



CONSERVES DE PÂTES FARCIES APPERTISEES

DÉCISION N° 82

Janvier 2023
Mise à jour : indice f

PREAMBULE

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

- Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.
- 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.

Titre I – DEFINITION

Article 1

Les conserves alimentaires de "Pâtes farcies", dénommées notamment "ravioli", "cannelloni", "tortellini", "capeletti", doivent être conformes aux critères définis dans la présente décision.

Les pâtes farcies sont constituées d'une enveloppe de pâte conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur relative aux pâtes alimentaires, farcie, et sont présentées dans un liquide d'accompagnement.

a) **l'enveloppe** doit être préparée par pétrissage sans fermentation, de semoules additionnées d'eau potable et éventuellement d'œufs (avec ou sans jaunes) et/ou de tous autres éléments autorisés. Ces constituants sont soumis à des traitements appropriés, tels que laminage et, selon le cas, séchage, destinés à leur donner l'aspect consacré par l'usage.

L'indication "pâtes aux œufs" est réservée aux produits dont l'enveloppe comporte un minimum de 140 grammes d'œufs entiers (coques exclues) - ou l'équivalent en jaunes d'œufs - par kilogramme de semoule.



b) **la farce** contenue dans l'enveloppe est constituée par une pâte renfermant un ou plusieurs des ingrédients suivants :

- viandes¹ de bœuf, veau, volailles, porc, mouton, introduites en l'état ou transformées (produits de charcuterie...)
- poissons, crustacés, mollusques,
- fromages, légumes,

mélangés avec de la chapelure et/ou les semoules nécessaires pour lui donner la consistance souhaitée pour le travail des machines. Cette farce peut, en outre, comporter des épices et aromates et tous autres ingrédients non carnés, de qualité alimentaire.

L'incorporation de protéines végétales structurées n'est pas autorisée, sauf pour les produits « au fromage » ou « aux légumes » tels que définis à l'article 2 d2 et à l'article 4 c2.

c) **le liquide d'accompagnement** peut être constitué d'une sauce, ou d'un bouillon. Lorsqu'il est fait référence à un liquide d'accompagnement (sauce...) défini par un usage, ce dernier doit être respecté.

d) les **pourcentages de viandes** définis pour chaque catégorie de pâtes farcies sont calculés en équivalent cru à la mise en œuvre.

Article 2 - RAVIOLI

A / Ravioli en sauce

Selon leur composition, on distingue 4 catégories :

a) RAVIOLI (sans autre qualificatif dans la dénomination) :

La quantité de viande incorporée dans la farce doit correspondre au minimum à 4% de la masse nette totale prescrite à l'article 6 ci-après.

b) RAVIOLI A LA VIANDE, AU BOEUF, A LA VOLAILLE, ... et PUR BŒUF, PUR VOLAILLE etc...

- **Ravioli au bœuf, à la volaille, ... ou à toute espèce ou mélange d'espèces animales autorisées devant être précisée dans la dénomination de vente** : la quantité de viande incorporée doit correspondre au minimum à 7,5% de la masse nette totale prescrite à l'article 6 ci-après, dont 4% minimum apportés par la farce.
- **Les ravioli pur bœuf, pur volaille...**, ne devront contenir que de la viande de l'espèce citée.

¹ La désignation « viande(s) de ... » et le ou les noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent, est définie réglementairement (cf l'annexe 2 de la présente décision). La viande bovine utilisée comme matière première est soumise à des exigences plus restrictives, précisées à l'article 5.



c) RAVIOLI auquel est associé un qualificatif exprimant une supériorité : riche, enrichi, bolognaise ou à la bolognaise, extra, ou tout autre qualificatif à effet équivalent.

Le pourcentage de viande doit être de 15% minimum de la masse nette totale, dont 5% minimum apportés par la farce.

Dans le cas de l'utilisation de plusieurs espèces, la dénomination pourra ne faire référence à une seule espèce que si celle-ci est majoritaire ou égalitaire.

d) RAVIOLI A... , RAVIOLI AU ... : présenté avec un qualificatif de composition de la farce dans la dénomination, à l'exclusion de "à la viande".

Ils doivent obligatoirement comporter la mention du ou des constituants caractérisant la préparation de la farce.

d1) – Ravioli à... , Ravioli au ... (poisson, crustacé, mollusque, nom d'un produit à base de viande défini par les usages (produit de charcuterie ou de salaison ...)).

Pour les ravioli au . . (poisson, crustacé, mollusque), le pourcentage de l'ingrédient caractérisant le ravioli, incorporé dans la farce, doit correspondre au minimum à 4% de la masse nette totale prescrite à l'article 6.

