



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

PROJET

Cahier des charges Escargots préparés Label Rouge

*« Les modifications demandées apparaissent en caractères gras.
Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés.
Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges »*

« Avertissement : 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 »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- . Farce au beurre extra-fin
- . Équilibre entre chair et farce
- ~~. Sans additifs ni conservateurs~~
- . **Traçabilité des chairs garantie depuis la zone de ramassage**

Demandeur



Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits
Agricoles et Alimentaires de Qualité

9, avenue George V – 75008 PARIS

Tél : 01.53.23.04.10

Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : paq@paq-groupement.com

Le Président du Conseil d'Administration

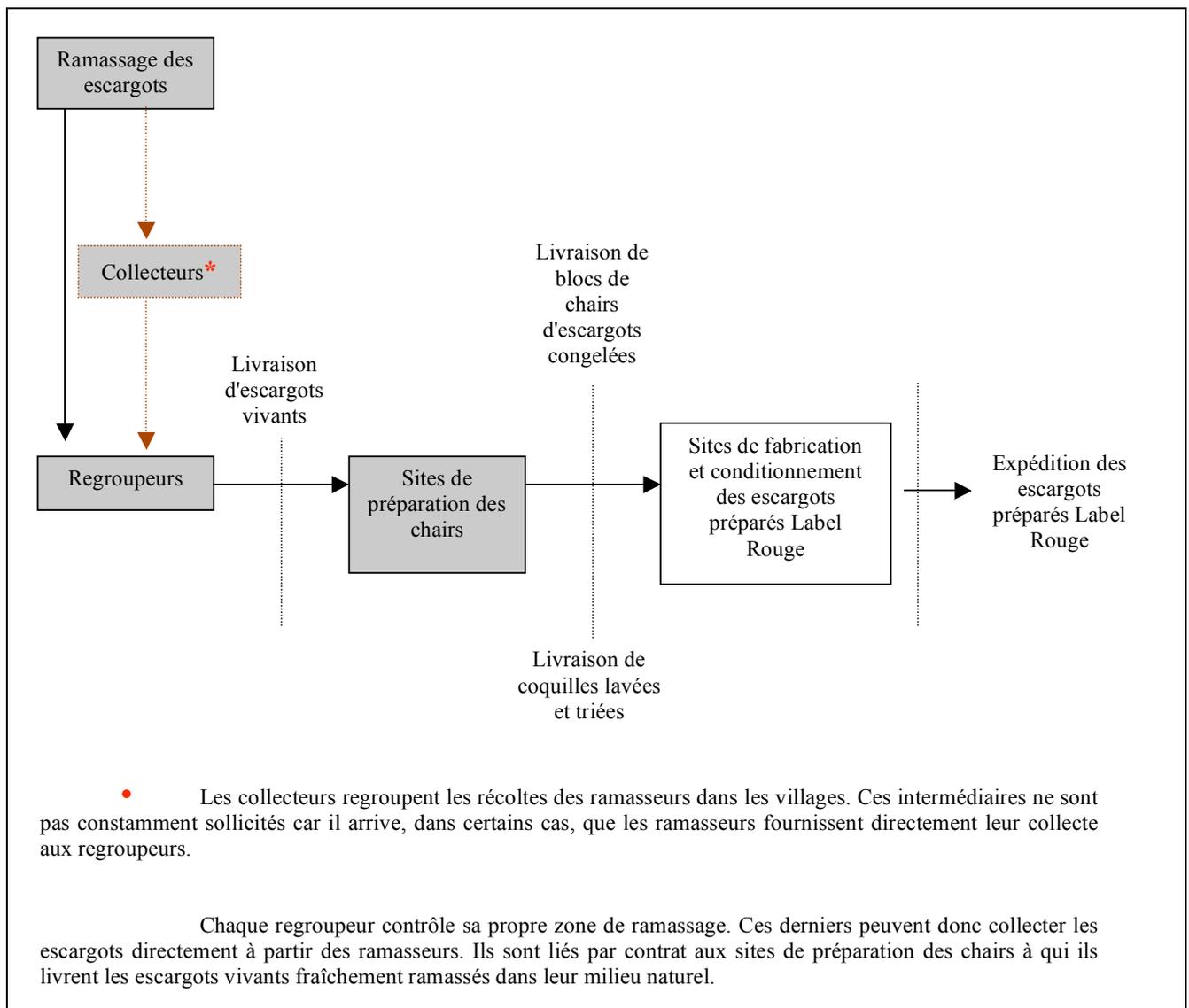
Sommaire

1) La description du produit	3
Le champ de la certification.....	3
Produits labellisés	4
Caractéristiques du produit labellisé.....	5
2) Traçabilité ascendante et descendante	13
3) Méthode d'obtention	15
3.1) Chronologie synthétique des opérations de préparation des chairs et de fabrication des escargots préparés Label Rouge	15
3.2) Schéma de vie des escargots préparés Label Rouge	16
4) Tableau des mesures mises en place	23
Collecte et approvisionnement des sites de préparation des chairs	23
Préparation des chairs et des coquilles d'escargots.....	24
Fabrication des escargots préparés Label Rouge	26
5) Structure de contrôle	31
6) Caractéristiques certifiées communicantes et étiquetage	32
7) Définitions et Abréviations	33
8) Annexes	34

1) La description du produit

Le champ de la certification

La qualité des escargots préparés Label Rouge résulte de la maîtrise coordonnée de tous les maillons de la filière, depuis la zone de ramassage des escargots vivants dans le milieu naturel, aux fabricants d'escargots préparés, et représentés sur le schéma ci-dessous :



Cette démarche volontaire et collective de certification des escargots préparés Label Rouge concerne l'ensemble de la filière .

Produits labellisés

Les Escargots Label Rouge sont préparés exclusivement à partir d'**escargots sauvages** des espèces et variétés suivantes :

- . *Helix pomatia*, Linné (escargots de Bourgogne)
- . *Helix aspersa aspersa (Cornu aspersum aspersum)*, ***Helix aspersa maxima (Cornu aspersum maximum)*** (escargots petit-gris **ou escargots gris**)

Les escargots sont présentés en coquille et sont cuisinés à la Bourguignonne avec une farce incluant du beurre extra-fin, des ingrédients frais ou surgelés (ail, oignon, persil et échalote) et des épices et aromates.

Le produit labellisé est proposé au consommateur dans des barquettes, des boîtes ou des sacs et est décliné selon les trois conditionnements suivants :

- . réfrigéré avec une DLC de ~~40 jours~~ **6 jours** maximum;
- . réfrigéré et sous atmosphère protectrice avec une DLC de ~~40 jours~~ **12 jours** maximum;
- . surgelé avec une DLUO de ~~9 mois~~ **12 mois** maximum.



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

Caractéristiques du produit labellisé

Approvisionnement des usines de préparation des chairs d'escargots

Étapes	Escargots préparés standard	Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Rassemblement des escargots par les regroupers	. Espèces comestibles appartenant au genre <i>Helix</i>	E1	Utilisation exclusive pour la production Label Rouge, d'escargots appartenant aux espèces et variétés suivantes : . <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) . <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>) (escargots petit-gris ou escargots gris)	Les escargots <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargot de Bourgogne) et les escargots <i>Helix aspersa</i> ont une chair plus fine et savoureuse que les escargots <i>Helix lucorum</i> et les achatines. Ces espèces et les autres espèces d'escargots sont donc exclues du label.
	98% des escargots préparés standards sont fabriqués à partir d'escargots sauvages. (<i>Helix lucorum</i> et <i>Helix pomatia</i>) ; le reste à partir d'escargots d'élevage	E2	Escargots exclusivement sauvages	Toute utilisation d'escargots d'élevage dans la préparation Label Rouge est interdite. En effet, il est reconnu au sein de la profession, que les escargots issus de l'élevage ont généralement des coquilles plus fragiles que celles des escargots sauvages, ce qui les rend plus difficilement utilisables lors de l'encoquillage. D'autre part, nous tenons à rappeler que l'utilisation d'escargots d'élevage dans la fabrication d'escargots préparés reste marginale.
	Atomisation du ramassage, multiplicité des intermédiaires, et donc aucune garantie sur l'origine des escargots	E3	Chairs d'escargots sauvages identifiées et suivies de la zone de ramassage au produit fini	La signature d'un contrat entre les regroupers et les sites de préparation des chairs confère des garanties sur la traçabilité de la matière première (chair) destinée au Label Rouge, dès le ramassage .



