

| échantillon |        |             |            |           | Cotations de référence  |                           | références | NOTICE TECHNIQUE   |
|-------------|--------|-------------|------------|-----------|---|---------------------------|------------|--|
| échantillon | Client | Lot         | Nom du lot | Étiquette | Libellé générique du produit  | Cotations de référence    | références | les produits seront présentés sous vide ou sous atmosphère ou tout autre moyen permettant de garantir une bonne préservation du produit.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | canard     |           | Mousse de canard supérieure 1-2 kg, cuit  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 7.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, foie, et de gras de canard (dont 20 % minimum de maigre et/ou de foie maigre de canard à la mise en oeuvre) et de porc, parfumé. Produit présenté avec couche de graisse de canard. Critères qualitatifs : texture régulière (pâte fine) sans morceaux, homogène, facile à tartiner   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | canard     |           | Terrine ou pâté de canard supérieur 1-2 kg, cuit                                  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques et analytiques définis par le CDU (§ 7.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande, abats et gras. Viande de canard 20 % minimum,   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | lapin      |           | Pâté de lapin supérieur 1 à 2 kg, cuit  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques et analytiques définis par le CDU (§ 7.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande, abats et gras. Viande de lapin 20 % minimum. V : autre ingrédient tel que prévu § 7.2 du CDU en 2.2 et venant en inclusion (ex : champignons, fruits, légumes... autre ou x   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Andouille de Guéméné, boyau naturel, Pèce de 1-2 kg, cuit                         | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Andouille pur porc supérieure de type andouille de Guéméné 1-2 kg. Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§10.3) : préparation obtenue par assemblage ou mélange, emboilage sous enveloppe naturelle et cuisson de chaudières. Après emboilage, le produit est fumé et cuit. Produit présenté sans gelée ni substances d'enrobage. Critères qualitatifs : texture hélioérogène avec morceaux, tranchage facile permettant d'obtenir des tranches de bonne tenue à température ambiante. Teneur en nitrates de sodium < 100mg/kg  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Andouille de Vire boyau naturel 1 à 2 kg, cru                                     | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§10.2) : préparation obtenue par assemblage ou mélange, emboilage sous enveloppe naturelle et cuisson des éléments du tube digestif du porc. Après emboilage, le produit est fumé. Produit présenté sans gelée ni substances d'enrobage. Critères qualitatifs : texture hélioérogène avec morceaux, tranchage facile, permettant d'obtenir des tranches de bonne tenue à température ambiante.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Andouillette supérieure pur porc, cru   | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§10.4) : préparation obtenue par assemblage ou mélange, emboilage sous enveloppe naturelle et cuisson des éléments du tube digestif du porc. Produit présenté sans gelée ni substances d'enrobage.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Bacon fumé Pèce 1-2,5 kg, cru   | longe sans travers ni pal | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§1.3) : préparation à partir de filet de porc, traité en salaison, étuvé et fumé. Produit présenté sans couenne ni graisse de couverture. Critères qualitatifs : facile à trancher en tranches fines.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Boudin blanc 100-140 g, cru   | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§13.1) : préparation obtenue par broyage, mélange, emboilage sous enveloppe et cuisson de maigre et de gras de porc et/ou veau, et/ou volaille. Pèce de diamètre régulier. Critères qualitatifs : texture homogène, sans morceaux perceptibles à la dégustation (pâte fine) ; couleur claire ; enveloppe assurant une bonne tenue du produit à la cuisson  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Boudin noir anillais 60-80 g, cru   | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§12.1) : préparation à base de sang frais et d'oignons, contient du lait et, parfois, des pommes de terre cuites, du pain, de la chapelure, présentée emboisée sous boyau naturel. L'assaisonnement est caractéristique (piment, cine, choulette, santé, rhum, etc.). Pèce de diamètre régulier. Critères qualitatifs : enveloppe assurant une bonne tenue du produit à la cuisson ; goût pimenté prononcé mais sans excès.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Boudin noir aux oignons 120-140 g, cru  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales (§12.1) : Préparation obtenue par mélange et cuisson de sang de porc, de gras de porc et d'oignons (15 % minimum), présentée emboisée sous boyau naturel. Préparé à partir de sang frais.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Cervelles choies pur porc 0,8-2 kg, cru   | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§6.3) : préparation obtenue par broyage, mélange, cuisson et fumage de maigre et de gras de porc. Présenté sous forme d'un cylindre de viande emboisée dans une enveloppe synthétique colorée. Critères qualitatifs : texture homogène sans morceaux de gras.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Chair à saucisse pur porc, cru, barquette 1-2 kg                                  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, cru.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Chair à saucisse pur porc, cru, barquette 1-2 kg Eligible EGALIM                  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, cru. Eligible EGALIM   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Chipolata pur porc 50 g, cru, boyau naturel                                       | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue et emboisée sous boyau naturel. Pèce de diamètre régulier entre 20 et 26 mm.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Chipolata pur porc pré-cuite 50 g   | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue et emboisée sous boyau naturel. Pèce de diamètre régulier entre 20 et 26 mm.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Chipolata pur porc pré-cuite 50g Eligible EGALIM                                  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue et emboisée sous boyau naturel. Pèce de diamètre régulier entre 20 et 26 mm. Eligible EGALIM  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Chorizo supérieur fort pur porc 200-300 g, cru                                    | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Individuel sous pellicule plastique, à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.10) : préparation obtenue par broyage, mélange, emboilage sous boyau naturel et séchage de maigre et de gras de porc à laquelle a été ajoutée du piment. Pèce entière, de forme allongée, d'un diamètre supérieur ou égal à 22 mm. Critères qualitatifs : goût de piment caractéristique et prononcé ; permet d'obtenir des tranches de bonne tenue à température ambiante ; calibre régulier ; couleur rouge foncé de la viande ; présence de morceaux de gras de petite taille |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Coppa au sel sec 1-2 kg, cru  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Individuel ; à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 2.1) : préparé à partir de morceaux de la découpe du porc, sans os, traités en salaison au sel sec (absence d'utilisation de saumure) et maturés/véchés.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Crêpinière pur porc cru 120-150 g   | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue. Présentée sous forme de boulettes enveloppées dans des morceaux de crêpe.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Crêpinière pur porc cru 120-150 g Eligible EGALIM                                 | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue. Présentée sous forme de boulettes enveloppées dans des morceaux de crêpe. Eligible EGALIM  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Épaule cuite standard DD, en os, barquette de 0,5 à 1 kg                          | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.5) : produit préparé à partir du membre antérieur du porc, déossé, dégraissé, dénervé, traité en salaison, cuit et coupé en dés de 8x8mm environ.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Galantine 1-3 kg, cuit  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 7.9) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, d'abats et de gras de porc et de volaille. Pistaches entre 3 et 6 % environ. Critères qualitatifs : texture irrégulière  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambon Bayonne 9 mois, cru  | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 2.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, déossé, déjoint et traité en salaison au sel sec. Produit conforme au cahier des charges IGP.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambon cuit choix Paris DD tranche 40 g environ                                   | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.2) : préparé à partir du membre postérieur du porc, déossé, dégraissé, dénervé et découenné, tranché. Il est traité en salaison et cuit. Tranches de diamètre régulier.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambon cuit entier DD Label Rouge ou équivalent                                   | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Jambon entier supérieur cuit à l'os avec couenne 7-10 kg Individuel. Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, avec os et couenne d'origine. Il est traité en salaison et cuit. Critères qualitatifs : sans gelée périphérique ; bonne tenue des tranches même pour une coupe fine ; épaisseur de gras et de couenne en périphérie inférieure à 6 mm en tous points. Conforme au cahier des charges Label Rouge ou équivalent.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambon cuit supérieur à griller 4-5 kg  | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, déossé, dégraissé, dénervé, avec couenne. Il est traité en salaison et cuit. Tranches de diamètre régulier.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambon cuit supérieur à griller tranche 130g environ                              | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Critères qualitatifs : sans gras ni gelée périphériques.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambon cuit supérieur DD tranche 40 à 60g en barquette de 0,5-1kg                 | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Jambon cuit supérieur avec couenne, à griller, en tranches, Paquet > 500 g environ ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, déossé, dégraissé, dénervé et avec couenne. Il est traité en salaison et cuit. Tranches de diamètre régulier. Critères qualitatifs : sans gelée périphérique ; bonne tenue des tranches même pour une coupe fine ; épaisseur de gras et de couenne en périphérie inférieure à 6 mm en tous points.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambon cuit supérieur DD tranche 40 à 60g en barquette de 0,5-1kg Eligible EGALIM | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, déossé, dégraissé, dénervé et découenné. Il est traité en salaison et cuit. Tranches de diamètre régulier.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambon cuit supérieur DD tranche 40 à 60g en barquette de 0,5-1kg Eligible EGALIM | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Critères qualitatifs : sans gras ni gelée périphériques.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambon entier cuit supérieur cuit à l'os 7-10 kg                                  | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, avec os et couenne d'origine. Il est traité en salaison et cuit. Critères qualitatifs : sans gelée périphérique ; bonne tenue des tranches même pour une coupe fine ; épaisseur de gras et de couenne en périphérie inférieure à 6 mm en tous points.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambon sec supérieur en tranches de 20-30 g barquette de 20-50 pièces, cru        | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Jambon sec supérieur 7 mois, découenné en tranches ; Paquet de 200-500 g ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 2.5) : préparé à partir du membre postérieur du porc, déossé, déjoint, découenné, traité en salaison au sel sec avec un cycle de fabrication de 210 jours minimum entre la mise au sel et la sortie du séchoir. Tranches fines et régulières.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Jambonneau cuit supérieur déossé avec couenne 0,5-1 kg                            | PORC (jambon) sans moi    | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.12) : produit préparé à partir des jambonneaux du porc traité en salaison et cuits, sans os, avec couenne. Critères qualitatifs : sans gelée périphérique ; épaisseur de gras et de couenne en périphérie inférieure à 6 mm en tous points ; forme régulière permettant de réduire les pertes à l'entame et d'obtenir des tranches de taille constante ; bonne tenue des tranches.   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Merguez véritable bœuf-mouton boyau naturel 50-70 g Eligible EGALIM, cru          | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.8) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de bœuf et/ou de mouton, crue et emboisée sous enveloppe naturelle de mouton. Pèce de diamètre régulier, compris entre 20 et 26mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques. Eligible EGALIM   |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Mortadelle pur porc 2-4 kg, cuit  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§6.11) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc, emboisée sous enveloppe collagénique. Présentée sans décor, substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage ou croûte. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte homogène dans laquelle se détachent de gros morceaux apparents de maigre et de gras.  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Pâté de campagne supérieur 1-2 kg, cuit   | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 7.6) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, d'abats (dont 15 % minimum de foie de porc à la mise en oeuvre) et de gras de porc. Présenté sans décor, sans substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage ou croûte. Critères qualitatifs : sous forme d'un hachage « mouillé »  |
