

CONSERVES DE RILLETTES D'OIE

Titre I - DEFINITION

Article 1.

Les conserves et semi-conserves alimentaires dénommées « Rillettes d'oie » doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir de chair d'oie et, éventuellement, de chair de porc, préalablement salées ou non, dilacérées plus ou moins finement et cuites dans leurs graisses, avec addition facultative de sel (chlorure de sodium), d'épices et d'aromates.

Article 2.

En tenant compte des éléments entrant dans leur composition, les conserves et semi-conserves de « Rillettes d'oie » comportent les catégories suivantes :

- A - Produits ne contenant ni chair ni graisse de porc :
ils sont dénommés « **Rillettes pure oie** » ;
- B - Produits contenant de la chair et (ou) de la graisse de porc :
ils sont dénommés « **Rillettes d'oie** ».

A la mise en œuvre, ils doivent comporter les éléments suivants :

- **chair** : au minimum : 70 % de chair d'oie.
: au maximum : 30 % de chair de porc.
- **graisse** : au minimum : 80 % de graisse d'oie.
: au maximum : 20 % de graisse de porc.

De plus, la liste des constituants du produit doit figurer sur les étiquettes par ordre d'importance décroissante.

Titre II - SPECIFICATION

A. Caractéristiques des matières premières.

Article 3.

La chair utilisée doit satisfaire aux exigences de la législation en vigueur, provenir d'animaux bien engraisés et sacrifiés par saignée, ne pas présenter d'amas de sang provenant de meurtrissures, et avoir été convenablement parée.

B. Caractères généraux du produit.

Article 4.

Le poids net du produit à l'ouverture du récipient doit être au minimum de 85 % de la capacité de celui-ci, exprimée en poids d'eau.

Le poids net moyen effectivement contenu dans les récipients doit être au moins égal au minimum indiqué ci-dessus. Il est rappelé, à cet égard, qu'il résulte des instructions du Service de la Répression des Fraudes pour l'application de la réglementation concernant les conserves et semi-conserves que toutes les fois qu'il sera constaté que le poids net moyen (au sens de l'article 6 du Décret du 10 Février 1955) — déterminé sur dix boîtes si l'importance numérique du lot le permet — est inférieur à celui garanti, des infractions seront relevées par les agents dudit Service, exposant les intéressés à des poursuites judiciaires.

Article 5.

La proportion de graisse entrant dans la composition du produit, ne doit pas dépasser 55 % du poids net total, ni être inférieur à 35 %.

Article 6.

Le taux d'humidité rapporté au produit supposé dégraissé, ne doit pas être supérieur à 72 %.

Article 7.

L'addition de matières amylacées est interdite.

Article 8.

Les autres caractéristiques sont spécifiées au Titre III, article 9, ci-après.

(1) Datée du 14 Février 1959, approuvée le 2 Mars 1959 par le Ministre de l'Agriculture (J.O. du 17 Mars 1959).

Titre III - CARACTERES DE QUALITE

Article 9 — Caractères normaux.

Les conserves et semi-conserves visées par la présente norme, doivent présenter en outre, les caractères minima ci-après :

- a) Le produit doit être pratiquement exempt de jus ou de gelée et d'esquilles d'os ;
- b) L'aspect, l'odeur et la saveur doivent être normaux et caractéristiques d'un produit bien préparé ; la consistance doit être onctueuse ;
- c) La graisse peut être de couleur variant du blanc au jaune plus ou moins foncé ; elle ne doit pas être rance.

Titre IV - DECLASSEMENT

Article 10.

Les conserves et semi-conserves qui, bien que propres à la consommation humaine, ne remplissent pas les conditions sus-indiquées aux articles 3, 5, 6 et 9, ne pourront être mises en vente qu'avec la mention « Deuxième qualité », qui devra être ajoutée sur l'étiquette immédiatement au-dessous ou à côté de la dénomination et y figurer en caractères apparents d'une hauteur minimum de 4 mm. Si les boîtes sont illustrées, elles devront être désillustrées au préalable, puis revêtues d'une étiquette.