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

Préparation des chairs et des coquilles d'escargots

Étapes	Escargots préparés standard	Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Jeûne	Jeûne au bon vouloir des regroupements voire des ramasseurs et donc pas toujours réalisé.	E4	Durée du jeûne de 5 jours au minimum depuis la date de réception des escargots vivants chez le regroupement	Un jeûne appliqué à ce stade permet de vider le tractus digestif des restes alimentaires et le jabot des bactéries aérobies potentiellement ingérées avec les aliments (végétaux et terre).
Hivernage*	Durée d'hivernage* : pratiques variables	E5	Hivernage optionnel après le jeûne, d'une durée de 2 mois maximum . Un salage peut suivre l'hivernage.	L'hivernage, qui consiste à conserver les escargots vivants mais sans activité, est limité à une durée maximale de 2 mois pour garantir une faible mortalité. En effet, la mortalité de l'escargot est d'autant plus importante que la durée d'hivernage est longue. Le salage qui peut suivre, si l'état des escargots le nécessite, contribue à la rétraction de l'escargot dans sa coquille. Cela minimise le phénomène de chairs en extension.
Du rinçage des escargots vivants à la surgélation	Process parfois discontinu avec congélation intermédiaire.	E6	Mise en surgélation au plus tard le jour suivant le rinçage des escargots vivants , sans congélation intermédiaire	Une congélation intermédiaire est parfois réalisée en début de process (dès réception) de préparation des chairs d'escargots. Ce procédé tue les escargots et la texture de leurs chairs s'en trouve altérée. Ainsi une réalisation dans les 24 heures du process de préparation des chairs depuis le rinçage des escargots vivants jusqu'à la surgélation des chairs, garantit l'absence de congélation intermédiaire et participe à la maîtrise de la qualité organoleptique du produit.
	Rinçage: pratiques variables	E7	Rinçage des escargots vivants	Le rinçage garantit l'absence de toute matière étrangère : mucus, terre, sable, herbe, coquille, etc...
Abattage	Abattage par échaudage ou congélation	E8	Echaudage à la vapeur ou à l'eau bouillante	Un abattage par échaudage est mieux adapté qu'un abattage par congélation car le premier procédé n'altère en rien la texture de la chair.



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

Etapes	Escargots préparés standard	Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Décoquillage / parage	Parage par ablation de l'hépatopancréas (<i>sans obligation pour Helix aspersa Müller</i>) et chairs entières	E9	Parage des chairs d'escargot le plus anatomique possible (à la jonction du tortillon* et de la masse musculaire) sans déchirure du manteau . Les chairs d'Helix aspersa aspersa doivent être réceptionnées non parées.	Un parage soigneux permet de préserver l'intégrité de la chair.
Blanchiment des chairs	Blanchiment des chairs : pratiques variables	E10	Blanchiment des chairs : 20 à 30 minutes après ébullition, dans un bouillon contenant les composants de la liste positive suivante : eau, vinaigre. Cette première cuisson est réalisée à l'eau additionnée de sel et éventuellement de vinaigre. Elle dure 25 à 35 minutes après le début de l'ébullition. Cette durée peut cependant être modulée en fonction des résultats des contrôles réalisés sur les échantillons prélevés à la réception des chairs et notamment de l'état de propreté des chairs. Refroidissement rapide à l'eau froide (température du réseau) suivi d'un égouttage.	L'étape de blanchiment permet d'assainir les chairs avant le calibrage. Le blanchiment est fait à l'eau, éventuellement additionnée de vinaigre. Les exigences sur le blanchiment (durée, composition) permettent d'homogénéiser les pratiques et le produit Label Rouge.
Tri /calibrage des chairs	Calibrage des chairs et des coquilles	E11	Tri qualitatif et calibrage des chairs : élimination des chairs abîmées ou en extension	En sus du calibrage des chairs et des coquilles qui est généralement réalisé, un tri qualitatif des chairs est réalisé pour éliminer les chairs abîmées et les chairs en extension. En effet, l'aspect de la chair lors de la consommation d'escargots préparés Label Rouge doit être irréprochable.
Tri/calibrage et lavage des coquilles		E12	Coquilles désinfectées, lavées, séchées et calibrées	
Surgélation et expédition	Délai d'utilisation des chairs d'escargots surgelées le plus souvent de 24 mois après surgélation.	E13	Délai d'utilisation (utilisation = cuisson des chairs sur le site de transformation) des chairs d'escargots surgelées limité à 18 mois après surgélation en conditionnement primaire	Délai d'utilisation et donc de la durée de stockage limitée afin de garantir les qualités organoleptiques de la chair.



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

Sélection et réception des ingrédients chez les transformateurs d'escargots préparés Label Rouge

Etapes	Escargots préparés standard		Escargots préparés Label Rouge	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Ingrédients utilisés dans la fabrication de la farce	Utilisation possible de tout type de beurre	E14	Utilisation exclusive de beurre extra-fin, dans les 30 jours 60 jours suivant sa fabrication, pour l'élaboration de la farce	L'utilisation d'un beurre extra-fin,garantit une texture plus fine et fluide et un arôme plus intense à la cuisson (différence avec les autres matières grasses notamment). Le délai d'utilisation est limité pour éviter le rancissement.
	Dé bactérisation possible des épices par ionisation.	E15	Epices utilisées dans la farce, dé bactérisées par thermisation ou tout autre procédé, à l'exception de l'ionisation	La thermisation garantit la qualité sanitaire du produit. Cette exigence contribue à la bonne image du produit par le consommateur
	Incorporation possible d'ingrédients lyophilisés, séchés, frais ou surgelés pouvant être conservés grâce à des sulfites	E16	Utilisation d'ingrédients surgelés ou frais dans la farce (produits lyophilisés ou deshydratés interdits) : -Persil frais ou persil surgelé plat en flocon - Ail et/ou oignon et/ou échalote, frais ou surgelés >>> Garantis sans irradiation et sans SO2 ajoutés	S'il est surgelé, le persil utilisé dans la recette Label Rouge doit être plat en flocon car ce type de persil présente la particularité d'être plus fort en goût que le persil neige (très couramment utilisé en production standard). En effet, les molécules aromatiques sont situées sous les feuilles et sont donc préservées pour le persil plat en flocon (contrairement au persil neige qui est plus découpé). Le persil, l'ail, l'oignon, l'échalote doivent être garantis sans irradiation et sans SO2 ajoutés. Cette sélection des ingrédients contribue à renforcer la qualité supérieure du produit.