| Brest       | 1      | Charcuterie | porc       |           | Pâté de tête 1-3 kg   | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 9.1) : obtenu par broyage et/ou assemblage et cuisson des parties comestibles des têtes de porc (à l'exception des cervelles), et de viande de porc non découennée, riche en matières tendineuses. Non persillé.   |
| x Brest     | 1      | Charcuterie | porc       |           | Pâté en croûte Richelieu pré-tranché 0,5-3 kg, cuit                               | PORC hachage sans gorgi   | trimestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 7.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande, abats et gras de porc et éventuellement de volaille, recouverte d'une enveloppe de pâte brisée recouvrant pas 50 % de la masse finale. Présentée sans décor, substances d'enrobage, ou barde. Critères qualitatifs : texture irrégulière ; tranches de taille régulière et de bonne tenue.   |

|   |       |   |             |      |  |                           |           |  |
|---|-------|---|-------------|------|--|---------------------------|-----------|--|
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Pâté forestier 1 à 3 kg, cuit  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 7.6) :<br>préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, d'abats (dont 15% minimum de foie de porc à la mise en œuvre), de gras de porc et de champignons. Critères qualitatifs : sous forme d'un hachage "grossier".  |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Pavé au poivre 1-3 kg, cuit  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Individuel sous pellicule plastique, à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.7) : préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous boyau naturel et séchage de viande et gras de porc. Pièce de forme ovale légèrement aplatie et présentée enrobée de grains de poivre concusés. Critères qualitatifs : grains réguliers ; sans gros morceaux de gras ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante ; calibre régulier permettant d'obtenir des tranches de taille constante.   |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Poitrine roulée cuite fumée 1,5-2kg  | Porc poitrine sans hacha  | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU : poitrine de porc sans hachage déossée, parée, dégraisée, traitée en salaison, cuite et fumée. La saumeur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir.   |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Rillettes pur porc 1-2 kg, cuit  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 8.1) : préparation obtenue par cuisson de viande de porc dans de la graisse de porc, sans addition d'abats ni utilisation de viandes d'autres espèces animales. Présenté sans décor, substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage, ou croûte. Critères qualitatifs : constitué d'une phase continue « bien collée », issue de la cuisson, dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux et des fibres de viande.  |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Rosette supérieure 1,5-3 kg, cuit  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Individuel sous pellicule plastique, à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.5) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Pièce entière de diamètre régulier. Présentée sous enveloppe naturelle; Produit conforme au cahier des charges Label Rouge ou équivalent.   |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Salami pur porc 1-3 kg   | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Individuel sous pellicule. Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.11) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe synthétique et séchage de viande et gras de porc. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte de grain fin dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux de gras de petite taille ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante.   |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse de Lyon supérieure 1/2 kg, cru  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.2) : spécialité charcutière bretonne, saucisse fumée aux algues à base de viande de porc.  |
|   | BREST | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse de Moëvre 140/145 g, cru  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.4) : préparation à base d'un mélange de gras dur de porc haché grossièrement et maigre, fumée naturellement. Embossée sous boyau naturel de porc non coloré (suivant ou chaudin). Pièce de diamètre régulier d'un minimum de 65 mm. Produit conforme au cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée. Critères qualitatifs : texture irrégulière ; teinte ambrée (entre le brun et le doré).   |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse de Morneau cru 350-400 g  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.4) : préparation à base d'un mélange de gras dur de porc haché grossièrement et maigre, fumée naturellement. Embossée sous boyau naturel de porc non coloré (suivant ou chaudin). Pièce de diamètre régulier d'un minimum de 65 mm. Produit conforme au cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée. Critères qualitatifs : texture irrégulière ; teinte ambrée (entre le brun et le doré). Eligible EGALIM   |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse de Morneau cru 350-400 g Eligible EGALIM                                    | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.4) : préparation à base d'un mélange de gras dur de porc haché grossièrement et maigre, fumée naturellement. Embossée sous boyau naturel de porc non coloré (suivant ou chaudin). Pièce de diamètre régulier d'un minimum de 65 mm. Produit conforme au cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée. Critères qualitatifs : texture irrégulière ; teinte ambrée (entre le brun et le doré). Eligible EGALIM   |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse de Strasbourg ou knack pur porc 50g environ                                 | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 6.5) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande et gras de porc et/ou bovin et/ou veau, fumée naturellement, ce qui n'exclut pas une addition complémentaire d'arôme fumé. Pièce de forme cylindrique régulière, avec enveloppe, de diamètre compris entre 16 et 28 mm. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte fine homogène ; enveloppe rosée/rouge.   |
|   | BREST | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse de toulouse 120-140 g, cru  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.3) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de porc, crue, embossée sous boyau naturel de porc. Pièce de diamètre régulier, compris entre 25 et 40 mm.  |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse pur porc : supérieure fumée 60g environ, cru                                | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Saucisse pur porc fumée crue sous boyau naturel Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.2) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue, fumée et embossée sous boyau naturel de porc. La saumeur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. Pièce de diamètre régulier. Critères qualitatifs : goût de fumée.  |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse pur porc : supérieure fumée à cuire 120-140 g cru                           | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Saucisse pur porc fumée crue sous boyau naturel Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.2) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue, fumée et embossée sous boyau naturel de porc. La saumeur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. Pièce de diamètre régulier. Critères qualitatifs : goût de fumée.  |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse pur porc cuite supérieure 120-140 g   | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.2) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, embossée sous boyau naturel de porc. Cuite.  |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse pur porc supérieure Toulouse 110g environ Label Rouge ou équivalent, cru    | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.3) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de porc, crue et embossée sous boyau naturel de porc. Pièce de diamètre régulier, compris entre 25 et 40 mm. Conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge).   |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisse sèche pur porc 200-400 g  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Individuel sous pellicule. Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.1) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Pièce régulière en forme de U, d'un diamètre de 30 mm environ. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte dans laquelle se détachent des morceaux de gras ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante.  |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisson cuit à l'ail fumé pur porc supérieur 1-2 kg                                | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 6.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc, embossée sous boyau naturel, aromatisée à l'ail et fumée. La saumeur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. Critères qualitatifs : pâte homogène contenant des morceaux apparents de maigre et de gras, goût d'ail.   |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Saucisson sec 250g-350g Label Rouge ou équivalent                                    | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Individuel sous pellicule plastique, à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.3) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Pièce régulière, d'un diamètre de 60 mm environ. Embossée sous boyau naturel. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte dans laquelle se détachent des morceaux de gras ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante. Conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge. |
|   | Brest | 1 | Charcuterie | porc | Tripes à la mode de Caen 2 à 3 kg, cuit  | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 11.1) : obtenu par cuisson des quatre estomacs du bovin (panse ou rumen, réseau ou bovet, feuillet, caillotte ou franche-mule) et de pied dans un bouillon assaisonné contenant des légumes. La sauce ne contient ni gélatine, ni amidon, ni tomates. Critères qualitatifs : les substances animales égrenées représentent, au maximum, 5% de la masse nette totale aromatisée. Les pieds et la couenne représentent, au maximum, 30 % des substances animales égrenées.   |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Côtes de porc échine 140/150g Eligible EGALIM, cru                                   | Longe avec travers et pal | trimestre | Origine anatomique : Echine avec os (code OFIVAL 4220) coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaule, plaie de saignée parée, sans chulnette. La pièce est parée et dégraisée avant tranchage. Plâces d'épaisseur comprise entre 12 et 15 mm. Absence de scure sur les pièces. L'épaisseur de graisse de couverture n'excède pas 5 mm. Tolérance à la découpe de +/-15 % par côte. Eligible EGALIM   |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Côtes de porc échine 140/150g, cru   | Longe avec travers et pal | trimestre | Origine anatomique : Echine avec os (code OFIVAL 4220) coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaule, plaie de saignée parée, sans chulnette. La pièce est parée et dégraisée avant tranchage. Plâces d'épaisseur comprise entre 12 et 15 mm. Absence de scure sur les pièces. L'épaisseur de graisse de couverture n'excède pas 5 mm. Tolérance à la découpe de +/-15 % par côte.   |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Emincé de porc épaule s/vidé, cru  | Longe sans travers ni pal | trimestre | Origine anatomique : Epaule sans jarret (Code OFIVAL 4302), entièrement déossée, parée superficiellement et dégraisée. Absence totale de cartilages. Présentation en banilles.   |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Filet mignon de porc 300g-600 g, cru   | Longe sans travers ni pal | trimestre | 5 à 10 pièces maximum, Filet mignon (code OFIVAL 4244), paré. Produit non farci, non bardé.  |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Lardon nature cru supérieur en cube, barquette ou sachet 0,5 à 1 kg                  | Porc poitrine sans hacha  | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 6.6) : Poitrine de porc sans os traitée en salaison et égrenée, découennée, coupée en cubes de petite taille. Critères qualitatifs : sans couenne ; sans gros morceaux de gras ; sans os ni cartilages ; taille homogène ; viande de couleur rose ; taille homogène.   |