Si le pourcentage de l'ingrédient mis en évidence dans la dénomination de vente atteint 15% de la masse nette totale, il est possible de faire référence à un qualificatif de supériorité.

Pour les ravioli au ... **nom d'un produit à base de viande défini par les usages (produit de charcuterie ou de salaison ...)**, le pourcentage de l'ingrédient caractérisant le ravioli doit correspondre au minimum à 7,5% (15% dans les produits auquel est associé un qualificatif exprimant une supériorité) de la masse nette totale prescrite à l'article 6 ci-après, dont 4% (5% dans les produits auquel est associé un qualificatif exprimant une supériorité) minimum apportés par la farce.

d2) – Ravioli à... , Ravioli au ... (légumes, fromages).

Les protéines végétales structurées peuvent être utilisées dans la farce.

B/ Ravioli en mélange

Le mélange, dans un même récipient, de ravioli de composition différente, est soumis aux dispositions prévues ci-dessus. Les différentes catégories doivent être énumérées dans la dénomination et leurs proportions respectives indiquées sur l'étiquetage ; la composition de chaque catégorie devra également être précisée sur l'étiquetage.



Article 3 - TORTELLINI - CAPELETTI ET AUTRES PRODUITS SIMILAIRES A PÂTE TOTALEMENT ENVELOPPANTE

Ils sont soumis aux mêmes dispositions que les RAVIOLI.

Article 4 - CANNELLONI

a) CANNELLONI (sans qualificatif dans la dénomination) :

La quantité de viande incorporée dans la farce doit correspondre au minimum à 8% de la masse nette prescrite à l'article 6 ci-après.

b) CANNELLONI A LA VIANDE, AU BOEUF, A LA VOLAILLE, ... et PUR BŒUF, PUR VOLAILLE etc... ou toute autre espèce ou mélange d'espèces devant être précisé dans la dénomination de vente :

La quantité de viande incorporée doit correspondre au minimum à 13% de la masse nette totale dont 8% minimum apportés par la farce.

Dans le cas de l'utilisation de plusieurs espèces, la dénomination pourra ne faire référence à une seule espèce que si celle-ci est majoritaire ou égalitaire.

Les cannelloni pur bœuf, pur volaille, etc..., ne devront contenir que de la viande de l'espèce citée.

c) CANNELLONI A... , CANNELLONI AU ... : présentés avec un qualificatif de composition de la farce dans la dénomination, à l'exclusion de « à la viande » :

Ils doivent obligatoirement comporter la mention du ou des constituants caractérisant la préparation de la farce ainsi que, dans la liste des ingrédients, le pourcentage de ce(s) constituant(s) caractéristique(s).

c1 - Cannelloni à..., Cannelloni au... (Poissons, crustacés, mollusques, nom d'un produit à base de viande défini par les usages (produit de charcuterie ou de salaison ...))

Pour les Cannelloni à ... au... (Poissons, crustacés, mollusques), l'ingrédient caractérisant le cannelloni doit avoir obligatoirement une teneur de 8% minimum de la masse nette totale dans la farce.

Pour les cannelloni à ... au ... nom d'un produit à base de viande défini par les usages (produit de charcuterie ou de salaison ...), le pourcentage de l'ingrédient caractérisant le cannelloni doit correspondre au minimum à 13% de la masse nette totale prescrite à l'article 6 ci-après, dont 8% minimum apportés par la farce.

c2 - Cannelloni à..., Cannelloni au... (Légume, fromage) :

Les protéines végétales structurées peuvent être utilisées dans la farce.



Titre II - SPECIFICATIONS

A) Caractéristiques de la matière première

Article 5

Les matières premières mises en œuvre doivent être de qualité saine, loyale et marchande, elles doivent satisfaire aux exigences de la réglementation en vigueur.

1/ les purées de tomates :

Les purées de tomates éventuellement utilisées doivent satisfaire aux caractéristiques spécifiées dans la décision n° 8 du CTCPA relative aux conserves de purées de tomates.

2/ les matières premières carnées :

Rappel règlementaire : seule la viande, au sens du règlement 1169/2011, est admise (cf annexe 2).