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

Fabrication des escargots préparés Label Rouge

Etapas	Escargots préparés standard	Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité									
Fabrication	Traçabilité réglementaire	E17	<p>Maîtrise des flux label :</p> <ul style="list-style-type: none"> -identification des escargots (chairs et coquilles) destinés aux productions label en fonction de leur nature -les lots de fabrication label sont séparés dans l'espace et/ou dans le temps des fabrications non label et des fabrications label de nature différente <p>Interdiction au sein du site agréé de tout escargot (des espèces <i>Helix pomatia</i> et <i>Helix aspersa aspersa</i>) préalablement encoquillé de provenance extérieure à l'entreprise.</p>	Des procédures de traçabilité spécifiques aux fabrications et aux produits Label Rouge doivent permettre d'éviter tout mélange avec des productions non label et entre productions Label Rouge différentes (espèces d'escargots différentes).									
		E18	Cuisson au court-bouillon contenant au choix les ingrédients de la liste positive suivante : eau, vin blanc, vinaigre, légumes, sel, épices et aromates		Définition d'un mode de cuisson et d'une liste positive composée d'un petit nombre ingrédients de qualité.								
Cuisson des chairs au court bouillon / refroidissement / stockage	Cuisson convenable, le cas échéant dans un bouillon aromatisé	E19	<p>Cuisson au court-bouillon (cuisson finale : cette phase intervient après la première cuisson et le rinçage des chairs) :</p> <table border="1" data-bbox="862 842 1449 1038"> <tr> <td data-bbox="862 842 1167 906"></td> <td data-bbox="1171 842 1449 906"><i>Helix pomatia, L.</i></td> <td data-bbox="1171 842 1449 906"><i>Helix aspersa</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="862 909 1167 973">Autoclave</td> <td data-bbox="1171 909 1449 973">Durée : de 1 heure à 1H45 T°C : de 110°C à 125°C</td> <td data-bbox="1171 909 1449 973">Durée : 30 min. à 1H T°C : de 110°C à 125°C</td> </tr> <tr> <td data-bbox="862 976 1167 1038">Marmite</td> <td data-bbox="1171 976 1449 1038">Durée : 2H30 à 3H30 À 95°C minimum</td> <td data-bbox="1171 976 1449 1038">Durée : de 1H15 à 2H30 À 95°C minimum</td> </tr> </table>		<i>Helix pomatia, L.</i>	<i>Helix aspersa</i>	Autoclave	Durée : de 1 heure à 1H45 T°C : de 110°C à 125°C	Durée : 30 min. à 1H T°C : de 110°C à 125°C	Marmite	Durée : 2H30 à 3H30 À 95°C minimum	Durée : de 1H15 à 2H30 À 95°C minimum	Les paramètres de cuisson sont obligatoirement compris dans un intervalle temps de 1h00 à 3h30 (pour l' <i>Helix pomatia</i>) et de 30 min. à 2H30 (pour l' <i>Helix aspersa aspersa</i> et l' <i>Helix aspersa maxima</i>). Ils sont adaptés à l'espèce d'escargot (<i>pomatia</i> ou <i>aspersa</i>) et à son calibre, en fonction du type de matériel de cuisson, afin d'assurer l'obtention d'une chair fine et pas trop ferme.
				<i>Helix pomatia, L.</i>	<i>Helix aspersa</i>								
			Autoclave	Durée : de 1 heure à 1H45 T°C : de 110°C à 125°C	Durée : 30 min. à 1H T°C : de 110°C à 125°C								
Marmite	Durée : 2H30 à 3H30 À 95°C minimum	Durée : de 1H15 à 2H30 À 95°C minimum											
E20	<p>Stockage optionnel : Jusqu'à encoquillage, les chairs d'escargots refroidies sont stockées entre 0 et +4°C dans le court-bouillon de cuisson</p>	Après cuisson, les chairs sont refroidies puis peuvent être stockées en chambre froide (0+4°C) dans leur bouillon de cuisson, si elles ne sont pas réencoquillées rapidement. Ce stockage correspond à une phase d'attente qui permet au produit de conserver toutes ses qualités gustatives. La température basse de stockage permet de limiter les risques de contamination microbienne au niveau de la chair.											



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

Etapes	Escargots préparés standard	Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Egouttage / encoquillage / beurrage / réfrigération ou surgélation	Pas de garanties sur les délais de fabrication des escargots préparés.	E21	Mise en surgélation ou en réfrigération dans les 2 jours suivant la fin de la cuisson. Les chairs d'escargots sont encoquillées et beurrées après refroidissement et au plus tard le surlendemain de leur cuisson. Les escargots préparés à la Bourguignonne Label Rouge commercialisés surgelés doivent être surgelés le jour du beurrage.	A l'issue du refroidissement, les escargots sont encoquillés, beurrés et réfrigérés ou surgelés. Toutes ces opérations sont effectuées dans un délai de 48 heures maximum, ce qui offre des garanties sur la qualité organoleptique et sanitaire du produit.
Encoquillage	Encoquillage réalisé selon les règles de réencoquillage prévu dans le Code des Pratiques Loyales : le rencoquillage dans des coquilles d'une autre espèce d'escargot est autorisé sous réserve d'étiquetage	E22	Encoquillage des chairs exclusivement dans des coquilles de la même espèce labellisable.	Dans le cas des escargots Label Rouge, les chairs doivent être réencoquillées dans une coquille de la même espèce. Les exceptions autorisées par le Code des Pratiques Loyales ne sont pas permises en Label Rouge.
	Aucune exigence sur l'aspect des coquilles	E23	Utilisation de coquilles réparées*, cassées, fossilisées*, albinos* ou trouées, interdites (avec une tolérance de 1 unité pour 2 douzaines pour les coquilles ayant un trou situé sur la face ventrale et de diamètre inférieur à 1 mm) et calibrées selon annexe 2.	L'aspect d'un escargot préparé Label Rouge doit être irréprochable : -de par son aspect extérieur (coquille) -de par sa taille. Pour chaque calibre (moyen, belle grosseur et très gros), les coquilles et les chairs des Escargots Label Rouge sont plus importantes que celles des escargots du même calibre respectant le Code des Usages Loyales. En effet, la grosseur et la quantité consommables sont un gage important de qualité pour le consommateur. -de par l'aspect de la chair consommée
	Escargots en extension* admis dans une proportion de 1 pour 2 douzaines selon le code de pratiques loyales en vigueur.	E24	-Chairs d'escargots entières et non déchirées -Interdiction des chairs en extension* -Chairs calibrées conformément à l'annexe 1.	
Préparation de la farce	Recette à la Bourguignonne : Farce composée de beurre malaxé avec du persil, du sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ou de l'oignon Farce pouvant contenir un pourcentage modéré de beurre (50% à 75%) Pas de garanties sur les conditions de conservation de la farce en standard.	E25	Préparation de la farce: -Farce élaborée à partir d'un beurre extra-fin, additionnée de persil, de sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ ou de l'oignon aromatisés (Recette à la Bourguignonne) -Contient au minimum 80 % 81% de beurre -Stockage en enceinte à une température ≤ +8°C de toute farce qui sera mise en oeuvre plus de ± 2 heures après sa préparation	Le pourcentage très important de beurre est un choix qualitatif de manière à renforcer la qualité gustative du produit. Lors du beurrage, la farce ne reste pas plus de 2 heures à une température supérieure à 8°C. Ceci apporte donc des garanties sur la qualité sanitaire du produit, par rapport à la production standard. D'autre part, la farce, en sortie de la chambre froide (≤ +8°C), reste encore malléable et est donc directement utilisable pour le beurrage.



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

Etapas	Escargots préparés standard	Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Beurrage	Pas de garanties sur les délais entre la préparation de la farce et le beurrage.	E26	Beurrage effectué au maximum 8 heures après élaboration de la farce	L'application d'un délai de 8 heures maximum entre la préparation de la farce et le beurrage permet de garantir l'utilisation de la farce dans la journée de production. Un tel délai assure la maîtrise de la qualité organoleptique et sanitaire du produit.
	Respect du Code des Pratiques loyales qui spécifie la masse minimale de chair par espèce et par calibre. La masse de farce minimale n'est pas spécifiée.	E27	Composition des escargots préparés: minimum de chair et minimum de farce (cf. Annexe 1), adaptés au calibre	Les masses moyennes minimales de chair chaque calibre sont plus élevées pour le Label Rouge que dans le cas d'escargots standard conformes au Code des Bonnes Pratiques loyales afin d'avoir un bon remplissage des coquilles des escargots Label Rouge qui ont également un diamètre plus important. De plus, une masse minimale de farce est également spécifiée dans le cas des escargots Label Rouge afin de respecter un équilibre entre la chair et la farce : c'est un facteur très important pour l'équilibre sensoriel du produit fini qui contribue ainsi au plaisir de la dégustation.
Conditionnement / étiquetage	Pratiques variables concernant le conditionnement et l'étiquetage et respect de la réglementation au niveau de l'étiquetage	E28	<p>Conditionnement pouvant être différé jusqu'à 15 30 jours pour les escargots préparés surgelés stockés en chambre froide, dans un récipient et ou protégé par un emballage ou un couvercle.</p> <p>Conditionnement en Unités de Vente Consommateur (UVC): en barquettes, en sacs ou boîtes de 12 et multiple</p> <p>Calibres autorisés : moyen, belle grosseur, très gros Pas de mélange de calibres au sein de chaque UVC</p> <p>Etiquetage spécifique au Label Rouge</p>	Maîtrise et homogénéité du conditionnement et de l'étiquetage



