de deux groupements qualités spécialisés dans le Label Rouge. D'un côté l'Association de Promotion de Porc du Terroir (A.P.P.T.) a été créée en 2001 autour de deux groupements de producteurs et d'outils d'abattage et de transformation. Et de l'autre Les Porcs de la Sarthe syndicats créé en 1989 regroupant des éleveurs de porcs Fermiers Label Rouge.

L'ODG Fermiers Loire & Maine, à sa création en Juillet 2007, est doté de plusieurs référentiels Label rouge :

- Label Rouge Fermier
- Label Rouge (paille et sol indifférencié)
- Label Rouge de charcuterie
- Une IGP porcs de la Sarthe

2 – NOM DU LABEL ROUGE

Le pâté de campagne label rouge est commercialisé sous la dénomination de vente: **Pâté de campagne supérieur Label Rouge**

Les marchés de ce produit labellisé sont principalement :

- Les entreprises de distribution,
- Les artisans bouchers charcutiers.

3 – DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

3.1.1 La qualité des viandes utilisées

Le Pâté de campagne supérieur Label Rouge est exclusivement fabriqué à partir de matières premières issu de porc Label Rouge. La qualité des viandes Label Rouge assure de part la labellisation des carcasses (âge minimum d'abattage, maîtrise de l'alimentation, trie des carcasses, délai de mise en œuvre...) une garantie et une régularité de la matière première introduite dans notre recette.

3.1.2 La recette utilisée

Le respect de notre savoir faire par la recette de fabrication et les caractéristiques physico chimiques sont également des déterminants essentiels de la qualité de Pâté de campagne supérieur Label Rouge. Les critères de recettes traditionnelles définies dans le code des usages confortent le positionnement qualitatif de notre recette.

ODG Les Fermiers de Loire et Maine	Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge	LA 11-95 Page 4 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09
---	--	---

La recette définit une sélection des morceaux de viande mis en œuvre dans la fabrication ainsi que des délais de mise en œuvre.

Les matières premières utilisées sont :

- gorge entière découennée,
- poitrine (après parage des glandes mammaires),
- maigre de porc,
- gras de porc paré découenné,
- foie, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne),
- couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides),
- barde et crépine (pour la couverture du produit).

3.1.3 La qualité organoleptique supérieure

La maîtrise de la matière première, des délais de mise en œuvre ainsi que la maîtrise de la recette de fabrication nous permettent d'obtenir des Pâté de campagne supérieur Label Rouge ayant une qualité organoleptique supérieure.

3.1.4 Les caractéristiques du produit

FICHES TECHNIQUE PRODUIT : PÂTÉ DE CAMPAGNE SUPERIEUR	
Composition	<p>Elaboré à partir de viande de porc Label Rouge :</p> <ul style="list-style-type: none">- gorge entière découennée (minimum 25%),- poitrine (après parage des glandes mammaires),- maigre de porc paré et découenné,- gras de porc,- Foie (minimum 22%), cœur, rognon, viande de tête, (maigre, gras, couenne),- couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides),- barde et crépine (pour la couverture du produit). <p>Seules les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) peuvent être congelées</p> <p>L'utilisation de couenne déshydratée qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée pour la fabrication des pâtés de campagne supérieur Label rouge.</p> <p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none">- gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,- sel, eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc...- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,- lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mûlée,- œufs frais: entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mûlée,- farines, féculés, amidons,