| x | Brest | 2 | Viande de   | porc | Lardon nature cru supérieur en cube, barquette ou sachet 0,5 à 1 kg, Eligible EGALIM | Porc poitrine sans hacha  | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 6.6) : Poitrine de porc sans os traitée en salaison et égrenée, découennée, coupée en cubes de petite taille. Critères qualitatifs : sans couenne ; sans gros morceaux de gras ; sans os ni cartilages ; taille homogène ; viande de couleur rose ; taille homogène. Eligible EGALIM   |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Longe de porc entière avec os, dégraisée, 8-12 kg, cru                               | Longe avec travers et pal | trimestre | Longe de porc entière avec os, dégraisée, 8-12 kg  |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Merguez véritable brauf-mouton cuite boyau naturel 50 g, cru                         | PORC hachage sans gorgi   | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.8) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de bœuf et/ou de mouton, crue et embossée sous enveloppe naturelle de mouton. Cuit. Pièce de diamètre régulier, compris entre 20 et 26mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques.  |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Palette de porc déossée cru demi-sel 2-3 kg  | Longe avec travers et pal | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 1.1) : palette ou épaule de porc non déossée, parée, dégraisée et traitée en salaison  |
| x | Brest | 2 | Viande de   | porc | Poitrine de porc crue déossée 1/2 sel 1,5-3 kg                                       | Porc poitrine sans hacha  | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 1.3) : poitrine de porc sans hachage déossée, parée, dégraisée, traitée en salaison  |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Poitrine de porc crue déossée fumée 1/2 sel 1,5-3 kg                                 | Porc poitrine sans hacha  | trimestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 1.3) : poitrine de porc sans hachage déossée, parée, dégraisée, traitée en salaison et fumée. La saumeur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir.  |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Roti de porc carré/filet, sans os, ficelé, pièce de 2-2,5 kg, cru                    | Longe sans travers ni pal | trimestre | Produit issu du carré et du filet (codes OFIVAL 4230 et 4240), sans la pointe de filet ni le filet mignon. Les unités sont entièrement déossées, parées et dégraisées. Viande non hydratée, non saumurée, présentée en roti sous filet, non bardé. Pièces cylindriques. Toutes pièces au calibre. Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe. Taux de lipides inférieur à 8 % (épaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point).   |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Roti de porc échine déossée, sous filet, non bardé, pièce de 2 à 3 kg, cru           | Longe sans travers ni pal | trimestre | Origine anatomique : Echine sans os (code OFIVAL 4222) coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaule, plaie de saignée parée, sans chulnette. La pièce est entièrement déossée, parée et dégraisée. Absence totale de cartilages. Echine non hydratée, non saumurée, présentée en roti sous filet, non bardé. Pièces cylindriques. Toutes pièces au calibre. Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe. L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point.  |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Sauté de porc épaule sans os 60 g Eligible EGALIM, cru                               | Longe sans travers ni pal | trimestre | Par 2 à 3 kg Produit obtenu à partir de l'épaule sans jarret (code OFIVAL 4302), déossée, déléguée, parée et dégraisée pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques. Les morceaux présentent peu de gras apparent. Tolérance à la découpe de +/- 30 %.  |
|   | Brest | 2 | Viande de   | porc | Sauté de porc épaule sans os 60 g, cru   | Longe sans travers ni pal | trimestre | Par 2 à 3 kg Produit obtenu à partir de l'épaule sans jarret (code OFIVAL 4302), déossée, déléguée, parée et dégraisée pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques. Les morceaux présentent peu de gras apparent. Tolérance à la découpe de +/- 30 %.  |

|   |       |   |                    |   |                            |           |   |
|---|-------|---|--------------------|---|----------------------------|-----------|---|
|   | Brest | 2 | Viande de porc     | Travers de porc cru demi sel 0,9-1,5 kg                                     | Longe avec travers et pal  | trimestre | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 1.1)   |
|   | Brest | 3 | Viande de canard   | Canard confit effiloché cuit  | Canard de Barbarie (cuis)  | trimestre | Travers de porc entier cru avec os, paré, dégraissé, traité en salaison et épouaté.   |
|   | Brest | 3 | Viande de canard   | Cuisse de canard déjointée 250-300 g , cru                                  | Canard de Barbarie (cuis)  | trimestre | Viande issue de la découpe d'une carcasse de canard gras, confite dans la graisse de canard, conforme au CDU (§3.16). Viande effilochée. Assaisonné   |
|   | Brest | 3 | Viande de canard   | Cuisse de canette déjointée 130-200g, cru                                   | Cane de Barbarie (entier)  | trimestre | Cuisse avec peau, avec os, sans portion de dos, sans tarse. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations   |
|   | Brest | 3 | Viande de canard   | Filet de canard pièce 250-400 g, cru  | Canard de Barbarie (filet) | trimestre | Filet de canard avec aiguillette (muscles pectoraux superficiel et profond) avec peau, paré, sans os ni cartilages. Tolérance à la découpe : +/- 40 g   |
|   | BREST | 3 | Viande de canard   | Gélines de canard confites 1 kg, cuit                                       | pas de notation de référe  | trimestre | Gélines 100% issu de Canards Gras cultivés à la graisse de canard conformes au CDU (§3.16)  |
|   | BREST | 3 | Viande de canard   | Magret de canard fumé tranché 80 à 100 g, cru                               | Canard de Barbarie (mag)   | trimestre | Magret de canard gras (mâle dont la pointe du sternum est ossifiée) avec peau et graisse sous-cutanée (couvrant les muscles de la poitrine, sans le muscle pectoral profond) paré sans os ni cartilages, traité en salaison puis séché et fumé. En tranches régulières. Sans arôme de fumée. Au sel sec.  |
|   | Brest | 3 | Viande de coq      | Demi coquelet PAC 200 à 350g, cru   | Coq (entier) effilé Franc  | trimestre | Prêt à cuire, éviscéré, sans abat, sans tarse   |
|   | Brest | 3 | Viande de dinde    | Blanc de dinde cuit choss, tranche de 40g environ, barquette 250-500g       | Dinde (filet) France stan  | trimestre | Filet de dinde entier cuit, sans peau, tranché, conforme au CDU du CIDEF  |
|   | Brest | 3 | Viande de dinde    | Cordon bleu cuit de volaille 100 à 150g                                     | Dinde (cuisse) 1 kg et pli | trimestre | Produit composé de viande de volaille (dinde de préférence) et/ou de préparation de viande de dinde, entourant une tranche de jambon reconstituée de dinde cuit, éventuellement fumé et/ou aromatisé, et de fromage fondu. Le cordon bleu est pané, frit pour assurer une coloration jaune brun en surface, cuit à cœur et surgelé IQF. Conforme au Code des usages du CIDEF. |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tranche de viande de volaille : 50% minimum du poids du produit à la mise en œuvre ;  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tranche de jambon de dinde (exclusivement cuite de dinde sans peau) cuit standard : 10% minimum ;   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tranche de fromage fondu ≥ 10% minimum ;  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Fondage/ panure ± 20%   |
|   | Brest | 3 | Viande de dinde    | Escalope de dinde 140g , cru  | Dinde (filet) France stan  | trimestre | 140 g Par 20 pièces Tranche de filet de dinde, sans peau, sans os, sans hématomes, entièrement parée et tranchée à la main. Tolérance à la découpe de +/- 10 g  |
|   | Brest | 3 | Viande de dinde    | Osso bucco de dinde pièce 100-140g , cru                                    | Dinde (cuisse) 1 kg et pli | trimestre | Tranche de cuisse de dinde, avec os, avec peau, en tronçon  |
| x | Brest | 3 | Viande de dinde    | Sauté de dinde sans peau sans os 40g , cru                                  | Dinde (cuisse) 1 kg et pli | trimestre | 2 à 3 kg, Viande rouge, issue du déossage du membre postérieur (pilon et haut de cuisse). Morceau de forme approximativement cubique, sans peau, déossée entièrement dégraissée et parée (sans tendons). Les morceaux sont coupés de façon régulière. Tolérance à la découpe de +/- 10 g  |
|   | Brest | 3 | Viande de poulet   | Cuisse de poulet déjointée 200-260 g Label Rouge ou équivalent, cru         | Poulet (entier) PAC Franc  | trimestre | Cuisse de poulet déjointée Label Rouge ou équivalent Par 4 à 10 pièces maximum; Cuisse avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-femorale). Poulet conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe de qualité équivalente équivalent au Label Rouge)   |
|   | Brest | 3 | Viande de poulet   | Cuisse de poulet déjointée 220-260 g Eligible EGALIM hors Label Rouge , cru | Poulet (entier) PAC Franc  | trimestre | Cuisse avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation coxo-femorale). Non hydraté, non saumuré, refroidi à sec. Eligible EGALIM   |
|   | Brest | 3 | Viande de poulet   | Filet de poulet 100-150g sans peau Eligible EGALIM hors Label Rouge, cru    | Filet de poulet "France S  | trimestre | Poitrine entière ou coupée en deux, déossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes, sans peau. Eligible EGALIM hors Label Rouge   |
|   | Brest | 3 | Viande de poulet   | Filet de poulet 120-140 g sans peau , cru                                   | Filet de poulet "France S  | trimestre | De 10 à 20 pièces Poitrine entière ou coupée en deux, déossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes, sans peau   |
|   | Brest | 3 | Viande de poulet   | Pilon de poulet 70-100 g Eligible EGALIM, cru                               | Poulet (entier) PAC Franc  | trimestre | Morceau dévêré et non déossé ayant pour support osseux le tibia et le péroné, détaché par section à hauteur des deux articulations avec peau attenante. Eligible EGALIM   |
|   | Brest | 3 | Viande de volaille | Foie de volaille cru 1 kg   | Filet de poulet "France S  | trimestre | Foie de volaille entier débarrassé de la vésicule biliaire  |
|   | Brest | 4 | Viandes de agneau  | Gigot d'agneau rôti cuit sans os ni jarret 1-2,2kg                          | Agneau culotte UE vac      | trimestre | Par 1 ou 2 pièces   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Produit issu du gigot raccourci (code OFIVAL 3140)  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | d'agneau. La pièce est entièrement parée (glande, graisse de couverture en excès et noix de graisse retirées), sans jarret, sans cotule, sans bavette, sours enlevée.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Épaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Le produit peut être pré-rôti avant cuisson.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 %.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Assaisonné.   |
|   | Brest | 4 | Viandes de bœuf    | Paleron bœuf braisé cuit, pièce de 1-3kg                                    | Paleron UE SP              | trimestre | Produit présenté individuellement. Origine anatomique : paleron (code OFIVAL 1313), déossé, paré et dégraissé.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre doit être homogène.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Le produit peut être pré-rôti avant cuisson.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Exsudat de cuisson autorisé : 10 % maximum  |
|   | Brest | 4 | Viandes de bœuf    | Rôti de bœuf standard cuit en poche de 1,5-2,5 kg                           | Boule de macreuse UE P     | trimestre | Origine anatomique : boule de macreuse de bœuf (code OFIVAL 1311), plat de tranche (code OFIVAL 1122) épicé, tête de nerf enlevée, affranchie extrémité côté humérus.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Le produit peut être pré-rôti avant cuisson.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 %.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Assaisonné.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Cuisson salée à sec   |
| x | Brest | 4 | Viandes de dinde   | Rôti de filet de dinde cuit 2-2,5 kg  | Dinde (filet) France stan  | trimestre | Sous pellicule plastique : par 1 à 2 pièces ; viande de filet (muscles pectoraux), sans peau, assemblée en rôti, non saumuré, non hydraté, cuit   |
|   | Brest | 4 | Viandes de porc    | Rôti de porc carré/ filet cuit 1,5-2,5kg                                    | Longe sans travers ni pal  | trimestre | Le nombre de morceaux de viande constituant le rôti est au maximum de 3 par kg.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Produit présenté individuellement - Produit issu du carré et du filet (codes OFIVAL 4230 et 4240), sans la pointe de filet ni le filet migron. La pièce est déossée, parée et dégraissée.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Le produit peut être pré-rôti avant cuisson.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Ordres qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 % de préférence  |
|   | Brest | 5 | Viandes de agneau  | Côte d'agneau carré entier 80 g , cru                                       | Agneau carré UE vac        | trimestre | Origine anatomique : Carré d'agneau entier (codes OFIVAL 3250 et 3260). Les pièces sont parées et dégraissées avant tranchage.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Pièces d'épaisseur et de grosseur uniformes. Tranchage effectué de façon à garantir l'absence de suture sur les pièces. Tolérance à la découpe de +/- 15 %  |