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

Étapes	Escargots préparés standard	Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Conditionnement / étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> • DLC* de 10 jours en standard pour les produits réfrigérés et généralement de 21 jours sous atmosphère protectrice (sous la responsabilité des fabricants). • DLUO* de 12 jusqu'à 24 mois en standard pour les produits surgelés. 	E29	<ul style="list-style-type: none"> - DLC* de 6 jours 10 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés Label Rouge. - DLC* de 12 jours 10 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés Label Rouge sous atmosphère protectrice. - DLUO* de 12 mois 9 mois à compter de la date de beurrage/ surgélation pour les escargots préparés surgelés Label Rouge. 	Durée de vie réduite garantissant une qualité organoleptique et microbiologique optimale au consommateur. Garantie d'une qualité organoleptique optimale à la consommation.
Produit fini	Aucune exigence. En général, les produits ne sont suivis qu'en interne : pas d'obligation de faire des tests sensoriels par des laboratoires accrédités	E30	Analyses sensorielles réalisées par des laboratoires respectant le guide ACTIA : -Test hédonique périodique -Profil sensoriel devant montrer les qualités sensorielles suivantes (après cuisson): - Chair moyennement ferme, facile à mastiquer, à la saveur intense, modérément salée, légèrement épicée et très peu amère. - Farce à la texture fluide, à la saveur intense, modérément salée et légèrement épicée. - Équilibre entre chair et farce - Pas d'odeur, de goût et d'aspect anormaux	Apporte des garanties sur l'homogénéité et la qualité organoleptique supérieure du produit Label Rouge.

Les caractéristiques certifiées communicantes qui seront mentionnées sur les étiquetages des escargots préparés Label Rouge sont :

E15 + E26 = C1 : Farce au beurre extra-fin

E28 + E 31 = C2 : Equilibre entre chair et farce

E3 = C3 : **Traçabilité des chairs garantie depuis la zone de ramassage** ~~Sans additifs ni conservateurs~~

2) Traçabilité ascendante et descendante

Les entreprises de fabrication des escargots préparés Label Rouge mettent en place une traçabilité adaptée leur permettant de retrouver pour chaque lot de produit fini :

- Les lots de matières premières et les lots de chairs d'escargots mis en œuvre et ainsi remonter jusqu'à la zone de ramassage des escargots
- la ventilation des lots de produits finis lors de leur première mise en marché,
- Ainsi que les dates de réalisation des principales opérations de préparation.

Les tableaux suivants présentent les enregistrements mis en place dans les entreprises pour assurer cette traçabilité.

Étapes	Identification et éléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Ramassage des escargots	Nom du regroupueur Zone de ramassage Date de réception des escargots chez le regroupueur	Fiche de contrôle réception sur le site de préparation des chairs
Réception des escargots vivants sur le site de préparation des chairs	Nom du regroupueur Zone de ramassage Date de réception des escargots chez le regroupueur	Fiche de contrôle réception sur le site de préparation des chairs
1^{ère} transformation (jeûne, hivernage, rinçage, salage, échaudage, décoquillage, parage, blanchiment, tri/ calibre)	Nom du regroupueur Zone de ramassage Date de réception sur le site de préparation des chairs Date de production	Fiche de contrôle réception Fiches de suivi de préparation ou étiquettes d'identification des bacs. Enregistrements des étalonnages et des températures
Surgélation et conditionnement des chairs	N° Lot (chair) Date de surgélation Calibre	Enregistrements des températures Étiquetages
Expédition en France des blocs de chairs surgelées	N° Lot (chair) Date de surgélation Calibre	Ensemble des documents de traçabilité des différents sites de préparation des chairs
Réception des chairs d'escargots surgelées	Le fabricant met en place des fiches dès la réception reprenant pour chaque lot de réception: . La date de réception, . Le fournisseur concerné, . Le N° de lot (chair), . La DLUO du produit. . Le calibre	Bon de livraison ou document d'accompagnement Fiche de réception
Cuisson des chairs au court-bouillon/ refroidissement	N° de lot permettant de retrouver le jour de cuisson et le numéro de lot de réception . Date	Fiche de suivi de fabrication
Préparation de la farce	N° de lot de chaque ingrédient	Bon de livraison des ingrédients Fiche de réception Fiche de suivi de fabrication
Encoquillage	N° de lot (chair) Calibre Date	Fiche de suivi de fabrication
Beurrage	N° de lot (chair) + N° de lot (farce) Calibre Date	Fiche de suivi de fabrication

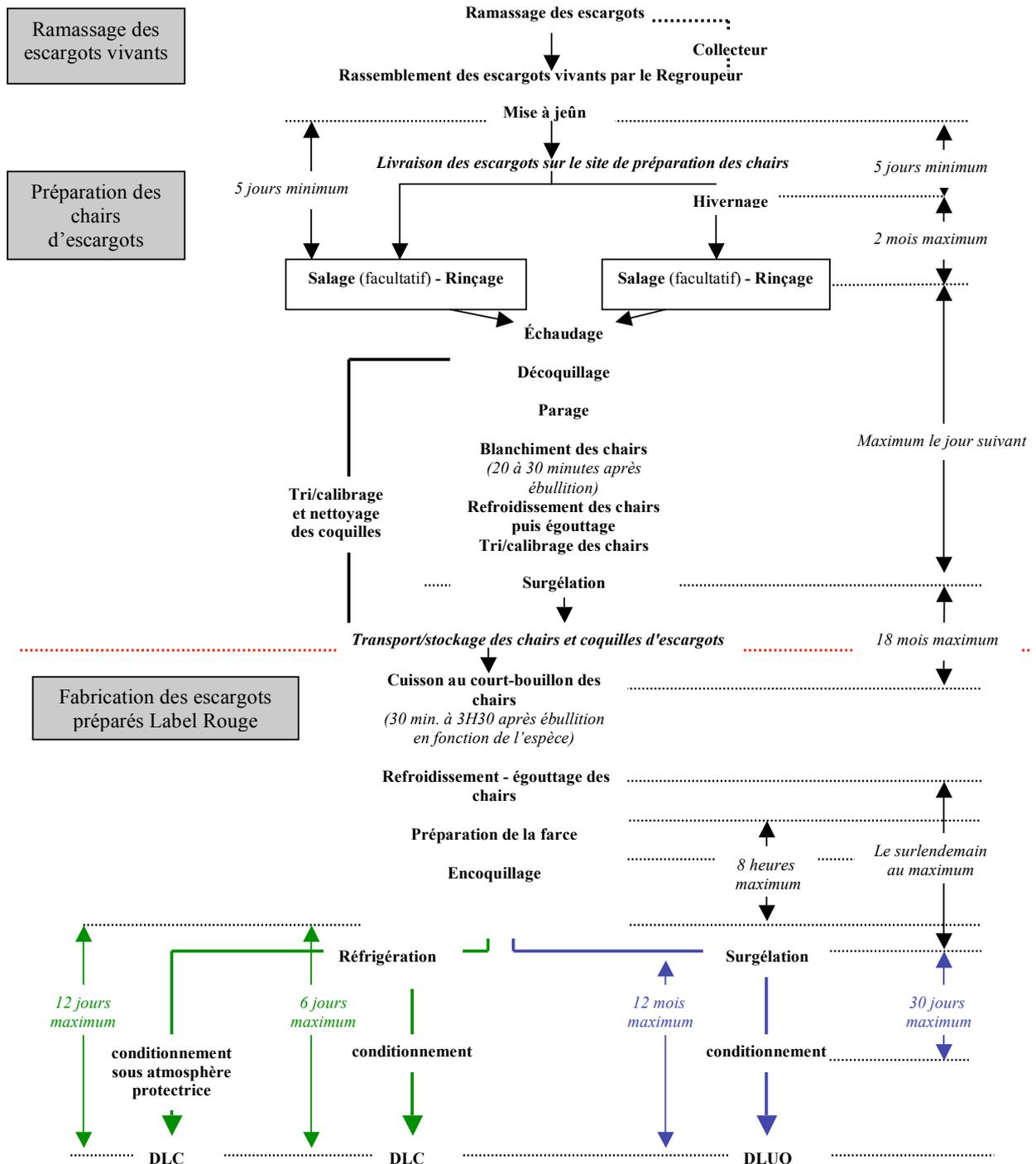
Etape	Identification et éléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réfrigération ou surgélation	N° Lot Date de surgélation ou date de fabrication Calibre	Fiche de suivi de fabrication ou étiquettes d'identification des bacs
Conditionnement/ stockage/ Expédition	N° de lot Dates DLC (produits réfrigérés)/ DLUO (produits surgelés) Calibre	Étiquetages
Commercialisation	Un registre de commercialisation permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché, à partir des documents d'expédition (bon de livraison, facture...) : -destinataires -date d'expédition -quantité, N° lot ...expédiés	Registre de commercialisation ou équivalent.

