



# CONSERVES DE CASSOULET

DÉCISION N° 60

Août 2023  
Mise à jour : indice b

## PREAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires suivantes :

- Règlement n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement n° 1333-2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- Règlement n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.
- Règlement n° 1321/2013 de la Commission du 10 décembre 2013 établissant la liste des produits primaires d'arômes de fumée autorisés dans l'Union pour une utilisation en l'état dans ou sur des denrées alimentaires et/ou pour la production d'arômes de fumée dérivés.

## Titre I - DEFINITION

### Article 1

Les conserves alimentaires dénommées "Cassoulet" doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir de haricots blancs en grains, d'une garniture de charcuterie et de viande et d'une sauce appropriée comportant éventuellement du coulis ou de la purée de tomate.

Elles sont classées en 2 catégories :

1. Les conserves de Cassoulet appertisé, avec un qualificatif évoquant une supériorité de qualité, dits "supérieur".
2. Les conserves de Cassoulet appertisé (sans aucun qualificatif), dits "standard".

### Article 2

Le mot "Cassoulet", supérieur ou standard, doit être suivi du terme précisant l'espèce animale des morceaux de viande entrant dans la composition de la garniture, hors charcuterie, lorsque cette viande n'est pas du porc.



## Titre II – SPECIFICATIONS

### Article 3

#### **A - Caractéristiques des matières premières :**

La garniture employée à la préparation des produits visés par le présent code d'usages doit être constituée par de la charcuterie et par un ou plusieurs morceaux de viande.

### Article 4

#### 1) Cassoulet dits standard

La charcuterie doit comprendre de la saucisse et/ou du saucisson et/ou du cervelas.

Elle doit être constituée de viande de porc et/ou de bœuf et/ou de volaille, et de gras de porc et/ou de gras des espèces animales utilisées

Elle peut éventuellement être composée de morceaux ou pièces de tête de porc, de viandes séparées mécaniquement, de couennes en l'état ou déshydratées, de tissus conjonctifs (éventuellement restructurés), de peau de volaille.

La quantité de volaille ne doit pas dépasser 15% dans la formulation de la charcuterie, sauf pour le cassoulet "pur volaille" défini ci-dessous.

La quantité de viandes séparées mécaniquement ne doit pas dépasser 30% dans la formulation de la charcuterie. La quantité de couennes en l'état ou déshydratées, tissus conjonctifs (éventuellement restructurés), morceaux et/ou pièces de tête de porc, peau de volaille, ne doit pas dépasser 30% dans la formulation de la charcuterie.

La saucisse peut être à pâte fine.

Le saucisson ou le cervelas est de forme cylindrique comprise entre 35 et 65 mm.

Les autres ingrédients et additifs sont ceux listés à l'annexe 2

#### 2) cassoulet dits supérieurs

Pour les cassoulets, dits supérieurs, la saucisse utilisée doit être obligatoirement une saucisse constituée de viande de porc et/ou de canard et de gras de porc et/ou de canard, à gros hachage, non amyacée, embossée sous boyau naturel ou collagénique d'un diamètre de 20 à 40 mm ou de la saucisse de Toulouse.

La saucisse se présente sous forme d'un hachage à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent) sous boyau naturel ou collagénique non coloré.

La charcuterie du Cassoulet Supérieur peut comprendre éventuellement du saucisson non amyacé constitué de viande de porc et/ou de canard et de gras de porc et/ou de canard. Il se présente sous forme de morceaux inclus dans une farce fine homogène. La teneur en morceaux ne doit pas être inférieure à 50%. Il est de forme cylindrique comprise entre 35 et 65 mm.

Il ne peut être utilisé dans la charcuterie, que les ingrédients et les additifs listés pour le Cassoulet supérieur en annexe 2.

#### 3) Cassoulet pur volaille ou 100% volaille

Les morceaux de viande et la charcuterie sont constitués uniquement de volaille et ne concernent que la catégorie "standard".



#### Article 5

Les morceaux de viande sont de la viande de porc et/ou de mouton et/ou d'oie, et/ou de canard ou d'autres volailles.

Les caractéristiques des morceaux de viande, garnitures de cassoulet sont définies par l'annexe 1.

Les autres ingrédients et les additifs, autorisés dans les charcuteries de conserve de cassoulet sont ceux listés à l'annexe 2.

Pour les cassoulets au confit d'oie ou de canard, le confit doit être fabriqué à partir de chairs d'animaux (oie ou canard) engraisés par gavage pour la production de foie gras, préalablement salée et éventuellement assaisonnée, ayant subi une première cuisson dans la graisse. Les seules parties de l'animal qui peuvent être utilisées sont : la cuisse, l'aile avec les pectoraux, le magret, le manchon à l'exclusion de toute autre partie de l'animal.