|   | Brest | 5 | Viandes de agneau  | Épaule d'agneau déossée 1-1,8kg , cru                                       | Agneau épaule UE vac       | trimestre | Par 1 ou 2 pièces   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Produit issu de l'épaule (code OFIVAL 3330) d'agneau. La pièce est entièrement déossée, parée   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Toutes pièces au calibre.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Épaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point   |
|   | Brest | 5 | Viandes de agneau  | Gigot d'agneau déossé non bardé, non ficelé, cru                            | Agneau culotte UE vac      | trimestre | Produit issu du gigot entier (code OFIVAL 3130) d'agneau. La pièce est entièrement déossée (fémur coulé, selle déossée), parée (glande, graisse de couverture en excès et noix de graisse retirées), sans jarret, sans cotule, sans bavette, sans sours ou sours rentree.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Toutes pièces au calibre.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Épaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point.  |
|   | Brest | 5 | Viandes de agneau  | Sauté d'agneau standard sans os 60g , cru                                   | Agneau épaule UE vac       | trimestre | Morceaux découpés dans l'épaule (code OFIVAL 3330) et du collier (code OFIVAL 3340) d'agneau pour au moins 75%.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Les 25% de morceaux à sauté ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Les unités sont parées, déossées et dégraissées avant tranchage. Les morceaux présentent peu de gras apparent.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tolérance à la découpe de +/- 10 g  |
|   | Brest | 5 | Viandes de agneau  | Tranche de gigot d'agneau sans os 160 g , cru                               | Agneau culotte UE vac      | trimestre | Tranches de gigot d'agneau sans os 160 g Par 10 pièces  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Origine anatomique :  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Gigot raccourci (code OFIVAL 3140) d'agneau. La pièce est entièrement parée (glande, graisse de couverture en excès et noix de graisse retirées) avant tranchage.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tranchage effectué de façon à garantir l'absence de suture sur les pièces.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Pièces d'épaisseur uniforme.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tolérance à la découpe de +/- 10 %  |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Bavette aloyau PAD 0,8-2,5 kg , cru   | Bavette d'aloiau UE PAD    | trimestre | Individuel; Bavette d'aloiau (code OFIVAL 1250) PAD, affranchie de l'extrémité épaisse.   |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Bavette aloyau PAD, 150g , cru  | Bavette d'aloiau UE PAD    | trimestre | Bifrecks découpés dans la bavette d'aloiau (code OFIVAL 1250) issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,8 kg, affranchie de l'extrémité épaisse.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épicés, dévêrés.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Bifrecks couverts (dits "portefeuilles") représentant moins de 10% de la livraison totale.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tolérance à la découpe de +/- 10%   |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Boule de macreuse, PAD 1,7-2,5 kg, cru                                      | Boule de macreuse UE P     | trimestre | Macreuse de bœuf à tête PAD individuel ou par 2 Boule de macreuse de bœuf (code OFIVAL 1313), épicé, tête de nerf enlevée, affranchie extrémité côté humérus, PAD.  |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Bourguignon gâtineux 60g , cru  | Collier UE SP              | trimestre | Morceaux de bourguignon découpés dans les muscles suivants : - Jarret (code OFIVAL 1336-1256).  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Jumeau à braser (code OFIVAL 1315 sans macreuse à braiser).   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Nerveux de gîte (code OFIVAL 1333).   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Paleron (code OFIVAL 1313) pour au moins 75%.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Les 25% de morceaux à bourguignon ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Les morceaux sont coupés de façon régulière.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tolérance à la découpe de +/- 10 g  |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Cœur de rumsteck PAD 2-3 kg , cru   | Cœur de rumsteck UE P      | trimestre | Cœur de rumsteck (1212) : Mâle de rumsteck PAD, sans aiguillette baronne, sans aiguillette de rumsteck, sans langue de chat, sans chaînette, complètement épluché extérieurement. Entame côté fémur affranchi pour une coupe nette perpendiculaire à l'axe du muscle.   |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Côte de bœuf 300 min , cru  | Côte détalonnée UE SP      | trimestre | en poche de 2 pièces. Côte (code OFIVAL 1230) issue des 5 côtes dévêtrées du milieu du train de côtes, sans dessous de côtes, sans nerf cervical, paré, calibré, sans suture d'os. La longueur du manche doit être proportionnelle à la noix et dans tous les cas inférieure à 6 cm   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Les pièces ont une épaisseur minimale de 2 cm et un poids uniforme avec une variation maximale de +/- 10 % par rapport au poids cible   |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Emincé de bœuf à mijoter, cru, lamères de 15 g environ                      | Tende de tranche UE SP     | trimestre | Emincé de bœuf destiné à être mijoté (braisé puis bouilli) issu des muscles suivants parés superficiellement : - Gîte noix (code OFIVAL 1313), - Paleron (code OFIVAL 1313), - Jumeaux (code OFIVAL 1315), - Collier (code OFIVAL 1326), - Base côte (code OFIVAL 1322), - Tous les muscles à cuisson lente. Viande de bœuf crue présentée en lamères.                        |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Faux filet en tranches 150-190g eligible EGALIM hors Label Rouge, cru       | Faux-Filet UE SP < 5 kg    | trimestre | Par 10 pièces maximum ; Produit issu du faux filet (code OFIVAL 1221) d'un poids minimum de 3,8 semi paré, c'est-à-dire dont le nerf dorsal est enlevé sur sa partie épaisse, l'épaisseur de gras superficiel n'excède pas 5 mm à l'aplomb du milieu de la noix, et la « bretelle » est coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix.  |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Faux filet en tranches 150-190g, cru  | Faux-Filet UE SP < 5 kg    | trimestre | Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, Tolérance à la découpe de +/- 10% ; Eligible EGALIM   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Par 10 pièces maximum ; Produit issu du faux filet (code OFIVAL 1221) d'un poids minimum de 3,8 semi paré, c'est-à-dire dont le nerf dorsal est enlevé sur sa partie épaisse, l'épaisseur de gras superficiel n'excède pas 5 mm à l'aplomb du milieu de la noix, et la « bretelle » est coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix.  |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, Tolérance à la découpe de +/- 10%.  |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Faux filet PAD , cru  | Faux-Filet UE SP < 5 kg    | trimestre | Faux Filet PAD, 5kg minimum ; Individuel ; Faux filet (code OFIVAL 1221), PAD, nerf enlevé sur toute la longueur, gras superficiel et aponeuroses enlevés, triangle et pointe du long dorsal enlevés.   |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Onglet pièce 160 g , cru  | Bœuf onglet UE             | trimestre | tranches de 160 g +/- 10 % ; en poche de 10 pièces maximum. Bifrecks découpés dans l'onglet (code OFIVAL 1233) issu d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,3 kg, entier, débarrassé de la plèvre et des glandes, épluché entièrement, nerf central paré.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épicés, dévêrés.   |
|   |       |   |                    |   |                            |           | Les bifrecks couverts (dits "portefeuilles") ne doivent pas représenter plus de 10% de la livraison totale. La maturation s'est faite séparément.   |
|   | Brest | 5 | Viandes de bœuf    | Paleron SP, pièce 2-3 kg minimum, cru                                       | Paleron UE SP              | trimestre | Paleron PAD (code OFIVAL 1313), semi paré   |

|   |        |   |                    |   |                            |           |   |
|---|--------|---|--------------------|---|----------------------------|-----------|---|
|   | Brest  | 5 | Vandres de boeuf   | Paleron SP, pièce 2,3 kg minimum, Eligible EGALIM , cru                                     | Paleron UE SP              | trimestre | Paleron PAD (code OFIVAL 1313), semi paré ; Eligible EGALIM   |
|   | Brest  | 5 | Vandres de boeuf   | Paw de rumsteck 150g, cru   | Caur de rumsteck UE PA     | trimestre | Tranche épaisse de milieu de rumsteck (code OFIVAL 1121) issu d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2kg, sans aiguillette, sans langue de chat, sans chahnette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur ;<br>Pièces d'une épaisseur minimale de 2 cm<br>Tolérance à la découpe de +/- 10%  |
|   | Brest  | 5 | Vandres de boeuf   | Rôti de boeuf standard ficelé 1,5-2,5 kg , cru  | Boule de macreuse UE P     | trimestre | Individuel ou par 2 ; Rôti de boeuf non bardé, découpé dans les muscles suivants : - Macreuse à ébar (code OFIVAL 1311) issue d'une macreuse PAD d'un poids minimum de 1,8 kg, lête de nerf enlevée, affranchie extrémité côté humerus ; - Plat de tranche (code OFIVAL 1122) issu d'une tranche éclatée PAD d'un poids minimum de 3,7 kg, côté épais, coupé dans le sens de la longueur, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3 cm. Longueur : 250 à 300 mm. Diamètre : 80 à 95 mm maximum sur la partie la plus épaissie   |
|   | Brest  | 5 | Vandres de boeuf   | Sauté de bœuf 60 g , cru  | Collier UE SP              | trimestre | Morceau de bourignon découpé dans le jerré (code OFIVAL 1316-1256), le jumeau à braiser (code OFIVAL 1315 sans macreuse à braiser) le nerveux de gîte (code OFIVAL 1133) ou le paleron (code OFIVAL 1313) pour au moins 75%. Les 25% de morceaux à bourignon ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Les morceaux sont coupés de façon régulière.   |
|   | Brest  | 5 | Vandres de boeuf   | Sauté de bœuf paleron 60 g , cru  | Paleron UE SP              | trimestre | Morceaux de 60 g +/- 10 g découpés dans le paleron (code OFIVAL 1213).  |
|   | Brest  | 5 | Vandres de boeuf   | Steak bifteck qualitatif 150g, cru  | Tende de tranche UE SP     | trimestre | Biftecks découpés dans les muscles suivants :<br>- Milieu de rumsteck (code OFIVAL 1121) issu d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2 kg, sans aiguillette de rumsteck, sans chahnette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur ;<br>- Tende de tranche (code OFIVAL 1111) issu d'un tendre de tranche PAD d'un poids minimum de 4 kg, épilché, sans dessus, affranchi du talon ;<br>- Rond de tranche (code OFIVAL 1121) issu d'une tranche éclatée PAD d'un poids minimum de 3,7 kg, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3cm, nerf du milieu enlevé ;<br>- Dessus de palette (code OFIVAL 1141) issu d'une pièce PAD d'un poids minimum de 0,6 kg minimum, attaches tendineuses enlevées.<br>Tranches de muscles d'épaisseur uniforme.<br>Biftecks ouverts (dits "portefeuilles") représentant moins de 10 % de la livraison totale.<br>Tolérance à la découpe de +/- 10%. |
|   | Brest  | 5 | Vandres de boeuf   | Steak haché 15 % MG 125 g, cru  | Vache quartier avant Frai  | trimestre | Steak haché de bœuf 15% de matière grasse 125 g sous atmosphère modifiée Par 8 à 10 pièces Viande de bœuf hachée cru, en portions, sans sel ajouté (100% viande bovine) - Pourcentage de matières grasses inférieur à 15 % - Rapport collagène sur protéines de viande 15 %   |
|   | Brest  | 5 | Vandres de boeuf   | Steak haché 15% MG façade bouchère 150 g, cru   | Vache quartier avant Frai  | trimestre | Steak haché de bœuf façade bouchère race à viande 15 % de matière grasse 150 g sous atmosphère modifiée Par 8 à 10 pièces maximum - Viande de bœuf hachée cru, en portions, sans sel ajouté (100 % viande bovine) - Pourcentage de matières grasses inférieur à 15 % - Rapport collagène sur protéines de viande s 15 % Viande issue à 100% d'une race à viande (race péculière dans la production de viande)   |
|   | Brest  | 5 | Vandres de boeuf   | Tende de tranche PAD 6-9 kg , cru   | Tende de tranche UE SP     | trimestre | Tende de tranche (code OFIVAL 1131) épilchée, sans dessus, sans poire   |
|   | Brest  | 5 | Vandres de boeuf   | Tournedos en tranches 180 g , cru   | Filet UE SP < 2,8 kg       | trimestre | Tranche de filet de bœuf avec chahnette (code OFIVAL 1220), bardée et ficelée, issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 2,2 kg. Le taux de bardage (ficelle comprise) est inférieur à 13%, le ficelage arrêté.<br>Les pièces sont d'épaisseur régulière et de poids uniforme avec une variation maximale de +/- 10 % par rapport au poids cible du fabricant   |
|   | Brest  | 5 | Vandres de veau    | Escalope veau cuitseau qualitative 140 g, cru   | Veau (quali) semi-paré U   | trimestre | Par 10 pièces maximum ; Escalope de veau découpée dans les muscles PAD suivants :<br>- Noix (code OFIVAL : 2110), sans merlan ni fausse araignée ;<br>- Non péplissière (code OFIVAL : 2129) ;<br>- Sous noix (code OFIVAL : 2130) sans gros nerf, et affranchie côté jerré à la limite de la boule de graisse ;<br>- Quasi (code OFIVAL 2140)<br>Tranches de muscles d'épaisseur uniforme.<br>Les escalopes ouvertes (dites « portefeuilles ») ne sont pas tolérées.<br>Absence totale de gras superficiel, de nerfs et d'aponévroses.<br>Tolérance à la découpe de +/- 10 %.  |