Les documents archivés (support papier ou informatique) doivent être conservés 3 ans par l'entreprise de transformation.

Dans tous les cas, les différents documents mis en place doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.

3) Méthode d'obtention

3.1) Chronologie synthétique des opérations de préparation des chairs et de fabrication des escargots préparés Label Rouge



3.2) Schéma de vie des escargots préparés Label Rouge

Collecte et approvisionnement des sites de préparation des chairs

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge		Point de maîtrise	
Collecte et approvisionnement des sites de préparation des chairs	E1	Utilisation exclusive pour la production Label Rouge, d'escargots appartenant aux espèces et variétés suivantes : . <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) . <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>) (escargots petit-gris ou escargots gris)	PM1	Espèces ramassées
	E2	Escargots exclusivement sauvages	PM2	Type d'escargots ramassés
	E3	Chairs d'escargots sauvages identifiées et suivies de la zone de ramassage au produit fini	PM3	Traçabilité

Préparation des chairs et coquilles d'escargots

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge		Point de maîtrise	
Réception des escargots vivants	E1/ E2	Utilisation exclusive pour la production Label Rouge, d'escargots sauvages appartenant aux espèces et variétés suivantes : . <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) . <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>) (escargots petit-gris ou escargots gris)	PM4	Type d'escargots livrés et utilisés
	E3	Chairs d'escargots sauvages identifiées et suivies de la zone de ramassage au produit fini	PM5	Traçabilité
Jeûne des escargots vivants	E4	Durée du jeûne de 5 jours au minimum depuis la date de réception des escargots vivants chez le regroupueur	PM6	Durée du jeûne
Hivernage optionnel des escargots vivants	E5	Hivernage optionnel après le jeûne, d'une durée de 2 mois maximum. Un salage peut suivre l'hivernage.	PM7	Durée d'hivernage
			PM8	Qualité du salage
Du rinçage à la surgélation	E6	Mise en surgélation au plus tard le jour suivant le rinçage des escargots vivants, sans congélation intermédiaire	PM9	Durée entre le rinçage des escargots vivants et la surgélation des chairs
Rinçage des escargots vivants	E7	Rinçage des escargots vivants.	PM10	Qualité du rinçage
Abattage	E8	Echaudage à la vapeur ou à l'eau bouillante	PM11	Méthode d'abattage
Décoquillage / Parage	E9	Parage des chairs d'escargot le plus anatomique possible (à la jonction du tortillon* et de la masse musculaire) sans déchirure du manteau. Les chairs d'<i>helix aspersa aspersa</i> doivent être réceptionnées non parées.	PM12	Qualité du parage

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge		Point de maîtrise	
Blanchiment et refroidissement des chairs	E10	<p>Blanchiment des chairs : 20 à 30 minutes après ébullition, dans un bouillon contenant les composants de la liste positive suivante : eau, vinaigre. Cette première cuisson est réalisée à l'eau additionnée de sel et éventuellement de vinaigre. Elle dure 25 à 35 minutes après le début de l'ébullition. Cette durée peut cependant être modulée en fonction des résultats des contrôles réalisés sur les échantillons prélevés à la réception des chairs et notamment de l'état de propreté des chairs.</p> <p>Refroidissement rapide à l'eau froide (température du réseau) suivi d'un égouttage. Tri qualitatif et calibrage des chairs : élimination des chairs abîmées ou en extension Coquilles désinfectées, lavées, séchées et calibrées</p>	PM13	Composition du bouillon
			PM14	Durée du blanchiment
			PM15	Conditions de refroidissement
Tri / calibrage des chairs	E11	Délai d'utilisation (utilisation = cuisson des chairs sur le site de transformation) des chairs d'escargots surgelées limité à 18 mois après surgélation en conditionnement primaire	PM16	Tri et calibrage des chairs
Désinfection, lavage séchage / tri , calibrage des coquilles	E12	Coquilles désinfectées, lavées, séchées et calibrées	PM17	Nettoyage et calibrage des coquilles
Surgélation Expédition	E13	Délai d'utilisation (utilisation = cuisson des chairs sur le site de transformation) des chairs d'escargots surgelées limité à 18 mois après surgélation en conditionnement primaire	PM18	Conditionnement des chairs lors de la surgélation
			PM19	Indication de la date de surgélation

Fabrication des escargots préparés Label Rouge

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge		Point de maîtrise										
Fabrication des escargots préparés	E17	<p>Maîtrise des flux label :</p> <p>-identification des escargots (chairs et coquilles) destinés aux productions label en fonction de leur nature</p> <p>-les lots de fabrication label sont séparés dans l'espace et/ou dans le temps des fabrications non label et des fabrications label de nature différente</p> <p>Interdiction au sein du site agréé de tout escargot (des espèces <i>Helix pomatia</i> et <i>Helix aspersa aspersa</i>) préalablement encoquillé de provenance extérieure à l'entreprise.</p>	PM20	Identification									
			PM21	Gestion des productions									
Réception et utilisation des chairs et des coquilles	E1	<p>Utilisation exclusive pour la production Label Rouge, d'escargots sauvages appartenant aux espèces et variétés suivantes :</p> <p>. <i>Helix pomatia</i>, Linné (escargots de Bourgogne)</p> <p>. <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>) (escargots petit-gris ou escargots gris)</p>	PM22	Espèces des chairs et des coquilles réceptionnées et utilisées									
	E13	<p>Délai d'utilisation (utilisation = cuisson des chairs sur le site de transformation) des chairs d'escargots surgelées limité à 18 mois après surgélation en conditionnement primaire</p>	PM23	Délai d'utilisation									
Cuisson	E18	<p>Cuisson au court-bouillon contenant au choix les ingrédients de la liste positive suivante : eau, vin blanc, vinaigre, légumes, sel, épices et aromates.</p>	PM24	Composition du court-bouillon									
	E19	<p>Cuisson au court-bouillon (cuisson finale : cette phase intervient après la première cuisson et le rinçage des chairs) :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><i>Helix pomatia</i>, L.</th> <th><i>Helix aspersa</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Autoclave</td> <td> <p>Durée : de 1 heure à 1H45</p> <p>T°C : de 110°C à 125°C</p> </td> <td> <p>Durée : 30 min. à 1H</p> <p>T°C : de 110°C à 125°C</p> </td> </tr> <tr> <td>Marmite</td> <td> <p>Durée : 2H30 à 3H30</p> <p>À 95°C minimum</p> </td> <td> <p>Durée : de 1H15 à 2H30</p> <p>À 95°C minimum</p> </td> </tr> </tbody> </table>		<i>Helix pomatia</i> , L.	<i>Helix aspersa</i>	Autoclave	<p>Durée : de 1 heure à 1H45</p> <p>T°C : de 110°C à 125°C</p>	<p>Durée : 30 min. à 1H</p> <p>T°C : de 110°C à 125°C</p>	Marmite	<p>Durée : 2H30 à 3H30</p> <p>À 95°C minimum</p>	<p>Durée : de 1H15 à 2H30</p> <p>À 95°C minimum</p>	PM25	Barèmes de cuisson
			<i>Helix pomatia</i> , L.	<i>Helix aspersa</i>									
Autoclave	<p>Durée : de 1 heure à 1H45</p> <p>T°C : de 110°C à 125°C</p>	<p>Durée : 30 min. à 1H</p> <p>T°C : de 110°C à 125°C</p>											
Marmite	<p>Durée : 2H30 à 3H30</p> <p>À 95°C minimum</p>	<p>Durée : de 1H15 à 2H30</p> <p>À 95°C minimum</p>											

