

9.1 Museau de porc, pâté de tête, fromage de tête

Dénominations de la denrée

Sont définis, dans cette fiche, les produits portant les dénominations :

museau de porc,
pâté de tête, fromage de tête, tête roulée, tête pressée,
tête persillée, persillé lyonnais,
civier bressan,
hure, hure rouge, blanche, de Francfort,
presskopf,
roulade de tête de porc, marbrade,
oreille pressée, carn de parol (viande de chaudière),
sabodet, coudenat

Mentions :

«**authentique**», «**véritable**» suivie d'une mention géographique,
 «**traditionnel(le)**» ou toute mention évoquant la tradition,
 «**à l'ancienne**», «**comme autrefois**» ou toute mention ayant la même signification.

Si un produit fait l'objet d'une AOP ou d'une IGP ou d'une STG ou d'une protection nationale transitoire, la dénomination est réservée au produit répondant aux spécifications du cahier des charges correspondant.

1. Définition

Les produits ci-dessus dénommés sont des préparations obtenues par broyage et/ou assemblage et, sauf exception, cuisson des parties comestibles des têtes de porc, auxquelles ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités aux points 2.2 et 2.3. A l'exception de la hure rouge, ces produits ne sont jamais fumés.

2. Ingrédients

2.1. Matière première

toutes parties comestibles des têtes de porc, à l'exception de la cervelle,
gras de porc

2.2. Autres ingrédients

- **viande de porc**, usuellement ni parée, ni découennée,
- **viande de bovin**, exclusivement dans la hure rouge et la hure de Francfort,
- **texte supprimé**

- **gelée, gélatine**,
- **couennes** en l'état ou déshydratées,
- **sel, eau, glace, bouillon, saumure**,
- **sucres** y compris lactose à dose maximale d'emploi de 0,5 %,
- **aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, persil**,
- **légumes**, exclusivement dans le presskopf
- **arômes**

2.3. Additifs

- **nitrite** de sodium (E250), **texte supprimé**, à une dose maximale d'emploi de 100 mg/kg en NaNO₂, **texte supprimé**,
- **acide ascorbique** (E300), ascorbate de sodium (E301)
- **érythorbate** de sodium (E316),
- **extraits de romarin** (E392),
- **acides organiques** : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), **texte supprimé**
- **acétate** de sodium (E262), potassium (E261), **texte supprimé**
- **lactate** de sodium (E325), potassium (E326),
- **citrate** de sodium (E331), potassium (E332),
- **citrate** de calcium (E333) **exclusivement dans les produits appertisés**,
- **phosphates** (E339, **texte supprimé** E341, E450, E451, E452),
- **gélifiants** : **texte supprimé** carraghénanes (E407), algues Eucheema transformées (E407 a), **texte supprimé**, farine de guar (E412), gomme xanthane (E415), à dose maximale d'emploi de 1% pour l'ensemble des gélifiants,
- **colorants de masse** : **texte supprimé** acide carminique, carmins (E120), caramels (E150 a, b **texte supprimé**), **texte supprimé**, extraits de paprika, capsaïcine, capsorubine (E160c), **texte supprimé**
- **exhausteur de goût** : glutamate monosodique (E621),
- **chlorure** de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511)

2.4. Décors et enrobages

2.4.1. Décors et enrobages comestibles

Les gelées d'enrobage, bardes et décors peuvent être additionnées de :

tout ingrédient et/ou additif autorisé dans la masse du produit et des additifs suivants : acétate de calcium (E263), acide alginique et ses sels (E400 à E404), esters des mono et diglycérides d'acides gras (E472 a, b, c, d, e, f), farine de graines de caroube (E410).

Les gelées d'enrobage peuvent être additionnées de :
gomme gellane (E418),
acide sorbique (E200), sorbate de potassium (E202),
 texte supprimé
parahydroxybenzoates (E214, E215, E218, E219).

Les bardes d'enrobage et de décor peuvent être reconstituées. Dans ce cas, elles peuvent être additionnées de :
chlorure de calcium (E509),
sulfate de calcium (E516).

A l'exception du nitrite et des gélifiants, tous les additifs précités aux paragraphes 2.3 et 2.4, si ils sont utilisés, le sont à une dose conforme à la réglementation en vigueur, voir pages 471 à 482.

2.4.2. Décors et enrobages non comestibles

Ils répondent à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires.

Le total barde, gelée et décors ne doit pas dépasser 20 % de la masse nette déclarée. La barde seule ne peut dépasser 10 % de la masse nette déclarée. Ces pourcentages peuvent atteindre, respectivement, 25 % et 13 % si la masse nette déclarée est inférieure ou égale à 500 g. La fraction pondérale qui dépasse la masse nette déclarée n'entre pas dans ce pourcentage.

3. Description

3.1. Caractéristiques physiques et sensorielles

Selon la dénomination de la denrée, le produit se présente :

- soit sous forme d'un bloc compact de morceaux répartis dans une gelée ou un bouillon, susceptible de se couper en tranches. La masse nette de substance égouttée représente au moins 55 % (50 % pour les produits appertisés) de la masse nette totale du produit débarrassé de la barde, des décors et de la gelée d'enrobage ;
- soit sous forme de tranches ou morceaux en sauce (par exemple vinaigrette).

