

# CONSERVES DE GALANTINES DE VOLAILLES, DE LAPIN ET DE GIBIER

## Titre I - DEFINITION

### Article 1.

Les conserves et semi-conserves alimentaires dénommées « Galantines de volailles », « Galantines de lapin », ou « Galantines de gibier », doivent être conformes aux critères ci-après, et préparées à partir de chair de volaille ou de lapin ou de gibier, et, éventuellement de porc, présentées sous forme de filets, de lèches, de lanières ou de dés, noyées dans une farce à base de chair de porc (maigre ou gras) ou (et) de veau, ou (et) de volaille, ou (et) de lapin, ou (et) de gibier, avec addition facultative des agents de salaison autorisés, d'épices, d'aromates, de lait, d'œufs, de foies gras et de truffes.

### Article 2.

L'indication de l'espèce de la chair utilisée et caractérisant la préparation du point de vue gastronomique doit figurer dans la dénomination du produit, sous la forme de « Galantine de volaille », « Galantine de canard », « Galantine de dinde », par exemple.

### Article 3.

Pour les produits définis par la présente norme, le qualificatif « truffé » ne peut s'appliquer qu'à ceux comportant, par rapport au poids du produit, débarassé de barde et de gelée d'enrobage, un minimum de 3 % de truffes.

### Article 4.

L'emploi de qualificatif tels que « au porto », « à l'armagnac », etc... ne peut être admis que pour les produits justifiant d'une préparation appropriée.

## Titre II - SPECIFICATION

### A. Caractéristiques des matières premières.

#### Article 5.

Les chairs de volailles, de lapin ou de gibier utilisées, doivent satisfaire aux exigences de la législation en vigueur, et avoir été convenablement parées.

Les autres chairs animales entrant dans la composition, doivent satisfaire aux exigences de la législation en vigueur.

Les truffes employées, fraîches ou en conserve, doivent satisfaire aux caractéristiques spécifiées par la décision du Centre Technique des Conserves de Produits agricoles, relative aux conserves de Truffes.

### B. Caractères généraux du produit.

#### Article 6.

Les récipients doivent renfermer la quantité maximum de produit qu'il est possible d'y mettre, sans porter atteinte à son aspect, à sa qualité ou à sa conservation.

Le poids net du produit, à l'ouverture du récipient, doit correspondre au minimum à 90 % 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 la réglementation concernant les conserves et semi-conserves, que toutes les fois qu'il sera constaté que le poids net moyen (au sens du décret du 10 Février 1955, article 6) déterminé sur dix boîtes si l'importance 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 7.

La part de chair maigre de volaille, et (ou) de lapin, et (ou) de gibier, et (ou) de porc, et (ou) de veau, existant, hors la farce, en morceaux apparents, doit représenter au minimum 35 % du poids du produit, débarassé de la gelée de présentation, de la barde, du foie gras, et des truffes.

La proportion de ladite chair maigre de volaille, lapin ou gibier mentionnée dans l'appellation de la conserve, doit être au moins égale à 20 % du poids du produit déterminé dans les mêmes conditions.

(1) Datée du 21 Juillet 1972, approuvée le 8 Août 1972 par le Ministre de l'Agriculture (J.O. du 22 Août 1972).

*Article 8.*

Le taux d'humidité, rapporté au produit supposé dégraissé et désamidonné, débarassé de la barde et de la gelée d'enrobage, ne doit pas dépasser 76 %.

*Article 9.*

Débarassé de la barde et de la gelée d'enrobage, le produit ne doit pas présenter une teneur en couenne, tendons ou aponévroses qui, exprimée par le rapport  $\frac{\text{collagène} \times 100}{\text{protides}}$ , soit supérieur à 18.

*Article 10.*

Dans le cas d'utilisation de matières amylacées, la teneur en amidon du produit fini ne doit pas excéder 3 %.

La teneur en lait (2) ne doit pas dépasser 3 grammes, exprimée à l'état sec pour 100 grammes de produit fini.

*Article 11.*

La teneur maximale en lipides, rapportée au produit débarassé de sa barde et de sa gelée d'enrobage, ne doit pas excéder 35 %.

*Article 12.*

Les autres caractéristiques sont spécifiées au Titre III, article 13, ci-après.

### **Titre III - CARACTERES DE QUALITE**

*Article 13 — 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 et d'esquilles d'os,
- b) les morceaux de viande utilisée doivent être identifiables,
- c) la proportion de gelée exsudée et de barde pouvant accompagner les préparations ne doit pas dépasser 20 % du poids du produit,
- d) l'aspect, l'odeur et la saveur doivent être normaux et caractéristiques d'un produit bien préparé.