Pour les cassoulets dits supérieurs, la poitrine de porc lorsqu'elle est utilisée, ne doit pas être comptée dans le poids de garniture de viande ou de charcuterie. Toutefois ce poids doit être inclus dans le poids net total.

#### Article 6

Les haricots doivent être blancs et tendres, frais, secs ou surgelés, sains, de type uniforme.

### **B - Caractéristiques générales du produit fini :**

#### Article 7

Pour les conserves définies au titre I de la présente décision, la masse nette totale minimum du produit doit être égale à 98,8% de la capacité nominale de la boîte exprimée en eau.

Pour les récipients en verre et les récipients en emballages rigides, semi-rigides et souples (barquette doypack, sachets, etc.) la masse nette totale est celle qui est techniquement possible de respecter pour ce genre de récipients.

Soit pour les formats de boîtes les plus usités :

Capacité nominale en ml	425	850	2650	3100	4250
Masse nette totale en g.	420	840	2615	3060	4200

Pour les conserves de cassoulet dits « standard » la quantité de garniture (viande + charcuterie) mesurée à l'ouverture des récipients doit être égale à 21,5% de la masse nette totale indiquée dans l'étiquetage et comprendre au minimum 25% de viande désossée et 25% de charcuterie.



Pour les conserves de cassoulet dits « supérieur », la quantité de garnitures mesurée à l'ouverture des récipients doit être égale à 21,5% de la masse nette totale indiquée dans l'étiquetage et comprendre au minimum 33% de viande désossée et au minimum 33% de charcuterie.

Pour l'une et l'autre catégorie de cassoulets, la quantité de haricots mesurée à l'ouverture des récipients doit être égale à 47,6% de la masse nette totale indiquée dans l'étiquetage, toutefois une insuffisance de quantité de haricots peut être compensée par un excédent de masse de garniture.

Les quantités de garniture, de charcuterie et de haricots doivent être respectées en moyenne pour un même lot

Les masses obtenues par calcul sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5 grammes.

#### Article 8

Les critères analytiques de la charcuterie mesurés sur le produit fini sont :

	Cassoulet « standard »	Cassoulet « supérieur »	Cassoulets supérieurs contenant des saucisses de Toulouse
HPD	≤ 82%	≤ 77 %	≤ 77 %
Lipides*	≤ 35%	≤ 30 %	≤ 30 %
Collagène/Protéines	≤ 22 %	≤ 18%	≤ 15%
Sucres solubles totaux*	≤ 2%	≤ 1%	≤ 1%

\* rapportés à l'HPD de 82 % ou de 77 % selon la qualification

Pour l'HPD des cassoulets dits standards, un dépassement de 2 points est admis à condition que celui-ci soit compensé par une augmentation de la masse de charcuterie par rapport au minimum requis.



## Titre III – CARACTERES DE QUALITE :

### Article 9

Les conserves visées par le présent code d'usages doivent présenter en outre les caractères organoleptiques suivants :

a) L'aspect, l'odeur et la saveur doivent être ceux d'un produit bien cuisiné, correctement épicé, judicieusement aromatisé. Le produit doit être exempt d'odeurs, de saveurs et de colorations anormales.

b) Les éléments constituant la conserve doivent avoir gardé leur forme dans la sauce onctueuse, de couleur franche ; les haricots doivent être moelleux, exempts de graines parasitées. La proportion de graines tachées ou brunes ne doit pas excéder 5% de la masse de haricots égouttés.

## Titre IV – METHODES D'EXAMEN

### Article 10

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes prescrites par les Autorités chargées du contrôle. Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination de la masse nette et l'appréciation des caractères généraux, les méthodes à suivre sont celles indiquées dans les fiches analytiques. Le plan de contrôle des critères analytiques de la charcuterie est effectué sur 11 échantillons prélevés au hasard. Le lot est conforme si au plus deux résultats d'analyses sont compris entre la valeur à respecter plus 3 points.(0,5 point pour les sucres solubles totaux. Aucun résultat n'est accepté au-delà de la valeur à respecter plus 3 points .(0,5 point pour les sucres solubles totaux).



# ANNEXE 1

## CARACTERISTIQUES DES MORCEAUX DE VIANDE GARNITURES DE CASSOULET

### **1. Dénominations de vente**

Les produits ci-dessous définis sont exclusivement destinés à la préparation de cassoulet en conserve

Si les produits proviennent de morceaux de la découpe d'animaux de boucherie, leur dénomination dans l'étiquetage peut faire référence à leur origine anatomique (poitrine, jambonneau, jarret, ...) ou être définie par les usages. S'il peut y avoir confusion, cette dénomination est obligatoirement complétée par le nom de l'espèce animale (ex : cuisse de canard).