<p>ODG Les Fermiers de Loire et Maine</p>	<p align="center">Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge</p>	<p align="right">LA 11-95 Page 5 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09</p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Nitrate, nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249), - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), - acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
<p><i>Carcatéristiques certifiées communicantes</i></p>	<p>Elaborée à partir de viande fraîche de porc Label Rouge Recette traditionnelle</p>
<p><i>Procédés de fabrication</i></p>	<p>Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange destiné à la fabrication du pâté de campagne supérieur Label rouge est supérieure ou égale à 25% pour les gorges entières découennées et pour le foie frais il doit être supérieure ou égale à 22%.</p> <p>La grille du hachoir doit avoir des trous d'un diamètre supérieur ou égal à 6 mm.</p> <p>La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115°C.</p>
<p><i>Carcatéristiques organoleptiques</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - aspect : gros grain, surface légèrement croulée - couleur : surface de couleur dorée à brune - flaveur : moelleux en bouche, gras fondant, pas de sensation désagréable liée à un excès de foie
<p><i>Carcatéristiques physico-chimiques</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - HPDA ≤ 75 % - Lipides (rapportés à une HPDA de 75%) $\leq 30\%$, - Rapport collagène/protides $\leq 20\%$ - Sucres Solubles Totaux (rapportés à une HPD de 72 %) ≤ 2 % - Amidon (rapportés à une HPDA de 78%) $\leq 3\%$

3.1.5 Le produit final

La présentation au consommateur du produit Pâté de campagne supérieur Label Rouge peut se faire entier ou tranché sans conditionnement ou avec conditionnement.

ODG Les Fermiers de Loire et Maine	Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge	LA 11-95 Page 6 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09
---	--	---

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le pâté de campagne en produit courant n'est pas un pâté de campagne supérieur les pourcentages de gorges et de foies ne sont pas déterminés. La fabrication du produit courant est très liée à la gamme de prix dans lequel sera positionné le produit. Il peut être commercialisé au rayon traditionnelle ou rayon libre service en terrine en portion sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Point de différences	Pâté de campagne supérieur Label Rouge	NT	Produits courant
<p>Les viandes et abats</p>	<p>Elaboré à partir de viande de porc Label Rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> - gorge entière découennée (minimum 25%), - poitrine (après parage des glandes mammaires), - maigre de porc, - gras de porc paré et découenné, - Foie (minimum 22%), coeur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne), - couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides), - bardé et crépine (pour la couverture du produit). <p>Seules les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) peuvent être congelées</p>	<p>Elaboré à partir de viande de porc Label Rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> - gorge entière découennée (minimum 25%), - poitrine (après parage des glandes mammaires), - maigre de porc, - gras de porc, - Foie (minimum 22%), coeur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne), - couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides), - bardé et crépine (pour la couverture du produit). <p>Seules les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) peuvent être congelées</p>	<p>Elaboré à partir de viande de porc:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gorge entière découennée - poitrine (après parage des glandes mammaires), - maigre de porc, - gras de porc, - Foie, coeur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne), - couenne cuite au bouillon (dans la limite du rapport collagène / protides), - bardé et crépine.
<p>Autres ingrédients</p>	<p>Gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</p> <p>Sel, eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</p> <p>Sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,</p> <p>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc...</p> <p>Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,</p> <p>Lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la méléé,</p> <p>Oufs frais: entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la méléé.</p>	<p>Gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</p> <p>Sel, eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</p> <p>Sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,</p> <p>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc...</p> <p>Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,</p> <p>Lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la méléé,</p> <p>Oufs frais: entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la méléé.</p>	<p>Gelée, gélatine.</p> <p>Sel, eau, glace, Bouillon, saumure.</p> <p>Sucres,</p> <p>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc...</p> <p>Arômes : substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes ; arômes de transformation (arôme de fumée).</p>