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge		Point de maîtrise	
Stockage optionnel	E20	Stockage optionnel : Jusqu'à encoquillage, les chairs d'escargots refroidies sont stockées entre 0 et +4°C dans le court-bouillon de cuisson	PM26	Conditions de stockage (si réalisé) avant encoquillage
Encoquillage	E22	.Encoquillage des chairs exclusivement dans des coquilles de la même espèce labellisable.	PM27	Règles d'encoquillage
	E23	Utilisation des coquilles réparées*, cassées, fossilisées*, albinos* ou trouées, interdite (avec une tolérance de 1 unité pour 2 douzaines pour les coquilles ayant un trou situé sur la face ventrale et de diamètre inférieur à 1 mm) et calibrées selon annexe 2.	PM28	Sélection et calibrage des coquilles
	E24	Chairs d'escargots entières et non déchirées -Interdiction des chairs en extension* -Chairs calibrées conformément à l'annexe 1.	PM29	Sélection et calibrage des chairs
Préparation de la farce suivi d'un stockage éventuel	E14	Utilisation exclusive de beurre extra-fin pour l'élaboration de la farce, dans les 30 60 jours après sa fabrication	PM30	Sélection du beurre
			PM31	Délai d'utilisation du beurre
	E15	Epices utilisés dans la farce, débactérisées par thermisation ou tout autre procédé, à l'exception de l'ionisation	PM32	Sélection des épices et aromates
	E16	Utilisation d'ingrédients surgelés ou frais dans la farce (produits lyophilisés ou deshydratés interdits) : - Persil frais ou Persil surgelé plat en flocon - Ail et/ou échalote et/ou oignon, frais ou surgelé >>> Garantis sans fumigation, sans irradiation, sans SO2 ajouté.		
	E25	Préparation de la farce: -Farce élaborée à partir d'un beurre extra-fin, additionnée de persil, de sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ou de l'oignon aromates (Recette à la Bourguignonne) -Contient au minimum 80 % 81% de beurre -Stockage en enceinte à une température ≤ +8°C de toute farce qui sera mise en oeuvre plus de 1 2 heures après sa préparation	PM33	Composition de la farce
			PM34	Conditions de stockage de la farce
Beurrage	E26	Beurrage effectué au maximum 8 heures après élaboration de la farce	PM35	Délai entre l'élaboration de la farce et le beurrage
	E27	Composition des escargots préparés: minimum de chair et minimum de farce (cf. Annexe 1), adaptés au calibre	PM36	Composition des escargots préparés

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge		Point de maîtrise	
Réfrigération ou surgélation	E21	<p>Mise en surgélation ou en réfrigération dans les 2 jours suivant la fin de la cuisson.</p> <p>Les chairs d'escargots sont encoquillées et beurrées après refroidissement et au plus tard le surlendemain de leur cuisson. Les escargots préparés à la Bourguignonne Label Rouge commercialisés surgelés doivent être surgelés le jour du beurrage.</p>	PM37	Limitation du délai entre la fin du refroidissement des chairs et la surgélation ou la réfrigération des escargots préparés
Conditionnement / Etiquetage	E28	<p>Conditionnement pouvant être différé jusqu'à ± 30 jours pour les escargots préparés surgelés stockés en chambre froide, dans un récipient elos ou protégé par un emballage ou un couvercle.</p> <p>Conditionnement en Unités de Vente Consommateur (UVC): en barquettes, en sacs ou boîtes de 12 et multiple</p> <p>Calibres autorisés : moyen, belle grosseur, très gros Pas de mélange de calibres au sein de chaque UVC</p> <p>Etiquetage spécifique au Label Rouge</p>	PM38	Limitation du délai de conditionnement après surgélation
			PM39	Type de conditionnement
			PM40	Type d'étiquetage
	E29	<p>- DLC* de 6 jours 10 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés Label Rouge.</p> <p>- DLC* de 12 jours 10 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés Label Rouge sous atmosphère protectrice.</p> <p>- DLUO* de 12 mois 9 mois à compter de la date de beurrage/ surgélation pour les escargots préparés surgelés Label Rouge.</p>	PM41	Indication de la DLC ou de la DLUO
Produit fini	E30	<p>Analyses sensorielles réalisées par des laboratoires respectant le guide ACTIA :</p> <p>-Test hédonique périodique -Profil sensoriel devant montrer les qualités sensorielles suivantes (après cuisson): - Chair moyennement ferme, facile à mastiquer, à la flaveur intense,</p>	PM42	Tests sensoriels



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

		anormaux		
	E31	Respect du règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires	PM43	Analyses microbiologiques

4) Tableau des mesures mises en place

Collecte et approvisionnement des sites de préparation des chairs

Code	Critère qualité	Code	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible
E1	Espèces	PM1	Espèces ramassées	Contrat avec le regroupueur	. <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) . <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>) (escargots petit-gris ou escargots gris)
E2	Escargots sauvages	PM2	Type d'escargots ramassés	Contrat avec regroupueur	Escargots sauvages exclusivement
E3	Traçabilité des chairs dès la zone de ramassage	PM3	Traçabilité	Contrat avec le regroupueur	Identification et suivi des escargots dès la zone de ramassage

Préparation des chairs et des coquilles d'escargots

Code	Critère qualité	Code	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible
E1 / E2	Escargots	PM4	Type d'escargots livrés et utilisés	Contrôle visuel Contrôle morphologique sur un échantillon à réception. Vérification de la traçabilité et de la comptabilité matière.	Escargots sauvages vivants des espèces : <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>) (escargots petit-gris ou escargots gris)
E3	Traçabilité des chairs dès la zone de ramassage	PM5	Traçabilité	Vérification de la traçabilité à réception	Identification et suivi des escargots dès la zone de ramassage
E4	Jeûne minimum	PM6	Durée de jeûne	Contrat avec le regroupeur Vérification de la traçabilité	Durée de 5 jours minimum à compter de la date de réception des escargots vivants chez le regroupeur
E5	En cas d'hivernage, hivernage limité et maîtrisé	PM7	Durée d'hivernage (si réalisé)	Vérification des dates d'entrée et de sortie d'hivernage	2 mois maximum
		PM8	Qualité du salage (si réalisé)	Contrôle visuel des escargots	Rétraction des escargots dans leur coquille
E6	Préparation des chairs sans congélation intermédiaire	PM9	Durée entre le rinçage des escargots vivants et la surgélation des chairs	Consignes de travail Vérification des dates de rinçage et de surgélation	- Mise en surgélation au plus tard le jour suivant le rinçage des escargots vivants - Congélation intermédiaire interdite
E7	Escargots propres	PM10	Qualité du rinçage	Contrôle visuel	Absence de mucus, herbe, sable, terre, coquille...
E8	Abattage par échaudage	PM11	Méthode d'abattage	Consignes de préparation	Echaudage à la vapeur ou à l'eau bouillante
E9	Ablation de l'hépatopancréas en maintenant l'intégrité du reste de la chair	PM12	Qualité du parage	Contrôle visuel	Parage des chairs d'escargot le plus anatomique possible (à la jonction du tortillon* et de la masse musculaire) sans déchirure du manteau.