|   | Brest  | 5 | Vandres de veau    | Filet, migaton de veau SP , cru   | Veau (filet) semi-paré U   | trimestre | O.S 3 à 3,2 kg Par 1 et 2 pièces filet de veau PAD  |
|   | Brest  | 5 | Vandres de veau    | Noix de veau péplissière SP 3-4 kg , cru  | VEAU (noix péplissière) SP | trimestre | Noix de veau péplissière (code OFIVAL 2130), semi-parée (SP), sans l'araignée.  |
|   | Brest  | 5 | Vandres de veau    | Noix de veau SP 3-5 kg , cru  | Veau noix SP UE            | trimestre | Pièce de 3 à 5 kg. Noix de veau (code OFIVAL 2110), semi-parée (SP), sans l'araignée.   |
| x | Brest  | 5 | Vandres de veau    | Pavé de veau cuitseau 140 g , cru   | Veau (quali) semi-paré U   | trimestre | Par paquet de 30 pièces maximum ; Tranche épaisse de veau découpée dans les muscles suivants :<br>- Noix (code OFIVAL : 2110) épilchée superficiellement, sans merlan ni fausse araignée ;<br>- Noix péplissière (code OFIVAL : 2120) entièrement épilchée, éclatée PAD ;<br>- Noix noix (code OFIVAL : 2130) sans gros nerf, épilchée superficiellement et affranchie côté jerré à la limite de la boule de graisse ;<br>- Quasi (code OFIVAL 2140) épilché superficiellement.<br>Les pièces ont une épaisseur minimale de 2 cm.   |
|   | Brest  | 5 | Vandres de veau    | Sauté de veau 60 g, cru   | Veau épaule sans os SP U   | trimestre | Sauté de veau épaule/bas de carré : sans os; Par 2 à 3 kg<br>Origine anatomique : Epaule (code OFIVAL : 2300) et Bas de carré (code OFIVAL : 2301) pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux à blanquette ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Les pièces sont entièrement désossées (os et cartilages totalement absents), parties et dégraissées. Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques. Les morceaux ne présentent pas de gras apparent. Tolérance à la découpe de +/- 10 g   |
|   | Brest  | 5 | Vandres de veau    | Sauté de veau épaule bas carré sans os 60 g , cru   | Veau épaule sans os SP U   | trimestre | Origine anatomique : Epaule (code OFIVAL : 2300) et Bas de carré (code OFIVAL : 2301) pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux à blanquette ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.   |
|   | Brest  | 5 | Vandres de veau    | Sous noix de veau SP 5-7kg , cru  | VEAU (sous noix) semi-paré | trimestre | sous noix de veau (code OFIVAL 2130), semi-parée (SP), sans l'araignée.   |
|   | Toulon | 6 | Charcuterie porc   | Alouette de jambon cru barquette de 0,5-1 kg  | PORC (jambon) sans moi     | Semestre  | Jambon sec (sans cru) portonné en alouette.   |
|   | Toulon | 6 | Charcuterie porc   | Epaule cuite standard DDD 4-5 kg  | PORC (jambon) sans moi     | Semestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.5) : produit préparé à partir du membre antérieur du porc, désossé, découenné, dégraissé, dénérvé, traité en salaison, cuit.  |
|   | Toulon | 6 | Charcuterie porc   | Epaule cuite standard DDD, en dés, barquette de 0,5 à 1 kg                                  | PORC (jambon) sans moi     | Semestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.5) : produit préparé à partir du membre antérieur du porc, désossé, découenné, dégraissé, dénérvé, traité en salaison, cuit et coupé en dés de 8x8x8 mm.  |
|   | Toulon | 6 | Charcuterie porc   | Jambon cuit entier DD Label Rouge ou équivalent   | PORC (jambon) sans moi     | Semestre  | Jambon entier supérieur cuit à l'os avec couenne 7-10 kg Individuel Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, avec os et couenne d'origine. Il est traité en salaison et cuit. Critères qualitatifs : sans gelée périphérique ; bonne tenue des tranches même pour une coupe fine ; épaisseur de gras et de couenne en périphérie inférieure à 6 mm en tous points. Conforme au cahier des charges Label Rouge ou équivalent.   |
|   | Toulon | 6 | Charcuterie porc   | Jambon cuit supérieur DD tranches 40 à 60g en barquette de 0,5-1kg Eligible EGALIM          | PORC (jambon) sans moi     | Semestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, dégraissé, dénérvé et découenné. Tranché Il est traité en salaison et cuit. Tranches de diamètre régulier. Critères qualitatifs : sans gras ni gelée périphériques. Eligible EGALIM  |
| x | Toulon | 6 | Charcuterie porc   | Jambon cuit supérieur DDD tranches 40 à 60g en barquette de 0,5-1kg                         | PORC (jambon) sans moi     | Semestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, dégraissé, dénérvé et découenné. Il est traité en salaison et cuit. Tranches de diamètre régulier. Critères qualitatifs : sans gras ni gelée périphériques.  |
|   | Toulon | 6 | Charcuterie porc   | Jambon entier cuit supérieur cuit à l'os 7-10 kg  | PORC (jambon) sans moi     | Semestre  | Individuel ; caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, avec os et couenne d'origine. Il est traité en salaison et cuit. Critères qualitatifs : sans gelée périphérique ; bonne tenue des tranches même pour une coupe fine ; épaisseur de gras et de couenne en périphérie inférieure à 6 mm en tous points.  |
|   | Toulon | 6 | Charcuterie porc   | Jambonneau cuit supérieur désossé avec couenne 0,5-1 kg                                     | PORC (jambon) sans moi     | Semestre  | Individuel : Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.12) : produit préparé à partir des jambonneaux du porc traité en salaison et cuits, sans os, avec couenne. Critères qualitatifs : sans gelée périphérique ; épaisseur de gras et de couenne en périphérie inférieure à 6 mm en tous points ; forme régulière permettant de préparer les pertes à l'entame et d'obtenir des tranches de taille constante ; bonne tenue des tranches.  |
|   | Toulon | 6 | Charcuterie porc   | Rôti de porc cuit échine 2-3,5 kg   | longe sans travers ni pal  | Semestre  | Origine anatomique : Echine sans os (code OFIVAL 4220) coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaule, plaie de saignée partée, sans chahnette. Présentation en rôti sous filet, non bardé. Diamètre homogène sur l'ensemble d'une livraison. Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe. L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point, cuit.   |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie canard | Mousse de canard supérieure 2-2,5 kg  | PORC hachage sans gorg     | Semestre  | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 7.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, foie, et de gras de canard (dont 20 % minimum de maigre et/ou de foie maigre de canard à la mise en oeuvre) et de porc, parfumé .Produit présente avec couche de graisse de canard. Critères qualitatifs : texture régulière (pâte fine) sans morceaux, homogène, facile à tartiner  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie lapin  | Terrine de lapin supérieure, cuite  | PORC hachage sans gorg     | Semestre  | 1 à 2 kg Caractéristiques techniques et analytiques définis par le CDU (57.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande, abats et gras. Viande de lapin 20 % minimum. Y, autre ingrédient tel que prévu §7.2 du CDU en 2.2 et venant en inclusion (ex : champignons, fruits, légumes, autre que X   |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie oie    | Rillettes d'oie supérieure 2-2,5 kg, cuit   | Foies gras de canard Frai  | Semestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 8.4) : préparation obtenue par cuisson de viandes d'oie (50% minimum) et de porc dans de la graisse d'oie (20% minimum) et de porc, sans addition d'abats ni utilisation de viandes d'autres espèces animales. Présentent sans décor, substances d'enrobage, bardé, gelée d'enrobage, ou croûte. Critères qualitatifs : constitué d'une phase continue «bien collée», issue de la cuisson, dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux et/ou des fibres de viande.   |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc   | Chorizo supérieur fort pur porc 200-300 g , cru   | PORC hachage sans gorg     | Semestre  | Individuel sous pellicule plastique, à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.10) : préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous bœuf naturel et séchage de maigre et de gras de porc à laquelle a été ajoutée du piment. Pièce entière, de forme allongée, d'un diamètre supérieur ou égal à 22 mm. Critères qualitatifs : goût de piment caractéristique et prononcé ; permet d'obtenir des tranches de bonne tenue à température ambiante ; calibre régulier ; couleur rouge foncé de la viande ; présence de morceaux de gras de petite taille  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc   | Coppa au sel sec 1-2 kg , cru   | PORC hachage sans gorg     | Semestre  | Individuel ; à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 2.1) : préparé à partir de morceaux de la découpe du porc, sans os, traités en salaison au sel sec (absence d'utilisation de suumum) et maturés/déchés.   |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc   | Coppa au sel sec tranché, barquette de 250-500 g, cru                                       | PORC hachage sans gorg     | Semestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 2.2) : préparé à partir de morceaux de la découpe du porc, sans os, traités en salaison au sel sec (absence d'utilisation de suumum) et maturés/déchés.   |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc   | Jambon sec supérieur en tranches de 20-30 g barquette de 20-50 pièces Eligible EGALIM , cru | PORC (jambon) sans moi     | Semestre  | Jambon sec supérieur 7 mois, découenné en tranches ; Paquet de 200-500 g ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 2.5) : préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, déjoints, découenné, traité en salaison au sel sec avec un cycle de fabrication de 210 jours minimum entre la mise au sel et la sortie du séchoir. Tranches fines et régulières. Eligible EGALIM  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc   | Jambon sel sec supérieur désossé avec couenne 5-8 kg Eligible EGALIM , cru                  | PORC (jambon) sans moi     | Semestre  | Jambon sel SP ou AOP désossé avec couenne 5-8 kg Individuel ; à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 2.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, déjoints et traité en salaison au sel sec. Produit conforme au cahier des charges AOP ou IGP. Critères qualitatifs : doit pouvoir se couper en tranches fines. Porcs nés, élevés, abattus et transformés dans un seul et même pays ; Eligible EGALIM  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc   | Mortadelle pur porc 2-4 kg, cuit  | PORC hachage sans gorg     | Semestre  | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§6.11) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc, embossée sous enveloppe collagénique. Présentée sans décor, substances d'enrobage, bardée, gelée d'enrobage ou croûte. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte homogène dans laquelle se détachent de gros morceaux apparents de maigre et de gras  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc   | Mortadelle pur porc en tranches barquette 300-500 , cuit                                    | PORC hachage sans gorg     | Semestre  | Mortadelle pur porc en tranches de 10-20 g ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§6.11) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc, embossée sous enveloppe collagénique. Présentée sans décor, substances d'enrobage, bardée, gelée d'enrobage ou croûte. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte homogène dans laquelle se détachent de gros morceaux apparents de maigre et de gras.  |

|   |        |   |                   |  |                           |          |   |
|---|--------|---|-------------------|--|---------------------------|----------|---|
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Pâté de campagne supérieur 1-2 kg, cuit                                  | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 7.4) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, d'abats (dont 15 % minimum de foie de porc à la mise en oeuvre) et de gras de porc. Présenté sans décor, sans substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage ou croûte. Critères qualitatifs : sous forme d'un hachage « <b>à tartinier</b> ».   |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Pâté de campagne supérieur 1-2 kg Label Rouge ou équivalent, cuit        | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 7.4) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, d'abats (dont 15 % minimum de foie de porc à la mise en oeuvre) et de gras de porc. Présenté sans décor, sans substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage ou croûte. Critères qualitatifs : sous forme d'un hachage « <b>grossier</b> ». Conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge).   |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Pâté de foie de pur porc supérieur 1-3 kg, cuit                          | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 7.4) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de foie de porc (20 % minimum à la mise en œuvre) et de gras de porc. Produit présenté sans décor, substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage ou croûte. Critères qualitatifs : texture régulière (pâte fine) sans morceaux, homogène, facile à tartiner.  |
|   |        | 7 | Charcuterie porc  | Pâté de tête 1-3 kg  | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 9.1) : obtenue par broyage et/ou assemblage et cuisson des parties comestibles des têtes de porc (à l'exception des cervelles), et de viande de porc non découennée, riche en matières tendineuses. Non perrillé.   |