	Farines, féculés, amidons,	Farines, féculés, amidons,	
Additifs	Nitrate, nitrite de sodium (E250), Nitrite de potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),	Nitrate, nitrite de sodium (E250), Nitrite de potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),	Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263) Lactate de sodium (E325), potassium (E326) Colorants de masse : cochenille, acide carminique, carmins, caramels (E150a,b,c,d), Phosphates, Amidons modifiés par voie chimique Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels (E620 à E625), acide guanylique et ses sels (E626 à E629), acide inosinique et ses sels (E630 à E633), Acide sorbique et ses sels (E200, E202 et E203), Parahydroxybenzoates (E214 à E219), A l'exception des amidons modifiés et des gélifiants et épaississants, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.
Critères chimique	<ul style="list-style-type: none"> - HPDA ≤ 75 % - Lipides (rapportés à une HPDA de 75%) ≤ 30%, - Rapport collagène/protides ≤ 20% - Sucres Solubles Totaux (rapportés à une HPD de 72 %) ≤ 2 % - Amidon (rapportés à une HPDA de 78%) ≤ 3% 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapport collagène/protides ≤ 20% 	<ul style="list-style-type: none"> - HPDA ≤ 78 % - Lipides (rapportés à une HPD de 78%) ≤ 40%, - Rapport collagène/protides ≤ 25% - Sucres Solubles Totaux (rapportés à une HPD de 72 %) ≤ 2 % - Amidon (rapportés à une HPDA de 78%) ≤ 3%

ODG Les Fermiers de Loire et Maine	Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge	LA 11-95 Page 8 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09
--	--	---

3.3 Eléments justificatifs de la Qualité Supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes et justifications

- Elaborée à partir de viande fraîche de porc Label Rouge
- Recette traditionnelle

3.3.1 - La qualité de la matière première

La première caractéristique permet la valorisation d'une matière première de qualité mise en œuvre pour l'élaboration de Pâté de campagne supérieur Label Rouge. Le Label Rouge sur la viande de porc, apporte en effet des garanties fortes au consommateur :

- Conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage,
- Maîtrise de l'alimentation,
- Processus d'abattage maîtrisé et qualité des viandes qui en résultent.
- La qualité des viandes mises en œuvre, garantie par le Label Rouge et notamment :
 - o Age d'abattage de 182 jours minimum produisant une viande mature,
 - o Tri des carcasses sur des critères de pH restrictifs permettant d'éliminer les viandes présentant des défauts
- La sélection des morceaux de viande mis en œuvre dans la fabrication maigre de porc Label Rouge frais et du gras de porc label rouge (barde, panne).
- Le processus de transformation appliqué : délai de mise en œuvre des matières premières carnées.

3.3.2 - La recette traditionnelle

Le Code des Usages, de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserve de Viandes définit les modalités d'usage de la mention « traditionnelle ».

Pour le Pâté de campagne supérieur, il est spécifié dans ce Code que :

« La mention 'Traditionnel(le)s' ou toute mention faisant référence à la tradition peut accompagner la dénomination de vente sous réserve que le produit ne contienne aucun autre liant que du lait frais, des œufs frais (entiers, blanc ou jaunes), du sang frais de porc et des dérivés frais du sang de porc, de la farine, de la fécule, des amidons natifs, de la gelée, de la gélatine, aucun autres additif que le nitrate, le nitrite, les acides ascorbiques et érythorbiques et leurs sels, les caramels et aucun autres arômes que des substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes. Pour ces mentions la dénomination « terrine » implique une cuisson au four ou au bain-marie qui ne peut être réalisée dans un récipient en matière plastique.

Le présent cahier des charges respecte ces modalités d'usage de la mention « traditionnelle ».

<p>ODG Les Fermiers de Loire et Maine</p>	<p align="center">Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge</p>	<p align="right">LA 11-95 Page 9 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09</p>
--	--	--

4 – TRACABILITE

4.1 La maitrise de la traçabilité

	REGLES ET CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
<p>PM1</p>	<p>Pour chaque fabrication, il est établi une fiche reprenant les éléments :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De provenance des ingrédients <ul style="list-style-type: none"> - N° de lot des pièces de découpe et abats - Date d'abattage • De pesée de chaque ingrédient <ul style="list-style-type: none"> - Maigre de porc - Gorge de porc découennée - Gras de porc - Abats de porc - Sel • De fabrication <ul style="list-style-type: none"> - Date - Poids total fabriqué - N° de lot du produit fini 	<p>Traçabilité</p>