Code	Critère qualité	Code	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible
E10	Blanchiment et refroidissement des chairs maîtrisés	PM13	Composition du bouillon	Consignes de préparation	Eau , éventuellement additionnée de vinaigre
		PM14	Durée du blanchiment	Consignes de préparation Vérification de la durée de blanchiment	20 à 30 minutes après ébullition
		PM15	Conditions de refroidissement	Consignes de préparation Contrôle visuel	Refroidissement à l'eau froide (température du réseau) suivi d'un égouttage
E11	Chairs sélectionnées	PM16	Tri et calibrage des chairs	Contrôle visuel Consignes de préparation	Elimination des chairs abîmées ou en extension Chairs calibrées
E12	Coquilles sélectionnées	PM17	Nettoyage et calibrage des coquilles	Contrôle visuel Consignes de préparation	Absence de matière étrangère dans les coquilles Absence de coquilles fond noir Coquilles calibrées
E13	Protection des chairs lors de la surgélation	PM18	Conditionnement des chairs lors de la surgélation	Contrôle visuel	Surgélation des chairs à l'intérieur d'un conditionnement primaire
	Limitation de la durée d'utilisation des chairs surgelées	PM19	Indication de la date de surgélation	Vérification du marquage de chaque colis	Présence d'une date de surgélation sur chaque colis

Fabrication des escargots préparés Label Rouge

Code	Critère qualité	Code	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible
E17	Flux label maîtrisés	PM20	Identification	Contrôle visuel	Identification des escargots destinés aux productions label en fonction de leur nature
		PM21	Gestion des productions	Plannings Contrôle visuel	Lots de fabrications label séparés dans l'espace et/ou temporellement des fabrications non label ou des fabrications label de nature différente
E1	Espèces	PM22	Espèces de chairs et de coquilles réceptionnées et utilisées	Vérification de la traçabilité et de la comptabilité matière.	. <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) . <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>) (escargots petit-gris ou escargots gris)
E13	Limitation de la durée d'utilisation des chairs surgelées	PM23	Délai d'utilisation	Vérification de la traçabilité et des fiches de suivi de la fabrication	Cuisson sur le site de transformation : 18 mois maximum après la date de surgélation
E18	Ingrédients du court-bouillon	PM24	Composition du court-bouillon	Fiche recette	Liste positive : eau, vin blanc, vinaigre, légumes, sel, épices et aromates
E19	Cuisson des chairs maîtrisée	PM25	Barèmes de cuisson	Consignes de fabrication Enregistrements	Temps et températures de cuisson au court-bouillon en fonction des espèces et du matériel : cf E19
E20	Stockage maîtrisé (si réalisé)	PM26	Conditions de stockage optionnel avant encoquillage	Enregistrements de la température des chambres de stockage Consignes de stockage	Stockage en chambre froide (0 à +4°C), dans leur court-bouillon de cuisson, des chairs refroidies.
E22	Maintien de la cohérence entre espèces de chair et de coquille	PM27	Règles d'encoquillage	Consignes de fabrication Fiches de suivi de fabrication	Encoquillage des chairs exclusivement dans les coquilles de la même espèce labellisable

Code	Critère qualité	Code	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible
E23 / E24	Bonne présentation et homogénéité des coquilles et des chairs	PM28	Sélection et calibrage des coquilles	Contrôle visuel Consignes de travail	Utilisation de coquilles sélectionnées : non réparées*, non cassées, non fossilisées*, non albinos* et non trouées (avec une tolérance de 1 unité pour 2 douzaines pour les coquilles ayant un trou situé sur la face ventrale et de diamètre inférieur à 1 mm). Cette tolérance s'applique sur les lots de coquilles mais pas au niveau du produit fini. Diamètres des coquilles par espèce et par calibre conformes à l'annexe 2
		PM29	Sélection et calibrage des chairs	Contrôle visuel Contrôle pondéral des chairs	Utilisation de morceaux de chairs proscrite : la chair doit être entière Chair avec manteau non déchiré Chairs d'escargots en extension interdites Chairs calibrées conformément à l'annexe 1
E14	Beurre utilisé	PM30	Sélection du beurre	Bons de livraison Consignes de fabrication Vérification de la traçabilité	Utilisation exclusive pour la farce de beurre extra-fin
		PM31	Délai d'utilisation du beurre	Vérification de la traçabilité et des fiches de suivi de la fabrication	60 jours maximum après sa fabrication
E15 / E16	Epices et aromates utilisés	PM32	Sélection des épices et aromates	Fiches techniques Bons de livraison Consignes de fabrication	Utilisation d'ingrédients surgelés ou frais dans la farce (produits lyophilisés ou déshydratés interdits) : - Persil frais ou Persil surgelé plat en flocon - Ail et/ou oignon et/ou échalote, frais ou surgelés >>> Garantis sans irradiation, sans SO2 ajouté. >>>Epices débactérisées par thermisation ou autre procédé à l'exception de l'ionisation
E25	Fabrication et délai d'utilisation de la farce	PM33	Composition de la farce	Fiche recette Analyse de la teneur en beurre	Farce contenant un minimum de 80 % de beurre extra-fin, malaxé avec du persil, du sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ou de l'oignon conformes à E15 et à E16
		PM34	Conditions de stockage de la farce	Enregistrements de température Contrôle de l'heure de préparation de la farce Instructions de travail	Stockage à une T°C ≤ +8°C de toute farce mise en œuvre plus de 2 heures après sa préparation.

Code	Critère qualité	Code	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible
E26	Court délai entre la préparation de la farce et le beurrage	PM35	Délai entre l'élaboration de la farce et le beurrage	Consignes et planning de fabrication Contrôle de l'heure de préparation de la farce	Beurrage réalisé au maximum 8 heures après élaboration de la farce
E26	Equilibre chair / farce	PM36	Composition des escargots préparés	Contrôle visuel et contrôle pondéral effectué sur un échantillon	Minima de chairs et de farce conformes à l'annexe 1 Beurrage remplissant de façon homogène la coquille sans débordement
E21	Délai de fabrication des escargots préparés maîtrisé	PM37	Limitation du délai entre la fin de refroidissement des chairs et la surgélation ou la réfrigération des escargots préparés	Consignes et planning de fabrication Vérification des dates sur la fiche de suivi de fabrication	Mise en surgélation ou en réfrigération dans les 2 jours suivant la fin de la cuisson (au plus tard le surlendemain). Les chairs d'escargots sont encoquillées et beurrées après refroidissement et au plus tard le surlendemain de leur cuisson. Les escargots préparés à la Bourguignonne Label Rouge commercialisés surgelés doivent être surgelés le jour du beurrage
E28	Conditionnement maîtrisé	PM38	Limitation du délai de conditionnement après surgélation	Consignes et planning de conditionnement Enregistrements des dates de surgélation et de conditionnement	30 jours maximum après un stockage des escargots surgelés dans un récipient protégé par un emballage ou un couvercle
		PM39	Type de conditionnement	Consignes de conditionnement Comptage	<ul style="list-style-type: none"> Conditionnement en Unités de Vente Consommateur: <ul style="list-style-type: none"> - en barquettes, en sacs ou boîtes de 12 et multiple Conditionnement possible sous atmosphère protectrice pour les escargots réfrigérés Calibres autorisés : moyen, belle grosseur, très gros Pas de mélange de calibre au sein de chaque UVC
		PM40	Type d'étiquetage	Contrôle visuel Comptabilité matière étiquetage/préemballage	Etiquetage spécifique au label Rouge validé par l'ODG et l'OC
E29	Date de consommation limitée	PM41	Indication de la DLC ou de la DLUO	Contrôle visuel Contrôle documentaire des fiches de suivi de la fabrication	Présence d'une DLC ou d'une DLUO sur chaque UVC <ul style="list-style-type: none"> DLC de 6 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés Label Rouge. DLC de 12 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés sous atmosphère