#### **Définition**

Ces produits sont préparés à partir de morceaux de la découpe des animaux de boucherie, éventuellement désossés, découennés, débarrassés éventuellement de la peau (volailles et gibiers à plumes) dégraissés, dénervés, traités en salaison et éventuellement cuits auxquels ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités aux points 2. b et 2. c.

### **2. Ingrédients**

#### a. Matière première

Tous morceaux de la découpe des animaux de boucherie définis dans l'article 3.

#### b. Autres ingrédients

Sel,

Eau, glace, bouillon, saumure,

Sucres, y compris lactose, à dose maximale d'emploi de 2% comptée sur le produit à la mise en œuvre

Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,

Arômes,

Liants protéiques : Gélatines, Couennes déshydratées, Protéines de sang,

Fumée,

Ferments,

Liants amylacés : farines, chapelures, amidons (y compris les amidons modifiés physiquement et chimiquement tels que définis dans l'article 3 du règlement européen N°1333/2008), féculés.

Liants celluloseux : cellulose, fibres, farine de moutarde, etc.

c. Additifs

La réglementation européenne en vigueur s'applique, les additifs autorisés et les doses d'emploi sont précisés dans la catégorie 08.3.2, produits à base de viande traités thermiquement, de la partie E de l'annexe II du règlement européen N°1333/2008.

d. Mise en œuvre

Les liants cellulosiques, liants protéiques et liants amylicés doivent être mis en œuvre en quantité nécessaire et suffisante pour avoir l'effet technologique recherché, tout en respectant les doses maximales d'emploi suivantes :

Composants	Dose maximale d'emploi, sur la masse nette de la viande crue mise en œuvre
<b>Liants amylicés, Liants cellulosiques, Gélifiants</b> (en quantité totale)	<b>2 %</b> équivalent matière sèche Dont au maximum 0,8% de gélifiants.
<b>Liants protéiques (Gélatines, Couenne déshydratée, Protéines de sang)</b> (en quantité totale)	<b>3 %</b> équivalent matière sèche
<b>Liants cellulosiques, liants protéiques et liants amylicés</b> (utilisés en mélange).	<b>3 %</b> équivalent matière sèche *

*\*dose maximale d'emploi sous réserves des autres conditions du tableau.*

*L'ensemble des liants cellulosiques, liants protéiques et liants amylicés, mis en œuvre dans ces morceaux de viande pour garniture de plats cuisinés appertisés, ne doit pas dépasser 3% de la masse nette de la viande crue mise en œuvre.*

L'incorporation de liants amylicés et de liants cellulosiques n'est autorisée qu'en l'absence d'incorporation de phosphates (E339, E340, E341, E450, E451, E452, E343)

### 3. Description

a. Caractéristiques physiques et sensorielles

Le produit se présente sous forme d'un morceau de cohésion suffisante.

b. Caractéristiques chimiques

Préparation de l'échantillon pour analyse

L'analyse est faite sur un échantillon de 200 g au moins. Avant analyse, l'échantillon est totalement débarrassé du gras périphérique, de la couenne et de la peau.

c. Caractéristiques microbiologiques

Les critères microbiologiques doivent être conformes à la réglementation en vigueur notamment les textes du « paquet Hygiène ».



# ANNEXE 2

## INGREDIENTS ET ADDITIFS AUTORISÉS DANS LES CHARCUTERIES DE CONSERVES DE CASSOULET

### 1. Cassoulets dits standards :

#### a. Ingrédients (autres que carnés) :

- . Eau, glace, bouillon, saumure, sel
- . Sucres, y compris le lactose
- . Epices, arômes, arômes de fumée, aromates, condiments, vins, alcools, liqueurs
- . Liants protéiques : plasma sanguin, globine, lait et dérivés du lait, œufs entiers, blancs, jaunes, matières protéiques végétales, isolées, concentrées, farines, non texturées, levures,
- . Liants amylacés : farines, chapelures, amidons, féculés,
- . Liants celluloseux : celluloses, fibres, farine de moutarde
- Ferments,
- Sang, cruor, hémoglobine<sup>1</sup>, en quantité strictement nécessaire pour renforcer la coloration
- Enveloppe

La quantité totale de liants amylacés ne peut excéder 3% comptés en amidon

La quantité totale de liants celluloseux et protéiques ne peut excéder 4% comptés en matières sèches

La quantité totale d'amidon, de liants celluloseux et protéiques ne peut excéder 6% comptés en matières sèches

#### b. Additifs :

- Nitrite de sodium (E250),
- Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), érythorbate de sodium (E316),
- Extraits de romarin (E392),
- Glucono-delta-lactone (GDL) (E575)
- Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), Acétate de sodium (E262), potassium (E261),
- Lactate de sodium (E325), potassium (E326),
- Citrate de sodium (E331), de potassium (E332), de calcium (E333),
- Phosphates (E339, E341, E450, E451, E452),
- Amidons modifiés par voie chimique,

---

<sup>1</sup> Sous réserve que l'hémoglobine n'ait pas été extraite de façon sélective.