Dans le cas des viandes bovines, les exigences supplémentaires suivantes sont à prendre en compte :

a) Exigences au niveau anatomique ²:

Les viandes bovines doivent provenir exclusivement :

- de muscles squelettiques de bovins avec ses tissus gras et conjonctifs naturellement inclus ou adhérents,
- de (viandes d')affranchis : morceaux de muscles squelettiques de toutes tailles, qui sont reconnus aptes à la consommation humaine, avec leurs tissus gras et conjonctifs résiduels, obtenus après parage. La partie musculaire de chaque morceau doit être majoritaire.
- de viandes pour haché (VPH) : mélange composé de muscles avec leurs tissus attenants, éventuellement coupés en gros morceaux, ou mélange de muscles et d'affranchis
- de viandes pour préparations-produits à base de viande (viande PPV)
- de parage de muscles,
- de parage de muscles machine,
- de gras de découpe, issus exclusivement du désossage et du parage de la carcasse (Chaîne de découpe)

Pour la préparation de ces viandes bovines, sont notamment interdits au titre de la réglementation :

- Chaîne d'abattage :
 - o Gras de parage
 - o Gras de moucheron
 - o Gras de rognon
- Triperie, Boyauderie :

² Conformément au Code des usages des matières premières destinées aux produits élaborés (espèces bovine et ovine)



- Pancréas
- Trachée
- Herbière
- Rate
- Verge
- Babines
- Pièces ou morceaux de tête
- Abats rouges :
 - Maigre de prostate
 - Oreillettes de cœur
 - Parures du cœur
- Chaîne de découpe :
 - Aponévroses blanches
 - Nerfs de collier
 - Nerfs d'entrecôte

La viande doit en outre présenter un rapport collagène sur protéines inférieur ou égal à 25% et une teneur en matière grasse inférieure ou égale à 25% (conformément à la réglementation cf annexe 2).

b) Exigences au niveau histologique :

Les viandes bovines utilisées doivent répondre aux critères histologiques fixées en annexe 3.

B) Caractéristiques générales du produit

Article 6

Les quantités nominales nettes pour les conserves définies au TITRE I de la présente décision pour les récipients métalliques les plus usités doivent correspondre aux indications du tableau ci-après :

CONTENANCE NOMINALE en millilitres	MASSE NETTE TOTALE en grammes
425	400
850	800
4250	4000

Dans le cas de récipient de capacité non prévue dans le tableau ci-dessus, les quantités nettes sont calculées en fonction de la contenance nominale du récipient sur la base des valeurs retenues pour la boîte de 850 ml.

Pour les produits en sauce, la masse de pâtes farcies à l'ouverture du récipient, exprimée en pourcentage de la masse nette totale indiquée dans l'étiquetage, ne doit pas être inférieure à 55 %. Ce pourcentage doit être respecté en moyenne pour un même lot de fabrication.



Pour les autres récipients en emballages rigides, semi-rigides et souples (bocaux, barquettes doypacks, sachets, etc.) la masse nette totale est celle qu'il est techniquement possible de respecter pour ce genre de récipients.

Titre III – CARACTERES DE QUALITE

Article 7

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

- a) - les pâtes farcies doivent présenter une bonne tenue et avoir conservé sensiblement leur forme initiale. Toutefois est tolérée la présence de 5% en nombre de pâtes farcies vides.
- b) - la pâte doit être onctueuse, présenter une odeur et une saveur franches et caractéristiques et être exempte de toute odeur ou saveur anormale ou étrangère.
- c) - la sauce doit présenter les caractéristiques de sa dénomination lorsque celle-ci est mentionnée.
- d) - la farce contenant de la viande doit présenter un rapport collagène/ protéines inférieur ou égal à 20%.

Titre IV – METHODE D'EXAMEN

Article 8

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes indiquées en annexe et prescrites par les autorités chargées du contrôle.



ANNEXE 1

MODE OPERATOIRE A SUIVRE POUR L'EXAMEN DES CONSERVES DE PÂTES FARCIES

1 - Détermination de la masse nette totale et de la masse de pâtes farcies :

Peser le récipient avant ouverture. Le réchauffer au bain-marie pour amener le produit à une température de 60°C au minimum. Après ouverture, verser le contenu sur un tamis de 20 cm de diamètre, à mailles carrées de 2,5 mm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et sur un tamis de 30 cm de diamètre à mailles carrées de 2,5 mm 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 mn. Peser les pâtes farcies.

Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher, les peser.

Calculer la masse nette totale et la masse de pâtes farcies.

2 - Plan d'échantillonnage :

Le contrôle de la masse nette s'effectue selon les modalités du décret n° 78166 du 31 janvier 1978 (JORF du 16/02/1978) modifié le 17/01/1990 (JO du 24/01/1990) et l'arrêté d'application du 20/10/1978 modifié (JO des 22/11/1978, 01/03/1980, 29/08/1990 et 01/04/1993).