3.2. Caractéristique chimique

3.2.1. Préparation de l'échantillon pour analyse

L'analyse est faite sur le produit débarrassé de la barde, des décors et de la gelée d'enrobage.

3.2.2. Critère chimique

sucre soluble total (SST) $\leq 1\%$

3.3. Caractéristiques microbiologiques

Les critères microbiologiques doivent être conformes aux textes réglementaires en vigueur.

4. Dénominations particulières

Museau de porc

Il est composé des parties comestibles des têtes (à l'exception de la cervelle) et, éventuellement, de viande et gras de porc, cuits. Il est souvent commercialisé en vinaigrette.

Pâté de tête, fromage de tête, tête roulée, tête pressée

De la viande de porc non découennée, choisie dans les parties les plus riches en matières tendineuses, est usuellement ajoutée aux têtes (à l'exception de la cervelle).

Tête persillée, persillé lyonnais

Le produit est composé des parties comestibles des têtes (à l'exception de la cervelle), auxquelles peuvent être ajoutés des morceaux de viande de porc. Il est présenté sous forme d'un bloc où les morceaux sont inclus dans une gelée ou un bouillon persillé. Le produit peut être présenté en tranches ou en morceaux, en vinaigrette.

Civier bressan

Fromage de tête dont les morceaux de tête représentent 60% minimum à la mise en œuvre et sont hachés grossièrement à la grille de 15 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent). Le produit est additionné de dés de carottes et de cornichons.

Hure

Le produit est composé de langue, au minimum 40%, et de parties comestibles de tête de porc, pistaché, usuellement bardé.

Hure rouge

Spécialité de l'Est de la France, le produit qui contient 10 % à 15 % de couennes et 15 % à 20 % de farce à base de bovin, est fumé et embossé sous enveloppe de large diamètre.

Hure blanche

Spécialité de l'Est de la France, le produit, qui contient des cubes de jambonneau et des couennes, n'est pas fumé. Il est embossé sous enveloppe de large diamètre.

Hure de Francfort

Spécialité de l'Est de la France, le produit qui contient des cubes de jambonneau non découennés est embossé sous enveloppe de diamètre moyen.

Presskopf

Spécialité de l'Est de la France, le produit est composé de parties comestibles des têtes (à l'exception de la cervelle), jambonneaux, langues, ~~texte supprimé~~ couennes et légumes (carotte et/ou poireaux et/ou céleri, ...). La préparation est moulée.

Roulade de tête de porc

Le produit est composé des parties comestibles de la tête de porc (à l'exception de la cervelle), désossée en laissant la couenne adhérente, remplie d'une farce où sont inclus des filets mignons coupés en lamelles. Le produit est cuit, en bouillon, au torchon.

Marbrade

Spécialité du Sud-Ouest, le produit est composé exclusivement de parties comestibles des têtes (à l'exception de la cervelle) et de gelée. Il est présenté en bol ou en moule.

Oreille pressée

Spécialité du Centre de la France, le produit se compose de têtes cuites, de couennes, de viande et de gelée. Il est fortement persillé.

Carn de parol (viande de chaudron)

Spécialité de la région de Perpignan, le produit est composé de parties comestibles des têtes (à l'exception de la cervelle), sans la joue. Il est consommé en cubes, en salade.

Sabodet, coudenat

Spécialité dauphinoise pour le sabodet, du Sud-Ouest pour le coudenat, ces produits sont des saucissons à cuire, composés de parties comestibles des têtes (à l'exception de la cervelle), de couennes hachées à la grosseur d'un grain de maïs et de viande de porc hachée plus grossièrement. Le produit, embossé sous enveloppe, est commercialisé cru ou cuit.

Mention «authentique» ou «véritable» suivie d'une mention géographique

La mention «*authentique*» ou «*véritable*» suivie d'une indication géographique (nom de ville, département, région, lieu), peut accompagner la dénomination de la denrée sous réserve que le produit soit fabriqué dans le département et les cantons limitrophes, s'il s'agit d'une ville, d'un département ou d'un lieu, dans la région ou la province et les cantons limitrophes, s'il s'agit d'une région ou d'une province.

Le produit ne contient pas de phosphate ajouté, d'exhausteur de goût, ~~texte supprimé~~. L'utilisation des gélifiants est possible dans les gelées de décors et enrobages.

Mention «traditionnel(le)» ou mention faisant référence à la tradition

La mention «*traditionnel(le)*» ou toute mention faisant référence à la tradition peut accompagner la dénomination de la denrée sous réserve que le produit ne contienne aucun autre additif que, le nitrite, l'acide ascorbique, l'ascorbate de sodium, le caramel ordinaire E150a, des préparations aromatisantes et des substances aromatisantes naturelles

Mention «à l'ancienne», «comme autrefois» ou mention ayant la même signification

La mention «*à l'ancienne*», «*comme autrefois*» ou toute mention ayant la même signification, peut accompagner la dénomination de la denrée sous réserve que le produit réponde aux spécifications des produits traditionnels et que la viande, les abats et le gras n'aient subi aucun autre traitement que la réfrigération. Les gelées sont préparées à partir de cuisson de couennes et d'os ou de gélatine avec, comme seuls ingrédients, du sel, du caramel et du vinaigre.