<p>ODG Les Fermiers de Loire et Maine</p>	<p>Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge</p>	<p>LA 11-95 Page 10 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09</p>
--	---	---

4.2 Le schéma de traçabilité

ETAPE	INFORMATIONS ENREGISTREES	DOCUMENT SUPPORT
<pre> graph TD A[Réception des matières premières] --> B[Préparation des viandes] B --> C[Hachage mélange cuisson] C --> D[Conditionnement] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'un numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque produit réceptionné - Pour les matières premières carnées (Maigre, gorge, gras et abats) identification des lots avec mention de la date d'abattage des porcs constituant le lot - Etablissement d'une fiche de fabrication reprenant : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Numéro de lot et date d'abattage des pièces utilisées et (quantité de gorge et de foie utilisé) ▪ Date de fabrication ▪ Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés ▪ Numéro de lot attribué au produit fabriqué - Etablissement d'une fiche de conditionnement (qui peut-être le prolongement de la fiche de fabrication) reprenant : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Date de conditionnement ▪ Numéro de lot de fabrication ▪ Numéro de lot attribué au produit fini ▪ Quantité conditionnée par type de produit fini et type de conditionnement ▪ DLC mentionnée sur les produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison et étiquetage des produits - Bon de livraison ou autre document d'accompagnement de matières premières carnées - Fiche de fabrication - Fiche de conditionnement

<p>ODG Les Fermiers de Loire et Maine</p>	<p align="center">Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge</p>	<p align="right">LA 11-95 Page 11 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09</p>
--	--	---

5 – METHODE D'OBTENTION

5.1 Préparation des viandes

5.1.1 Viandes de Porcs

	REGLES ET CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
PM2	<p>Les morceaux mis en œuvre pour l'obtention de Pâté de campagne supérieur Label Rouge proviennent de lots de carcasses de porcs Label Rouge.</p> <p>Ils sont livrés aux ateliers de transformation accompagnés d'un étiquetage attestant de leur qualité Label Rouge.</p> <p>L'utilisation de couenne déshydratée qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée pour la fabrication des pâtés de campagne supérieur Label rouge.</p>	Qualité des matières premières

5.1.2 Viandes séparées mécaniquement

	REGLES ET CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
PM3	L'emploi de VSM n'est pas autorisé.	Qualité des matières premières

5.1.3 Contrôle à réception

	REGLES ET CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
PM4	<p>Les morceaux de viande mis en œuvre proviennent exclusivement de porcs Label Rouge, préalablement désossés, découennés et parés.</p> <p>Seules les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) peuvent être congelées</p>	Nature des morceaux mis en œuvre
PM5	<p>Les matières premières carnées (maigre, abats) sont obligatoirement fraîches.</p> <p>Elles sont livrées à l'atelier de transformation dans un délai permettant le respect du délai de 4 jours entre l'abattage et la transformation (6 jours en cas de week-end ou jour férié).</p> <p>Les documents d'accompagnement des matières premières carnées mentionnent donc obligatoirement la date d'abattage des porcs concernés.</p>	Délai de transformation

ODG Les Fermiers de Loire et Maine	Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge	LA 11-95 Page 12 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09
---	--	--

PM6	<p>L'utilisation de maigre congelé n'est pas autorisée.</p> <p>Les matières premières congelés peuvent être utilisées dans la fabrication sous réserve que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Congélation au plus tard 72 h après abattage - Durée de conservation à l'état congelé de 1 mois maximum - Conservation et décongélation dans les conditions maîtrisées, - La date de congélation correspond à la date de la première matière entrée dans le lot de congélation <p>Le raidissage de gras à des fins technologiques peut être envisagé sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservation à l'état raidi ne peut excéder 24 H à une température comprise entre -7°C et -5°C - Ce délai sera maximum de 72H dans le cas de week-ends et jours fériés 	Règle d'utilisation de matières congelées
------------	---	---