| x | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Pâté en croûte Richelieu prétranché 0,5-3 kg, cuit                       | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 7.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande, abats et gras de porc et éventuellement de volaille, recouverte d'une enveloppe de pâte brisée n'excédant pas 50 % de la masse finale. Présentée sans décor, substances d'enrobage, ou barde. Critères qualitatifs : texture irrégulière ; tranches de taille régulière et de bonne tenue.  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Pavé au poivre 1-3 kg, cuit  | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Individuel sous pellicule plastique ; à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.7) : préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous boyau naturel et séchage de viande et gras de porc. Pâte de forme ovale légèrement aplatie et présentée enrobé de grains de poivre concassés. Critères qualitatifs : grains réguliers ; sans gros morceaux de gras ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante ; calibre régulier permettant d'obtenir des tranches de taille constante.                  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Pavé au poivre 1-3 kg éligible EGALIM, cuit                              | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Individuel sous pellicule plastique ; à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.7) : préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous boyau naturel et séchage de viande et gras de porc. Pâte de forme ovale légèrement aplatie et présentée enrobé de grains de poivre concassés. Critères qualitatifs : grains réguliers ; sans gros morceaux de gras ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante ; calibre régulier permettant d'obtenir des tranches de taille constante. Éligible EGALIM. |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Rillettes pur porc 1-2 kg Label Rouge ou équivalent, cuit                | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 8.1) : préparation obtenue par cuisson de viande de porc dans de la graisse de porc, sans addition d'abats ni utilisation de viandes d'autres espèces animales. Présenté sans décor, substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage, ou croûte. Critères qualitatifs : constitué d'une phase continue «bien collée», issue de la cuisson, dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux et/ou des fibres de viande. Conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge).   |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Rosette supérieure 1,5-3 kg Label Rouge ou équivalent, cuit              | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Individuel sous pellicule plastique ; à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.7) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Pèce entière de diamètre régulier. Présentée sous enveloppe naturelle. Produit conforme au cahier des charges Label Rouge ou équivalent.  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Salami pur porc 1-3 kg   | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Individuel sous pellicule. Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.11) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe synthétique et séchage de viande et gras de porc. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte de grain fin dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux de gras de petite taille ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante.  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Salami pur porc en tranches de 30 g environ barquette de 200-600g        | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.11) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe synthétique et séchage de viande et gras de porc. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte de grain fin dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux de gras de petite taille ; tranché en tranches fines.  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Saucisse sèche pur porc 200-400 g Éligible EGALIM                        | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Individuel sous pellicule. Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.3) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Pèce régulière en forme de U, d'un diamètre de 30 mm environ. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte dans laquelle se détachent des morceaux de gras ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante. Éligible EGALIM.   |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Saucisson sec de montagne Pèce de 0,2-2 kg                               | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Individuel sous pellicule plastique ; à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§5.3) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Pèce régulière, d'un diamètre de 60 mm environ. Embossée sous boyau naturel. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte dans laquelle se détachent des morceaux de gras ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante.  |
|   | Toulon | 7 | Charcuterie porc  | Saucisson sec sup porc en tranches de 8-12 g barquette de 0,2-3kg        | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§5.4) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Présenté sans enveloppe. Tranches régulières, d'un diamètre de 60 mm environ.   |
|   | Toulon | 8 | Produits d canard | Bloc de foie gras de canard mi-cuit 30% morceaux                         | Foies gras de canard Fra  | Semestre | 0,5 à 1 kg Bloc : Préparation composée de foie gras de canard reconstitué et d'un assaisonnement. La quantité d'eau ajoutée à cette préparation et la quantité d'eau apportée par les assaisonnements ne doivent pas, au total, excéder 10 % de la masse de la préparation. Le bloc contient des morceaux (fragment dont la masse dans le produit fini est au moins égale à 10 g) représentant au moins 30 % de la masse du produit fini.   |
| x | Toulon | 8 | Produits d canard | Confit de cuisses de canard cuit 250 à 350 g                             | Canard de Barbarie (cuit) | Semestre | Par 6 En poche. Caractéristiques techniques et analytiques définies par le CDU (§3.16) : préparation obtenue par confitage, c'est à dire que la première cuisson des cuisses de canard est réalisée dans la graisse.  |
|   | Toulon | 8 | Produits d canard | Filet de canard fumé, en lamelles en barquette de 260-400 g, cru         | Canard de Barbarie (cuit) | Semestre | Sous pellicule plastique. Filet de canard de barbarie mâle non gras avec aigulettes (muscles pectoraux superficiel et profond) avec peau, paré, sans os ni cartilages.  |
|   | Toulon | 8 | Produits d canard | Foie gras de canard entier cru extra 350-650 g refroidi                  | Foies gras de canard Fra  | Semestre | Foie gras de canard cru éviscé, présenté entier, ayant une couleur homogène sans présence d'hématomes ou de fiel et une texture ferme sans granulosité.   |
|   | Toulon | 8 | Produits d canard | Foie gras de canard entier mi-cuit extra 300-600 g                       | Foies gras de canard Fra  | Semestre | Préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras de canard et d'un assaisonnement.  |
|   | Toulon | 8 | Produits d canard | Géliers de canard confits émincés 100-200 g, cuit                        | pas de cotation de référé | Semestre | Géliers 100% issus de Canards Grils cuits à la graisse de canard conformes au CDU (§3.16). <b>Présentement éviscéré.</b>  |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Andouille de Vire boyau naturel 1 à 2 kg, cru                            | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§10.2) : préparation obtenue par assemblage ou mélange, embossage sous enveloppe naturelle et cuisson des éléments du tube digestif du porc. Après embossage, le produit est fumé. Produit présenté sans gelée ni substances d'enrobage. Critères qualitatifs : texture hétérogène avec morceaux ; tranchage facile, permettant d'obtenir des tranches de bonne tenue à température ambiante.  |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Andouillette supérieure pur porc Label Rouge ou équivalent, cru          | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§10.4) : préparation obtenue par assemblage ou mélange, embossage sous enveloppe naturelle et cuisson des éléments du tube digestif du porc. Produit présenté sans gelée ni substances d'enrobage. Critères qualitatifs : texture hétérogène avec morceaux. Conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge.  |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Boudin blanc 100-140 g, cru  | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§13.1) : préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous enveloppe et cuisson de maigre et gras de porc et/ou veau, et/ou volaille. Pèce de diamètre régulier. Critères qualitatifs : texture homogène, sans morceaux perceptibles à la dégustation (pâte fine) ; couleur claire ; enveloppe assurant une bonne tenue du produit à la cuisson.   |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Boudin noir amillais 60-80 g, cru  | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§13.2) : préparation à base de sang frais et d'oignons, contient du lait et, parfois, des pommes de terre cuites, ou pain, de la chapelure, présentée embossée sous boyau naturel. L'assaisonnement est caractéristique (ailment, ome, choucroute, sarrasin, mouton, etc.). Pèce de diamètre régulier. Critères qualitatifs : enveloppe assurant une bonne tenue du produit à la cuisson ; goût pimenté prononcé mais sans excès.   |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Boudin noir aux oignons 120-140 g, cru                                   | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales (§12.1) : Préparation obtenue par mélange et cuisson de sang de porc, de gras de porc et d'oignons (15 % minimum), présentée embossée sous boyau naturel. Préparé à partir de sang frais.   |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Cervelas choli pur porc 0,8-2kg, cru                                     | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Individuel ; Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§6.3) : préparation obtenue par broyage, mélange, cuisson et fumage de maigre et de gras de porc. Présenté sous forme d'un cylindre de viande embossé dans une enveloppe synthétique colorée. Critères qualitatifs : texture homogène sans morceaux de gras.   |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Chipolata pur porc 50 g crue label rouge ou équivalent                   | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.2) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue et embossée sous boyau naturel. Sans colorants, ni exhausteurs de goût. Pèce de diamètre régulier entre 20 et 26mm. Produit conforme au cahier des charges Label Rouge ou équivalent.  |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Chipolata pur porc 50 g, cru, boyau naturel                              | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue et embossée sous boyau naturel. Pèce de diamètre régulier entre 20 et 26 mm. En saeu. Couleur blanche à jaune claire (absence de toute coloration anormale) ; acidité comprise entre 0,4 et 1,5 % d'acide lactique ; teneur en sel comprise entre 1 et 2 % ; masse du liquide d'égouttage < 10 % du PN indicé.   |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Choucroute cuite seu de 8-12 kg  | pas de cotation de référé | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.1) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue. Présentée sous forme de boulettes enveloppées dans des morceaux de crêpe.   |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Crêpinerette pur porc crue 120-150 g                                     | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.8) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de bœuf et/ou de mouton, crue et embossée sous enveloppe naturelle de mouton. Pèce de diamètre régulier, compris entre 20 et 26mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques. Éligible EGALIM.   |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Merguez véritable bœuf-mouton boyau naturel 50-70 g Éligible EGALIM, cru | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.8) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de bœuf et/ou de mouton, crue et embossée sous enveloppe naturelle de mouton. Pèce de diamètre régulier, compris entre 20 et 26mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques.  |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Merguez véritable bœuf-mouton boyau naturel 50-70 g, cru                 | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 4.8) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de bœuf et/ou de mouton, crue et embossée sous enveloppe naturelle de mouton. Pèce de diamètre régulier, compris entre 20 et 26mm. Critères qualitatifs : Goût et couleur de piment caractéristiques.  |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Poitrine de porc crue désossée 1/2 sel 1,5-3 kg                          | Porc poitrine sans haché  | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 1.3) : <b>poitrine de porc sans hachage désossée, parée, dégraissée, traitée en salaison.</b>   |
| x | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Poitrine de porc crue désossée fumée 1/2 sel 1,5-3 kg                    | Porc poitrine sans haché  | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 1.3) : <b>poitrine de porc sans hachage désossée, parée, dégraissée, traitée en salaison.</b> La saueur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir.  |