### **Titre IV - DECLASSEMENT**

*Article 14.*

Les conserves et semi-conserves qui, bien que propres à la consommation humaine, ne remplissent pas les conditions indiquées aux articles 5, 8, 9, 10 11 et 13 ci-dessus, 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 15.*

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 6, et, le cas échéant, la mention « Deuxième qualité » conformément au Titre IV.

L'emploi de qualificatifs de supériorité ou de désignation de qualité, autres que ceux prévues à la présente norme, tels que « Extra », « Surchoix », etc..., est interdit.

### **Titre VI - METHODE D'EXAMEN**

*Article 16.*

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.

(2) Lait écrémé ou non, frais ou en poudre.

## ANNEXE

### Mode Opérateur à suivre pour l'Examen des Conserves de Galantines de Volaille, de Lapin et de Gibier

#### Paragraphe 1 - Détermination du poids net

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

#### Paragraphe 2 - Détermination des pourcentages de viande

- a) Eliminer la gelée, éventuellement la barde, le foie gras, les truffes ; peser le produit restant ; soit P ce poids.
- b) Séparer à l'aide d'un scalpel ou d'une pince brucelle, les morceaux de chair de volaille, de lapin ou de gibier, de porc ou de veau, les peser et établir la proportion par rapport au poids « P », trouvé précédemment.
- c) Effectuer la séparation entre la chair de viande de volaille, de lapin ou de gibier, et la chair porc ou de veau. Peser la première, et en établir la proportion par rapport au poids « P ».

#### Paragraphe 3 - Appréciation des caractères de qualité

Vérifier la conformité aux spécifications qualitatives prévues par la présente norme.

#### Paragraphe 4 - Détermination chimiques

Les déterminations chimiques qui suivent porteront sur les produits débarassés de la barde et de la gelée d'enrobage.

##### A. Détermination de l'humidité totale

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme française homologuée AFNOR V-04-401 de Janvier 1968 pour les viandes et produits à base de viande.

##### B. Détermination des lipides

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme française homologuée AFNOR V-04-403 de Janvier 1968 pour les viandes et produits à base de viande.

##### C. Calcul de l'humidité du produit supposé dégraissé.

L'humidité pour 100 du produit supposé dégraissé est :

$$\frac{H}{100-G} \times 100 \quad \begin{array}{l} H \text{ représentant le pourcentage d'humidité} \\ G \text{ représentant le pourcentage de lipides} \end{array}$$

##### D. Dosage de l'amidon.

Procéder suivant la méthode indiquée pour les conserves du cassoulet (décision n° 60 - annexe b).

##### E. Dosage du collagène

Procéder suivant la méthode indiquée pour les viandes et produits à base de viande, dans le « Code des usages en charcuterie et conserves de viandes », fascicule « Méthode de contrôle » (référence C. 51-55 Juillet 1969) et dans les « Annales de falsification et d'expertise chimique » (numéro de Juillet - Août - Septembre 1966 - pages 274 et 288).

<b>C.T.C.P.A.</b>	<b>DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES DES PLATS CUISINES APPERTISES</b>	<b>Fiche : N° 11</b> <b>Date : novembre1998</b> <b>Mise à jour : Indice a</b>
-------------------	---	---

### **- MODE OPERATOIRE :**

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>C.T.C.P.A.</b>	<b>METHODES POUR LE CONTROLE DES CRITERES ANALYTIQUES DE LA CHARCUTERIE</b>	<b>Fiche : N° 12</b> <b>Date : novembre 1998</b> <b>Mise à jour : Indice a</b>
-------------------	---	--

## ❶ - PREPARATION DE L'ECHANTILLON :

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.

## ❷ - METHODES D'ANALYSES :

### . Détermination de l'humidité :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04401 Viandes et produits à base de viandes. Détermination de l'humidité.

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

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04403 Viandes et produits à base de viandes. Détermination de la teneur en matières grasses libres.

### . Détermination de la teneur en amidon :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04414 Viandes et produits à base de viandes. Détermination de la teneur en amidon (Méthode de référence)

### . Détermination de la teneur en protéines :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04407 Viandes et produits à base de viandes. Dosage de l'azote total  
% de protéine = % azote x 6,25

**. Détermination de la teneur en collagène :**

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04415 Viandes et produits à base de viande Détermination de la teneur en (L-) hydroxyproline (Méthode de référence)

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

**- Détermination des glucides solubles :**

Procéder suivant la méthode indiquée dans le recueil Contrôle de la qualité des produits de charcuterie salaisons et conserves de viandes - recueil AFNOR-CTSCCV 1987 - page 111.