5.2 Ingrédients et additifs

	REGLES ET CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
PM7	<p>Les autres ingrédients autorisés pour la fabrication des produits de pâté de campagne supérieurs sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, - sel, eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc... - arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes - <p>Les additifs autorisés sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nitrate, nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249), - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), - acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), 	Ingrédients complémentaires
PM8	<p>Les fournisseurs d'ingrédients complémentaires font l'objet d'un référencement par le transformateur. Ces fournisseurs doivent garantir que les ingrédients complémentaires sont exempts de corps étrangers (insectes ou débris d'insectes, cailloux...) et de moisissures.</p> <p>Ces ingrédients sont conservés dans des récipients permettant de les préserver de toute dégradation, dans un endroit propre et sec pour les produits secs ou déshydratés, au froid entre 0 et + 4°C pour les produits frais ou à une température ≤ - 18°C pour les produits surgelés et dans les conditions définies par la réglementation en vigueur.</p> <p>Ils doivent être mis en oeuvre avant la date d'utilisation optimale définie par le fournisseur.</p>	Vérification de la conformité des ingrédients

<p>ODG Les Fermiers de Loire et Maine</p>	<p align="center">Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge</p>	<p align="right">LA 11-95 Page 13 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09</p>
--	--	---

5.3 Fabrication

	REGLES ET CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
PM9	<p>Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange destiné à la fabrication du pâté de campagne supérieur label rouge est supérieure ou égale à 25%, pour les gorges entières découennées elle est supérieure ou égale à 22% pour le foie frais.</p>	Préparation des viandes
PM10	<p>Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en oeuvre doit être composé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit exclusivement à partir de grains, - soit d'un mélange de gros grains et de farce, les grains représentant 70 % minimum en poids de la mêlée et la farce 30 % maximum en poids de la mêlée. - <p>La grille du hachoir doit avoir des trous d'un diamètre supérieur ou égal à 6 mm.</p> <p>La méthode « à froid », est préférée à la méthode à chaud. Le foie et les morceaux de maigre sont hachés et mélangés au gras, afin d'obtenir une structure gros grain (la méthode à froid permet un meilleur mélange et conserve la structure gros grain du pâté) .</p>	Traitement des matières carnées (gros grain)
PM11	<p>La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit. Le moulage est fait dans des conditionnements adaptés au cuisson recherchée.</p>	Moulage
PM12	<p>Le traitement thermique appliqué au pâté de campagne supérieur est mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice (VP_{70}^{10}) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais,</p> <p>La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115°C.</p>	Cuisson maximum 115°C
PM13	<p>Le pâté peut être recouvert de gelée ainsi que de décorations alimentaires (crêpine) et/ou par le badigeonnage d'œufs (jaunes) ou caramel.</p>	Décoration

<p>ODG Les Fermiers de Loire et Maine</p>	<p align="center">Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge</p>	<p align="right">LA 11-95 Page 14 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09</p>
---	---	---

5.4 Conditionnement

	REGLES ET CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
<p>PM14</p>	<p>Les produits vendus à l'état frais doivent être conditionnés 4 jours au plus tard après cuisson pour garantir la fraîcheur du produit label rouge. Conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées, Conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés, Conditionnés pré tranchés sous vide ou sous atmosphère,</p>	<p>Délai de conditionnement</p>
<p>PM15</p>	<p>La DLC ne doit pas excéder 32 jours après la date de cuisson</p>	<p>DLC</p>

5.5 Caractéristique du produit fini

5.5.1 Caractéristiques physico chimique

	REGLES ET CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
<p>PM16</p>	<p>Les produits finis répondent aux caractéristiques physico-chimiques suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - HPDA \leq 75 % - Lipides (rapportés à une HPDA de 75%) \leq 30%, - Rapport collagène/protides \leq 20% - Sucres Solubles Totaux (rapportés à une HPD de 72 %) \leq 2 % - Amidon (rapportés à une HPDA de 78%) \leq 3% 	<p>Caractéristiques physico-chimiques</p>