Demande de modification du cahier des charges «LA n°04-83 Escargots préparés Label Rouge» présentée à la Commission Permanente du Comité national IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 17 juin 2008

					protectrice Label Rouge. • DLUO de 12 mois à compter de la date de beurrage/ surgélation pour les escargots préparés surgelés Label Rouge.
--	--	--	--	--	--

Code	Critère qualité	Code	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible
E30	Caractéristiques sensorielles spécifiques et satisfaction des consommateurs	PM42	Tests sensoriels	Rapports d'analyses sensorielles	<p>Profil sensoriel (de 12 jurys qualifiés ou experts au minimum) devant montrer les qualités sensorielles suivantes (après cuisson):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chair moyennement ferme, facile à mastiquer, à la saveur intense, modérément salée, légèrement épicée et très peu amère. - Farce à la texture fluide, à la saveur intense, modérément salée et légèrement épicée. - Équilibre entre chair et farce - Pas d'odeur, de goût et d'aspect anormaux <p>Test hédonique de 60 consommateurs</p> <p>(ces 2 tests sont réalisés par des laboratoires accrédités et respectant le guide ACTIA)</p> <p>Dégustation régulière par l'opérateur des produits Label Rouge</p>
E31	Qualité sanitaire du produit fini	PM43	Analyses microbiologiques	Rapport d'analyses	<p>Salmonella : absence dans 25 grammes pendant la durée de conservation</p> <p><u>En fin de procédé de fabrication, sur le produit conditionné :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Escherichia coli</i> : m=1 germe / g, M=10 germe / g -Staphylocoques à coagulase positive : m=100 germe / g, M=1000 germe / g

PAQ	Cahier des charges ESCARGOTS PRÉPARÉS Label Rouge	LA ESC V14 31-03-08 Page 31/34
-----	---	--------------------------------------

5) Structure de contrôle

Organisme certificateur
 <p data-bbox="500 611 1123 678">Centre de Certification des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité</p> <p data-bbox="560 720 1062 787">Agréé sous le n° LA 06 Accrédité COFRAC sous le n° 5-00/57</p> <p data-bbox="578 829 1044 972">44 rue La Quintinie – 75015 PARIS Tél : 01.45.30.92.92 Fax : 01.45.30.93.00 E-mail : certipaq@certipaq.com</p>

PAQ	Cahier des charges ESCARGOTS PRÉPARÉS Label Rouge	LA ESC V14 31-03-08 Page 32/34
-----	---	--------------------------------------

6) Caractéristiques certifiées communicantes et étiquetage

L'étiquetage des escargots préparés Label Rouge doit être conforme aux dispositions prévues dans les textes réglementaires applicables à cette denrée alimentaire (articles R 112-1 à R 112-33 du code de la consommation) .

Il doit comporter les éléments spécifiques au Label Rouge suivants :

- Dénomination de vente du produit
 - . *Escargots de Bourgogne préparés - Recette à la Bourguignonne*
 - . *Escargots Petits Gris préparés - Recette à la Bourguignonne*
 - . ***Escargots Gris préparés - Recette à la Bourguignonne***

- Caractéristiques certifiées communicantes :
 - . *Farce au beurre extra-fin*
 - . *Équilibre entre chair et farce*
 - . ***Traçabilité des chairs garantie depuis la zone de ramassage***
 - . ***Sans additifs ni conservateurs***

- Logotype Label Rouge conforme aux prescriptions du livre des normes, accompagné du numéro d'homologation du Label sous la forme : homologation LA n° 04-83,
- Nom et adresse de l'organisme certificateur CERTIPAQ précédés de la mention «Certifié par» et sa marque collective de certification conforme aux règles d'usage définies,
- Service consommateurs : indication des coordonnées du **CERTIPAQ PAQ**,
- Marque commerciale éventuelle appartenant au fabricant ou au conditionneur ou à un vendeur établi dans la Communauté,
- Coordonnées du fabricant ou du conditionneur, **accompagnées de la mention «Membre du Groupement qualité PAQ»**,

L'ensemble des étiquetages est transmis à l'organisme certificateur pour validation.

PAQ	Cahier des charges ESCARGOTS PRÉPARÉS Label Rouge	LA ESC V14 31-03-08 Page 33/34
-----	---	--------------------------------------

7) Définitions et Abréviations

Albinos : coquilles blanchies du fait d'un lavage intensif.

Coquille réparée: Coquille percée dont le trou a été rebouché par de la colle. L'emploi de ce type de coquille est interdit dans le présent référentiel.

Coquille Fond noir : Coquille dont le fond présente un morceau de viscère resté attaché à la paroi suite à l'opération de décoquillage.

DLC: Date Limite de Consommation

DLUO: Date Limite d'Utilisation Optimale

Escargot en extension : Escargot dont la tête ou le pied apparent dépasse le plan perpendiculaire à la sole pédieuse et tangent à la masse viscérale. Est également considéré en extension un *pomatia* dont le corps, et la tête **ou** le pied sont apparents.

Fossile : coquille conservée et ramassée dans des sédiments géologiques.

Hivernage : méthode adaptée pour conserver les escargots vivants mais sans activité jusqu'à l'abattage.

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité du produit.

- Lot de matières premières : ensemble de blocs de chairs d'escargots surgelées appartenant à la même espèce, provenant du même site et réceptionnés le même jour sur le site de stockage ou de transformation des escargots préparés. Pour le beurre ou les autres ingrédients, marchandise provenant d'un même fournisseur, réceptionnée le même jour sur le site de stockage ou de transformation des escargots préparés.
- Lot de produit fini : quantité résultant au maximum d'une journée de conditionnement pour une même espèce.

PM : Point de maîtrise

Salage: opération consistant à saupoudrer l'escargot de sel et favorisant la rétraction optimale de l'animal dans sa coquille.

Sédiment : dépôt meuble laissé par un agent d'érosion.

Tortillon : lobe spiralé de la glande digestive, dans lequel loge la gonade.

U.V.C. : Unité de Vente Consommateur.

8) Annexes

Annexe 1 : Masses minimales par calibres d' escargots préparés Label Rouge

Poids moyen minimum des chairs et de la farce contenus dans les escargots préparés Label Rouge:

Espèces	Calibre	Masse minimale de chair consommable (en gramme)	Masse minimale de farce (en gramme)	Masse minimale nette consommable (en gramme)
		100 pièces	100 pièces	100 pièces
<i>Helix pomatia</i> , Linné	Très gros	525 500	550 525	1075
	Belle grosseur	390	410	800
	Moyen	300	320	620
<i>Helix aspersa</i>	Très gros	450	470	920
	Belle grosseur	310	330	640
	Moyen	260	280	540

Annexe 2 : Calibres des coquilles retenus en Label Rouge

Correspondance entre le calibre et le diamètre des coquilles utilisées pour les escargots Label Rouge :

Espèces	Calibre	Diamètre de la coquille (mm)❶
<i>Helix pomatia</i> , Linné	Très gros	36 / 39 35/38
	Belle grosseur	32 / 36 32/35
	Moyen	28 / 32 29/32
<i>Helix aspersa</i>	Très gros	31 / 34
	Belle grosseur	28 / 31
	Moyen	25 / 28 25/29

❶ Diamètre intérieur du plus petit anneau dans lequel passe la coquille