- Gélifiants et épaississants à dose maximale de 1% pour l'ensemble des gélifiants et épaississants, carraghénanes (E407), algues Eucheuma transformées (E407a), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415),
- Colorants de masse : acide carminique, carmins (E120), caramels (E150 a, b), extraits de paprika, capsanthine, capsorubine (E160c),
- Exhausteur de goût : glutamate monosodique (E261)
- Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511).

## 2. Cassoulets dits supérieurs :

### a. Ingrédients (autres que carnés):

- . Eau, glace, bouillon, saumure, sel
- . Sucres, y compris le lactose
- . Epices, arômes, aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments
- . Liants protéiques : Plasma sanguin, blanc d'œuf à la dose maximale d'emploi, comptée en matière sèche, de 1% pour l'ensemble des deux liants
- . Ferments

### b. Additifs :

Nitrite de sodium (E250) à une dose maximale en  $\text{NaNO}_2$  de 80 mg/kg,  
Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)  
Erythorbate de sodium (E316),  
Extraits de romarin (E392),  
Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330),  
Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263),  
Lactate de sodium (E325), potassium (E326),  
Citrate de sodium (E331), de potassium (E332), de calcium (E333),  
Phosphates (E339, E341, E450, E451, E452) Gélifiants et épaississants à dose maximale de 1% pour l'ensemble des gélifiants et épaississants, carraghénanes (E407), algues Eucheuma transformées (E407a), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415),  
Colorants de masse : carmins (E120), caramels (E150 a, b), , , extraits de paprika, capsanthine, capsorubine (E160c), rouge de betterave, bétanine (E162),  
Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511).

A l'exception des nitrites, gélifiants et épaississants et des nitrites, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur (cf. le règlement européen n° 1333/2008).



# ANNEXE 3

## METHODES D'ANALYSES

### 1. Détermination des spécifications quantitatives

- a. - Mode opératoire :

Peser le récipient avant ouverture (Pb).

Réchauffer au bain-marie pour amener le produit à une température de 60°C au minimum.

Ouvrir le récipient avec précaution en évitant les projections de sauce. Verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon norme ISO 3310/1). Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.

Egoutter 2 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis.

Séparer et peser chaque constituant.

Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).

La masse nette = Pb - Pr

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 1 g.

- b. Echantillonnage et critères d'acceptabilité

Concernant le contrôle de la quantité de garniture (viande + charcuterie) et de haricots à l'ouverture des récipients, il est recommandé d'utiliser le plan d'échantillonnage et les critères d'acceptabilité qui suivent :

Pour les lots d'effectifs supérieurs à 100, le contrôle est effectué sur 20 pré-emballages prélevés au hasard dans un lot.

Le lot est déclaré conforme si la moyenne (x) des mesures faites pour chaque pré emballage est supérieure ou égale à la quantité nominale Qn (quantités spécifiées dans les décisions du CTCPA) diminuée de 0,64 fois l'écart type estimé :

$$x \geq Qn - 0,64 s.$$



## 2. Méthodes pour le contrôle des critères analytiques de la charcuterie des cassoulets appertisés

### a. Préparation de l'échantillon :

Les différents éléments constituant la charcuterie (saucisses, saucissons...) sont essuyés et roulés dans du papier filtre ou du papier absorbant pour éliminer les traces de sauces et l'humidité superficielle.

Broyer et homogénéiser la totalité de la charcuterie contenue dans le préemballage afin d'obtenir une pâte lisse.

### b. - Méthodes d'analyses :

#### i. Détermination de l'humidité :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04-401 Viandes et produits à base de viandes et produits de la pêche. Détermination de l'humidité.

#### ii. . Détermination de la teneur en matières grasses :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04-403 Viandes et produits à base de viandes et produits de la pêche. Détermination de la teneur en matières grasses libres.

#### iii. . Détermination de la teneur en amidon :

Procéder suivant la méthode indiquée dans le CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES - Contrôles des critères chimiques et des additifs.

#### iv. . Détermination de la teneur en protéines :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04-407 Viandes et produits à base de viandes et produits de la pêche. Dosage de l'azote total- calcul de la teneur en protéines - méthode Kjeldahl

#### v. . Détermination de la teneur en collagène :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04-415 Viandes et produits à base de viande et produits de la pêche - Détermination de la teneur en (L-)hydroxyproline (Méthode de référence)

$\% \text{ de collagène} = \% \text{ (L-)hydroxyproline} \times 8$

#### vi. - Détermination des glucides solubles :

Procéder suivant la méthode indiquée dans le CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES -.

Chaque méthode peut être remplacée par toute autre dont l'équivalence a été démontrée.