5.5.2 Caractéristiques sensorielles

ODG Les Fermiers de Loire et Maine	Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge	LA 11-95 Page 15 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09
---	--	--

	REGLES ET CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
PM17	Les tests sont pratiqués en système comparatif avec d'autres produits de Pâté campagne supérieur label rouge et un produit témoin de type pâté de campagne. Ces tests sont effectués dans le respect des règles définies par l'INAO pour l'évaluation sensorielle des produits Label Rouge.	Tests sensorielles
PM18	Les tests permettent d'apprécier les paramètres de textures, d'aspect, de couleur, de saveur et de flaveur. <ul style="list-style-type: none">- Aspect Surface légèrement croûté- Texture gros grain et moelleux en bouche- Couleur : Surface dorée à brune, la tranche est grise à la coupe- Goût les morceaux de maigre ont un goût confit, pas de sensation désagréable d'excès de foie	Appréciation de la qualité et des caractéristiques du produit

6 –ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIFIQUES

L'étiquetage doit comporter :

- La mention « Caractéristiques certifiées : » suivie des deux caractéristiques certifiées communicantes :
 - Elaborée à partir de viande fraîche de porc Label Rouge
 - Recette traditionnelle
- Le logotype label dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge
- Le logo de l'Organisme de Défense et de Gestion doit être présent sur la face principale de l'emballage son adresse précédés de la mention « O.D.G. : », soit : O.D.G. FLM -15 Rue Jean Grémillon – 72 000 LE MANS

ODG Les Fermiers de Loire et Maine	Cahier des charges Pâté de campagne supérieur Label Rouge	LA 11-95 Page 16 sur 16 Vers : 2 du 23/07/09
--	--	--

7 – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Points à maîtriser		Objet de la maîtrise et/ou Valeur cible	Type d'action	Méthode	Documents associés
PM1	Traçabilité	Etablissement pour chaque lot d'une fiche de fabrication	<i>Surveillance</i>	Contrôle documentaire	Fiche de fabrication
PM2	Qualité des matières premières carnées utilisées	Utilisation exclusive de viande, abats et gras Label Rouge.	<i>Surveillance</i>	Contrôle documentaire	Etiquetage, bons de livraison fiches de fabrication
PM4 PM6	Nature des morceaux mis en œuvre	Maigre de porc label rouge découennée, dégraissée.	<i>Préventive</i> <i>Surveillance</i>	Cahier des charges fournisseur Contrôle documentaire et visuel à <i>réception</i>	Contrat fournisseur Fiches de fabrication
PM7	Ingrédients complémentaires	Respect de la liste positive	<i>Surveillance</i>	Contrôle documentaire	Fiches de fabrication
PM9	Préparation des viandes	Respect des critères de composition définis en PM8 ($\geq 25\%$ gorges entières découennées et $\geq 22\%$ pour le foie frais) et vérification de l'absence de défaut des ingrédients	<i>Surveillance</i>	Contrôle documentaire et visuel	Fiches de fabrication
PM12	Cuisson	La cuisson du produit correspond à une valeur pasteurisatrice (VP_{70}^{10}) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais, La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115°C.	<i>Surveillance</i>	Contrôle visuel et documentaire relevé de température	Fiches de fabrication relevé de température
PM14	Conditionnement	Les produits vendus à l'état frais doivent être conditionnés 4 jours au plus tard après cuisson pour garantir la fraîcheur du produit label rouge.	<i>Surveillance</i>	Contrôle visuel et documentaire	Fiches de fabrication
PM16	Caractéristiques physico-chimiques du produit fini	Suivant critères définis en PM13	<i>Surveillance</i>	Contrôle analytique	Bulletin d'analyse
PM18	Appréciation de la qualité et des caractéristiques du produit	Qualité supérieure des produits et régularité des caractéristiques sensorielles	<i>Surveillance</i>	Analyse et documentaire	Résultats des tests