Concernant le contrôle de la quantité de pâtes farcies 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 (\bar{x}) des mesures faites pour chaque pré emballage est supérieure ou égale à la quantité nominale Q_n (quantités spécifiées dans les décisions du CTCPA) diminuée de 0,64 fois l'écart type estimé :

$$\bar{x} \geq Q_n - 0,64 s.$$

3 - Méthodes pour le contrôle des critères analytiques de la farce :

. Préparation de l'échantillon :

Les pâtes farcies sont préalablement essuyées et roulées dans du papier filtre pour éliminer les traces de sauces et l'humidité superficielle. La farce est séparée de son enveloppe et homogénéisée.



. Détermination de la teneur en protéines :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04-407 Viandes et produits à base de viandes. Dosage de l'azote total
 $\% \text{ de protéine} = \% \text{ azote} \times 6,25$

. Détermination de la teneur en collagène :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04-415 Viandes et produits à base de viande. Détermination de la teneur en (L-) hydroxyproline (Méthode de référence).
 $\% \text{ de collagène} = \% \text{ (L-) hydroxyproline} \times 8.$

4 - Plan de contrôle des critères analytiques de la farce :

Le contrôle 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. Aucun résultat n'est accepté au-delà de la valeur à respecter plus 3 points.



ANNEXE 2

DESIGNATION DES VIANDES (ANNEXE VII – PARTIE B -17 DU REGLEMENT N° 1169/2011)

«viande(s) de...» et le ou les nom(s) de l'espèce ou des espèces animales dont elle(s) provient(nent)

Les muscles squelettiques (1) des espèces de mammifères et d'oiseaux qui sont reconnues aptes à la consommation humaine avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matières grasses et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire.

Teneurs maximales en matières grasses et en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme « viande de ... » :

Espèces	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viandes (2)
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominances de mammifères	25%	25%
Porcins	30%	25%
Oiseaux et lapins	15%	10%

(1) Le diaphragme et les masséters font partie des muscles squelettiques, tandis que le cœur, la langue, les muscles de la tête (autres que les masséters), du carpe, du tarse et de la queue en sont exclus.

(2) Le rapport collagène sur protéines de viande est exprimé en pourcentage de collagène par rapport aux protéines de viande. La teneur en collagène est égale à la teneur en hydroxyproline multipliée par un facteur 8.

Lorsque ces teneurs maximales sont dépassées et que tous les autres critères de la «viande(s) de ...» sont respectés, la teneur en « viande(s) de ... » doit être ajustée à la baisse en conséquence et la liste des ingrédients doit mentionner, en plus des termes « viande(s) de ... » la présence de matières grasses et/ou de tissu conjonctif.

Les produits couverts par la définition des « viandes séparées mécaniquement » sont exclus de la présente définition.



ANNEXE 3

CRITERES HISTOLOGIQUES DE LA VIANDE BOVINE

Ces critères sont donnés pour la matière première avant mise en œuvre pour l'élaboration des pâtes farcies

L'échantillonnage porte sur 3 prélèvements distincts de 150g minimum issus du même lot de matières premières.

Pour que l'échantillon de matière première pur bœuf soit déclaré conforme aux critères histologiques du code des usages **,

- Le nombre d'images d'os et de cartilage doit être strictement inférieur à 9 sur l'ensemble des 3 lames d'un même échantillon d'un même lot.
- Aucune image d'ingrédients interdits caractéristiques (protéines végétales, ...) ne doit être détectée sur les trois lames d'un même échantillon d'un même lot.
- La somme du nombre d'images de tissu lymphoïde et de cellules de moelle osseuse est strictement inférieure à 2 sur l'ensemble des 3 lames d'un même échantillon d'un même lot ***.

Le laboratoire analyse dans un premier temps 1 échantillon (soit 3 lames) au hasard parmi les 3 reçus.

- Si le résultat d'analyse est conforme : le laboratoire conclut à la conformité de l'échantillon.
- Si le résultat d'analyse est non-conforme : le laboratoire analyse systématiquement les 2 autres échantillons de façon indépendante (soit 2 x 3 lames).
- Si 1 échantillon est non-conforme et 2 échantillons sont conformes : le laboratoire conclut à la conformité de l'échantillon.
- Si 2 échantillons sont non-conformes et 1 échantillon est conforme : le laboratoire conclut à la non-conformité de l'échantillon.
- Si les 3 échantillons sont non-conformes : le laboratoire conclut à la non-conformité de l'échantillon.

** Les recommandations de lecture des lames histologiques sont précisées dans le guide de lecture des lames histologiques dans le cadre de la démarche 100% muscle (site d'Interbev : www.interbev.fr)

*** Lorsque le laboratoire d'histologie est capable de distinguer la nature des images (tissu lymphoïde ou moelle osseuse) : il convient qu'il précise s'il s'agit de tissu lymphoïde ou de moelle osseuse.