Titre V - ETIQUETAGE

Article 11.

Les indications figurant sur l'étiquette doivent comporter, en sus de celles prévues par la réglementation en vigueur, la dénomination du produit conformément aux dispositions des articles 1 et 2, le poids net total conformément aux dispositions de l'article 4 et, le cas échéant, la mention « Deuxième qualité », conformément au Titre IV.

L'emploi de désignations de qualité autres que celles prévues par la présente norme et de qualificatifs tels que « extra », « surchoix », etc..., est interdit.

Titre VI - METHODE D'EXAMEN

Article 12.

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente norme seront effectués selon les méthodes prescrites par les Autorités chargées du contrôle.

Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination du poids net et l'appréciation des caractères généraux, les méthodes à suivre sont celles indiquées en annexe.

ANNEXE

Mode Opératoire à suivre pour l'Examen des Conservés de Rillettes d'oie.

Paragraphe 1 - Détermination du poids net :

Peser le récipient avant ouverture : l'ouvrir, le vider ; laver le récipient vide, l'essuyer et le peser avec son couvercle. La différence des deux pesées donne le poids net du produit.

Paragraphe 2 : Détermination de l'humidité :

Matériel :

Capsules cylindriques en nickel ou en acier inoxydable poli de 1 mm. d'épaisseur, de 60 mm de diamètre et de 25 mm de hauteur, avec couvercles.

Sable de quartz pur, à grains d'environ 1 mm de diamètre, lavé à deux reprises à l'acide chlorhydrique D = 1,5 bouillant, rincé à l'eau distillée, calciné, refroidi au dessiccateur, conservé en flacon bouché.

Baguette de verre d'environ 5 mm de diamètre et de 50 mm de longueur.

Étuve multicellulaire à bloc chauffant sous pression ordinaire (par exemple étuve Chopin).

Mode opératoire :

Rendre le produit le plus homogène possible.

Placer dans une capsule environ 3 à 4 grammes de sable et une baguette de verre.

Sécher à l'étuve à 100° pendant 2 heures, en même temps que le couvercle de la capsule.

Laisser refroidir au dessiccateur sur anhydride phosphorique et dans le vide.

Peser à $\pm 0,5$ mg près (P).

Ajouter dans la capsule environ 2,5 g de rillettes homogénéisées.

Peser (P1).

Mélanger intimement le produit au sable à l'aide de la baguette.

Placer la capsule (sans couvercle) à l'étuve réglée à 100° ± 2 ° C. Laisser à l'étuve jusqu'à poids constant (minimum 5 heures).

Retirer la capsule de l'étuve et la mettre, munie de son couvercle, refroidir au dessiccateur. Peser après refroidissement complet (P2).

Le poids d'humidité est P1 - P2 pour un poids de substance P1 - P, et l'humidité p. 100 de produit total est :

$$H = \frac{P_1 - P_2}{P_1 - P} \times 100$$

Paragraphe 3 - Dosage des matières grasses :

Procéder suivant la méthode indiquée pour les conserves de quenelles (décision n° 30 - Annexe B) en partant d'une prise d'essai de 3 g. Soit G le poids de matières grasses p. 100 du produit.

Paragraphe 4 - Calcul de l'humidité du produit supposé dégraissé :

L'humidité p. 100 du produit supposé dégraissé est :

$$\frac{H}{100-G} \times 100$$

Paragraphe 5 - Recherche de l'amidon :

Placer dans un becher de 100 cm³ quelques grammes de produit et les mettre en suspension dans 20 à 25 ml d'eau distillée.

Faire bouillir 5 minutes. Refroidir.

Ajouter au liquide quelques gouttes d'une solution d'iode à 1 % environ qui, en présence d'amidon, donne une coloration bleu violet.

Une réaction faible peut être due à des épices.

Paragraphe 6 - Appréciation des caractères de qualité :

Vérifier la conformité aux spécifications de qualité prévues par la présente notice.