|   | Toulon | 9 | Saucisserie porc  | Saucisse de Strasbourg ou knack pur porc 50g environ, cru                | PORC hachage sans gorgi   | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 6.5) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande et gras de porc et/ou bovin, et/ou veau, fumée naturellement, ce qui n'exclut pas une addition complémentaire d'arôme fumé. Pèce de forme cylindrique régulière, avec enveloppe, de diamètre compris entre 16 et 28 mm. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte fine homogène ; enveloppe rosée/rouge.  |

|   |        |    |             |        |  |                              |          |  |
|---|--------|----|-------------|--------|--|------------------------------|----------|--|
|   | Toulon | 9  | Saucisserie | porc   | Saucisse de Toulouse 120-140 g Eligible EGALIM, cru                      | PORC hachage sans gorgi      | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (S 4.3) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de porc, cru, embosée sous boyau naturel de porc. Pièce de diamètre régulier, compris entre 25 et 40 mm. Eligible EGALIM  |
|   | Toulon | 9  | Saucisserie | porc   | Saucisse de toulouse 120-140 g, cru                                      | PORC hachage sans gorgi      | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (S 4.3) : préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de porc, cru, embosée sous boyau naturel de porc. Pièce de diamètre régulier, compris entre 25 et 40 mm   |
|   | Toulon | 9  | Saucisserie | porc   | Saucisse pur porc supérieure fumée à cuire 120-140 g, cru                | PORC hachage sans gorgi      | Semestre | Saucisse pur porc fumée crue sous boyau naturel. Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (S 4.2) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue, fumée et embossée sous boyau naturel de porc. La saucisse fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. Pièce de diamètre régulier. Critères qualitatifs : goût de fumée.  |
|   | Toulon | 9  | Saucisserie | porc   | Saucisse pur porc supérieure 110g environ Label Rouge ou équivalent, cru | PORC hachage sans gorgi      | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (S 4.2) : préparation obtenue par broyage et mélange de viande et de gras de porc, crue et embossée sous boyau naturel de porc. La saucisse fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. Pièce de diamètre régulier. Conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge).   |
|   | Toulon | 9  | Saucisserie | porc   | Saucisson cuit à l'ail fumé pur porc supérieur 1-2 kg                    | PORC hachage sans gorgi      | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (S 6.2) : préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et de gras de porc, crue et embossée sous boyau naturel, aromatisé à l'ail et fumée. La saucisse fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. Critères qualitatifs : pâte homogène contenant des morceaux apparents de maigre et de gras, goût d'ail.   |
|   | Toulon | 9  | Saucisserie | poulet | Saucisse de volaille cuite 50g environ, cru                              | pas de cotation de référence | Semestre | Produit cru répondant aux caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CIDEF (Partie 2, paragraphe « saucisse »). Mélange de gras et de viande de volaille ayant fait l'objet d'un broyage soigné sous minipaque. Cuit.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Bavette aloyau PAD 0,8-2,5 kg Label Rouge ou équivalent, cru             | Bavette d'aloyau UE PAD      | Semestre | Individuel : Bavette d'aloyau Label Rouge ou équivalent (code OFIVAL 1250) PAD, affranchie de l'extrémité épaisse ; conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge.   |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Bavette aloyau tranché, 140g , cru                                       | Bavette d'aloyau UE PAD      | Semestre | Bifecks découpés dans la bavette d'aloyau (code OFIVAL 1250) issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,8 kg, affranchie de l'extrémité épaisse. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épluchés, dénervés. Bifecks ouverts (dits "portefeuilles") représentant moins de 10% de la livraison totale. Tolérance à la découpe de + /- 10%.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Bavette aloyau tranché, 140g Label Rouge ou équivalent, cru              | Bavette d'aloyau UE PAD      | Semestre | Bifecks découpés dans la bavette d'aloyau (code OFIVAL 1250) issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,8 kg, affranchie de l'extrémité épaisse. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épluchés, dénervés. Bifecks ouverts (dits "portefeuilles") représentant moins de 10% de la livraison totale. Tolérance à la découpe de + /- 10%.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Boule de macreuz, PAD 1,7-2,5 kg Eligible EGALIM, cru                    | Boule de macreuz UE PAD      | Semestre | Conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge.   |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Bourgignon gelatinéux 60g eligible egalim, cru                           | Collier UE SP                | Semestre | Macreuz de bœuf à rôti PAD individuel ou par 2 Boule de macreuz de bœuf (code OFIVAL 1311), épluchée, tête de nerf enlevée, affranchie extrémité côté humérus, PAD. Eligible EGALIM  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Bourgignon gelatinéux 60g , cru  | Collier UE SP                | Semestre | Morceaux de bourgignon découpés dans les muscles suivants :<br>- Jarret (code OFIVAL 1316-1256),<br>- Jumeau à brasier (code OFIVAL 1315 sans macreuz à brasier),<br>- Nerveux de ghe (code OFIVAL 1133),<br>- Paleron (code OFIVAL 1313)<br>pour au moins 75%.<br>Les 25% de morceaux à bourgignon ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.<br>Les morceaux sont coupés de façon régulière.<br>Tolérance à la découpe de +/- 10 %  |
| x | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Bourgignon gelatinéux 60g , cru  | Collier UE SP                | Semestre | Morceaux de bourgignon découpés dans les muscles suivants :<br>- Jarret (code OFIVAL 1316-1256),<br>- Jumeau à brasier (code OFIVAL 1315 sans macreuz à brasier),<br>- Nerveux de ghe (code OFIVAL 1133),<br>- Paleron (code OFIVAL 1313)<br>pour au moins 75%.<br>Les 25% de morceaux à bourgignon ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.<br>Les morceaux sont coupés de façon régulière.<br>Tolérance à la découpe de +/- 10 %  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Brochette de bœuf 90-110g sous film, cru                                 | Tende de tranche UE SP       | Semestre | Tolérance à la découpe de +/- 10 %   |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Carpaccio de bœuf dressage en rosace 75 g environ, cru                   | Tende de tranche UE SP       | Semestre | Viande de bœuf issue des muscles PAD suivants : milieu de rumsteck (code OFIVAL : 1212), tende de tranche (code OFIVAL : 1111), rond de tranche (code OFIVAL : 1121) et dessus de palette (code OFIVAL : 1314), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages, découpée en cubes et montée sur un bâtonnet en bois.   |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Cœur de rumsteck PAD 2-3 kg Eligible EGALIM, cru                         | Cœur de rumsteck UE PAD      | Semestre | Assiette de 8 tranches, prête à dresser. Assiettes séparées par des intercalaires  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Côte de bœuf 750 g min , cru   | Côte détalonnée UE SP        | Semestre | Cœur de rumsteck (1212) : Milieu de rumsteck PAD, sans aiguillette baronne, sans aiguillette de rumsteck, sans langue de chat, sans chaînette, complètement épluché extérieurement. Entame côté fémur affranchi pour une coupe nette perpendiculaire à l'axe du muscle. Eligible EGALIM  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Entrecôte en tranches 160 g , cru  | Entrecôte UE SP              | Semestre | en poche de 2 pièces. Bête (code OFIVAL 1230) issue des 5 côtes déverbrées du milieu du train de côtes, sans dessus de côtes, sans nerf cervical, parés, calibrés, sans sciure d'os. La longueur du manche doit être proportionnelle à la noix et dans tous les cas inférieure à 6 cm. Les pièces ont une épaisseur minimale de 2 cm et ont un poids uniforme avec une variation maximale de +/-10 % par rapport au poids cible  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Entrecôte PAD sans os , cru  | Entrecôte UE SP              | Semestre | Par 10 pièces maximum ; Entrecôte (code OFIVAL 1232) issue du milieu de train de côtes à 5 côtes sans dessus de côte d'un poids minimum de 2,6 kg, sans nerf cervical, la bretelle étant coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix. Pièces tranchées avec une épaisseur régulière. Tolérance à la découpe de +/- 10%.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Faux filet en tranches 150-190g Label rouge ou équivalent, cru           | Faux-filet UE SP < 5 kg      | Semestre | Entrecôte sans os SP < 2,4 kg minimum ; individuel : Milieu du train de côtes à 5 côtes déossé sans dessus de côte (code OFIVAL 1232), SP, sans nerf cervical, la bretelle étant coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Faux filet en tranches 150g, cru   | Faux-filet UE SP < 5 kg      | Semestre | Par 10 pièces maximum ; Produit issu du faux filet (code OFIVAL 1221) d'un poids minimum de 3,8 semi paré, c'est-à-dire dont le nerf dorsal est enlevé sur sa partie épaisse, l'épaisseur de gras superficiel n'excède pas 5 mm à l'aplomb du milieu de la noix, et la « bretelle » est coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, Tolérance à la découpe de +/- 10%.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Faux filet PAD , cru   | Faux-filet UE SP < 5 kg      | Semestre | Conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge.   |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Faux filet PAD, cru  | Faux-filet UE SP < 5 kg      | Semestre | Par 10 pièces maximum ; Produit issu du faux filet (code OFIVAL 1221) d'un poids minimum de 3,8 semi paré, c'est-à-dire dont le nerf dorsal est enlevé sur sa partie épaisse, l'épaisseur de gras superficiel n'excède pas 5 mm à l'aplomb du milieu de la noix, et la « bretelle » est coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, Tolérance à la découpe de +/- 10%.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Filet de bœuf châteaubriand 160-200g , cru                               | Filet UE SP < 2,8 kg         | Semestre | Faux filet PAD, 3kg minimum ; individuel : Faux filet (code OFIVAL 1221), PAD, nerf enlevé sur toute la longueur, gras superficiel et aponeuroses enlevés, triangle et pointe du long dorsal enlevés.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Filet PAD avec chaînette 1,7 kg mini , cru                               | Filet UE SP < 2,8 kg         | Semestre | Pièces d'au minimum 160 g ; en poche de 10 pièces maximum ; Tranche de filet de bœuf sans chaînette (Code OFIVAL 1220), non bardée et non ficelée, issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 2,2 kg. Les pièces sont d'épaisseur régulière et de poids uniforme avec une variation maximale de +/- 10 % par rapport au poids cible du fabricant.   |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Gîte-noix PAD 6-8 kg eligible EGALIM, cru                                | Rond de gîte UE PAD          | Semestre | Filet de bœuf (code OFIVAL 1220, SP (semi-paré), épluché, avec chaînette Poids minimum du muscle élaboré 3,2 kg  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Jarret arrière sans os 2-3 kg , cru                                      | Bœuf vache (jarret) semi     | Semestre | Gîte noix à brasier (code OFIVAL 1131) issu d'une pièce d'un poids minimum de 4 kg, sans le rond et le nerveu de ghe, affranchi côté tranche grasse du gras sur 3 cm environ, coupe droite, bande enlevée sur toute la longueur et la partie plate côté nerveu de ghe, dégagé des amas graisseux de couverture et affranchi aux deux extrémités.   |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Onglet pièce 160 g Label Rouge ou équivalent , cru                       | Bœuf onglet UE               | Semestre | Muscle affranchi semi paré d'apparence rectangulaire, découpe longitudinale donnant deux pièces identiques. Longueur du muscle élaboré : 240 à 270 mm maximum. Diamètre : 80 à 95 mm maximum sur la partie la plus épaisse. Eligible EGALIM  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Pavé de cœur d'Aloyau 180 g Label Rouge ou équivalent, cru               | Bavette d'aloyau UE PAD      | Semestre | Tranches de 160 g +/- 35 %, en poche de 10 pièces maximum ; Bifecks Label Rouge ou équivalent découpés dans l'onglet (code OFIVAL 1253) issu d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,3 kg, entier, débarrassé de la plèvre et des glandes, épluché entièrement, nerf central paré. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épluchés, dénervés. Les bifecks ouverts (dits "portefeuilles") ne doivent pas représenter plus de 10% de la livraison totale. La maturation n'est pas nécessaire.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Pavé de cœur d'Aloyau 200 g Label Rouge ou équivalent, cru               | Bavette d'aloyau UE PAD      | Semestre | Bifecks découpés dans la bavette d'aloyau (code OFIVAL 1250) issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,8 kg, affranchie de l'extrémité épaisse. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épluchés, dénervés. Bifecks ouverts (dits "portefeuilles") représentant moins de 10% de la livraison totale. Tolérance à la découpe de + /- 10%.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Pavé de rumsteck 160 g Label Rouge ou équivalent, cru                    | Cœur de rumsteck UE PAD      | Semestre | Conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge.   |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Pavé de cœur d'Aloyau 200 g Label Rouge ou équivalent, cru               | Bavette d'aloyau UE PAD      | Semestre | Bifecks découpés dans la bavette d'aloyau (code OFIVAL 1250) issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,8 kg, affranchie de l'extrémité épaisse. Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épluchés, dénervés. Bifecks ouverts (dits "portefeuilles") représentant moins de 10% de la livraison totale. Tolérance à la découpe de + /- 10%.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Pavé de rumsteck 160 g Label Rouge ou équivalent, cru                    | Cœur de rumsteck UE PAD      | Semestre | Conforme aux critères techniques du Label Rouge ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge.   |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Rôti de bœuf qualitatif 1,5-2,5 kg , cru                                 | Tende de tranche UE SP       | Semestre | Pavé de milieu de rumsteck Label Rouge 160g ; Par 10 pièces maximum ; Tranche épaisse de milieu de rumsteck Label Rouge ou équivalent (Code OFIVAL 1212) issue d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2kg, sans aiguillette, sans langue de chat, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur. Pièces d'une épaisseur minimale de 2 cm Tolérance à la découpe de +/- 10%.  |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Rôti de bœuf standard 1,5-2,5 kg , cru                                   | Boule de macreuz UE PAD      | Semestre | Rôti de bœuf bardé et ficelé, découpé dans les muscles suivants :<br>- Milieu de rumsteck (code OFIVAL 1212) issu d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2 kg, sans aiguillette de rumsteck, sans langue de chat, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur ;<br>- Tende de tranche (code OFIVAL 1111) issu d'une tranche écaillée PAD d'un poids minimum de 4 kg, épluché, sans dessus, sans poire ;<br>- Rond de tranche (code OFIVAL 1121) issu d'une tranche écaillée PAD d'un poids minimum de 3,7 kg, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3 cm, rond non ouvert. Le taux de bardage (ficelle comprise) est inférieur à 10%, le ficelage en continu. Les pièces de forme régulière cylindrique. |
|   | Toulon | 10 | Viande de   | boeuf  | Rôti de bœuf standard 1,5-2,5 kg , cru                                   | Boule de macreuz UE PAD      | Semestre | Sur l'ensemble d'une livraison le diamètre des côtes doit être homogène.   |

|   |        |    |                  |  |                           |          |  |  |  |
|---|--------|----|------------------|--|---------------------------|----------|--|--|--|
|   | Toulon | 10 | Viande de bœuf   | Steak bifteck qualitatif 150g, cru   | Tende de tranche UE SP    | Semestre | Biftecks découpés dans les muscles suivants :<br>- Mâleu de rumsteck (code OFIVAL 1212) issu d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2 kg, sans aiguiette de rumsteck, sans chaillette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur ;<br>- Tende de tranche (code OFIVAL 1111) issu d'un tende de tranche PAD d'un poids minimum de 4 kg, épulché, sans dessus, affranchi du talon ;<br>- Rond de tranche (code OFIVAL 1121) issu d'une tranche éclatée PAD d'un poids minimum de 3,7 kg, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3cm, nerf du milieu enlevé ;<br>- Dessus de palette (code OFIVAL 1314) issu d'une pièce PAD d'un poids minimum de 0,6 kg minimum, attaches tendineuses enlevées.<br>Tranches de muscles d'épaisseur uniforme.<br>Biftecks couverts (dites «portefeuilles») représentant moins de 10 % de la livraison totale.<br>Tolérance à la découpe de +/- 10%. |  |  |
|   | Toulon | 10 | Viande de bœuf   | Steak haché 15 % MG 125 g, cru   | Vache quartier avant Fra  | Semestre | Steak haché de bœuf 15% de matière grasse 125 g Sous atmosphère modifiée Par 8 à 10 pièces maximum ; Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande bovine) ; Pourcentage de matières grasses inférieur à 15 % - Rapport collagène sur protéines de viandes 15 %.   |  |  |
|   | Toulon | 10 | Viande de bœuf   | Steak haché 15% MG façon bouchère 150 g, cru   | Vache quartier avant Fra  | Semestre | Steak haché de bœuf façon bouchère race à viande 15 % de matière grasse 150 g Sous atmosphère modifiée ; Par 8 à 10 pièces maximum ; Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100 % viande bovine) - Pourcentage de matières grasses inférieur à 15 % - Rapport collagène sur protéines de viandes s 15 % Viande issue à 100% d'une race à viande (race répertoriée dans la production de viande).  |  |  |
|   | Toulon | 10 | Viande de bœuf   | Steak haché pur bœuf, base pression 15% MG maximum , 125 g éligible EGALIM, cuit                     | Vache quartier avant Fra  | Semestre | Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande bovine) - Pourcentage de matières grasses inférieur à 15 % - Rapport collagène sur protéines de viandes 15 %; Éligible EGALIM - cuit.  |  |  |
|   | Toulon | 10 | Viande de bœuf   | Tartare au couteau 170-190 g , cru   | Tende de tranche UE SP    | Semestre | Viande de bœuf coupée au couteau pour un rendu traditionnel et qualitatif. Conditionné individuellement en barquette thermoformée pour une bonne conservation du produit   |  |  |
|   | Toulon | 10 | Viande de bœuf   | Tende de tranche PAD 4 kg, cru   | Tende de tranche UE SP    | Semestre | Tende de tranche (code OFIVAL 1111) épulchée, sans dessus, sans poire  |  |  |
|   | Toulon | 10 | Viande de bœuf   | Tende de tranche PAD 6-9 kg Éligible EGALIM, cru   | Tende de tranche UE SP    | Semestre | Tende de tranche (code OFIVAL 1111) épulchée, sans dessus, sans poire ; Éligible EGALIM  |  |  |
|   | Toulon | 10 | Viande de bœuf   | Tournedos en tranches 160 g , cru  | Filet UE SP < 2,8 kg      | Semestre | Tranche de filet de bœuf avec chaillette (code OFIVAL 1220), bardée et ficelée, issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 2,2 kg. Le taux de bardage (ficelle comprise) est inférieur à 13%, le ficelage arrêté.<br>Les pièces sont d'épaisseur régulière et de poids uniforme avec une variation maximale de +/- 10 % par rapport au poids cible du fabricant.  |  |  |
|   | Toulon | 10 | Viande de bœuf   | Tournedos en tranches 160 g Éligible EGALIM, cru   | Filet UE SP < 2,8 kg      | Semestre | Tranche de filet de bœuf avec chaillette (code OFIVAL 1220), bardée et ficelée, issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 2,2 kg. Le taux de bardage (ficelle comprise) est inférieur à 13%, le ficelage arrêté.<br>Les pièces sont d'épaisseur régulière et de poids uniforme avec une variation maximale de +/- 10 % par rapport au poids cible du fabricant Éligible EGALIM   |  |  |
|   | Toulon | 11 | Viande de porc   | Carré avec os détalonné, 2-5,3 kg , cru  | Longe avec travers et pal | Semestre | Carré de porc avec os (code OFIVAL 4230), paré, dégraissé et détalonné.<br>Absence de sciure d'os sur les pièces   |  |  |
|   | Toulon | 11 | Viande de porc   | Côte de porc échine 140 g Éligible EGALIM, cru   | Longe avec travers et pal | Semestre | Origine anatomique : Echine avec os (code OFIVAL 4220) coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaula, plâie de saignée parée, sans chaillette. La pièce est parée et dégraissée avant tranchage.<br>Pièces d'épaisseur comprise entre 12 et 15 mm.<br>Absence de sciure sur les pièces.<br>L'épaisseur de graisse de couverture n'excède pas 5 mm.<br>Tolérance à la découpe de +/-15 % par côte   |  |  |
| x | Toulon | 11 | Viande de porc   | Côte de porc échine 140g environ, cru  | Longe avec travers et pal | Semestre | Origine anatomique : Echine avec os (code OFIVAL 4220) coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaula, plâie de saignée parée, sans chaillette. La pièce est parée et dégraissée avant tranchage.<br>Pièces d'épaisseur comprise entre 12 et 15 mm.<br>Absence de sciure sur les pièces.<br>L'épaisseur de graisse de couverture n'excède pas 5 mm.<br>Tolérance à la découpe de +/-15 % par côte   |  |  |
|   | Toulon | 11 | Viande de porc   | Filet mignon de porc 300g/600 g Éligible EGALIM, cru   | Longe sans travers ni pal | Semestre | 5 à 10 pièces maximum<br>Filet mignon (code OFIVAL 4244), paré.<br>Produit non ficelé, non bardé. Éligible EGALIM  |  |  |
|   | Toulon | 11 | Viande de porc   | Filet mignon de porc 300g/600 g, cru   | Longe sans travers ni pal | Semestre | 5 à 10 pièces maximum<br>Filet mignon (code OFIVAL 4244), paré.<br>Produit non ficelé, non bardé.  |  |  |
|   | Toulon | 11 | Viande de porc   | Lardon fumé supérieur, diamètre de 5 mm environ, barquette ou sachet 0,5 à 1 kg Éligible EGALIM, cru | Porc poitrine sans hacha  | Semestre | Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§1.6) : Poitrine de porc sans os traitée en salaison et épaulée, découennée, fumée, coupée en cubes de petite taille. La saueur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir.<br>Critères qualitatifs : sans couenne ; sans gros morceaux de gras ; sans os ni cartilages ; taille homogène - viande de couleur rose - goût de fumée. Éligible EGALIM   |  |  |
|   | Toulon | 11 | Viande de porc   | Rôti de porc carré/filet, sans os, ficelé, pièce de 2-2,5 kg, cru                                    | Longe sans travers ni pal | Semestre | Produit issu du carré et du filet (codes OFIVAL 4230 et 4240), sans la pointe de filet ni le filet mignon.<br>Les unités sont entièrement désoosées, parées et dégraissées.<br>Viande non hydratée, non saumurée, présentée en rôti sous filet, non bardé.<br>Pièces cylindriques. Toutes pièces au calibre.<br>Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe.<br>Taux de lipides inférieur à 8 % (épaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point).  |  |  |
|   | Toulon | 11 | Viande de porc   | Rôti de porc échine désoosé, sous filet, non bardé, pièce de 2 à 3 kg, cru                           | Longe sans travers ni pal | Semestre | Origine anatomique : Echine sans os (code OFIVAL 4222) coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaula, plâie de saignée parée, sans chaillette. La pièce est entièrement désoosée, parée et dégraissée.<br>Absence totale de cartilages.<br>Echine non hydratée, non saumurée, présentée en rôti sous filet, non bardé.<br>Pièces cylindriques. Toutes pièces au calibre.<br>Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe.<br>L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point.  |  |  |
|   | Toulon | 11 | Viande de porc   | Rôti de porc longe sans os 2-9kg Éligible EGALIM, cru  | Longe sans travers ni pal | Semestre | Longe de porc sans os, sans palette, sans pointe, rôti de 2 à 9,25 kg, cru ; Éligible EGALIM   |  |  |
|   | Toulon | 11 | Viande de porc   | Sauté de porc épaule sans os 60 g Éligible EGALIM, cru   | Longe sans travers ni pal | Semestre | Par 2 à 3 kg Produit obtenu à partir de l'épaule sans jarret (code OFIVAL 4302), désoosé, dénerveé, parée et dégraissée pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques. Les morceaux présentent peu de gras apparent.<br>Tolérance à la découpe de +/- 10 g. Éligible EGALIM  |  |  |
|   | Toulon | 11 | Viande de porc   | Sauté de porc épaule sans os 60 g, cru   | Longe sans travers ni pal | Semestre | Par 2 à 3 kg Produit obtenu à partir de l'épaule sans jarret (code OFIVAL 4302), désoosé, dénerveé, parée et dégraissée pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques. Les morceaux présentent peu de gras apparent.<br>Tolérance à la découpe de +/- 10 g.  |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de agneau | Brochette d'agneau 100-140 g sous filin, cru   | Agneau culotte UE vrac    | Semestre | Viande d'agneau issue du gigot (code OFIVAL 3130) ou de l'épaule (code OFIVAL 3330), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages, découpée en cubes et montée sur un bâtonnet en bois. En barquette.  |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de agneau | Côte d'agneau carré entier 80 g , cru  | Agneau carré UE vrac      | Semestre | Origine anatomique : Carré d'agneau entier (codes OFIVAL 3230 et 3260). Les pièces sont parées et dégraissées avant tranchage.<br>Pièces d'épaisseur et de grosseur uniformes. Tranchage effectué de façon à garantir l'absence de sciure sur les pièces. Tolérance à la découpe de +/- 15 %.  |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de agneau | Côte d'agneau filet double 160 g ou chop agneau , cru  | Agneau selle UE vrac      | Semestre | Par 10 pièces maximum<br>Origine anatomique : Filet d'agneau (code OFIVAL 3240).<br>Les pièces sont parées et dégraissées avant tranchage.<br>Pièces d'épaisseur et de grosseur uniformes.<br>Tranchage effectué de façon à garantir l'absence de sciure sur les pièces.<br>L'épaisseur de graisse de couverture n'excède pas 5 mm.<br>Tolérance à la découpe de +/- 15 %.   |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de agneau | Épaule d'agneau désoosée 1-1,8kg , cru   | Agneau épaule UE vrac     | Semestre | Par 2 ou 2 pièces<br>Produit issu de l'épaule (code OFIVAL 3330) d'agneau. La pièce est entièrement désoosée, parée<br>Toutes pièces au calibre.<br>Épaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point  |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de agneau | Gigot d'agneau désoosé non bardé, non ficelé, cru  | Agneau culotte UE vrac    | Semestre | Produit issu du gigot entier (code OFIVAL 3130) d'agneau. La pièce est entièrement désoosée (fémur coulé, selle désoosée), partie (glande, graisse de couverture en excès et non de graisse retirées), sans jarret, sans rotule, sans bavette, sans sours ou sours rentrée.<br>Toutes pièces au calibre.<br>Épaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point.   |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de agneau | Sauté d'agneau standard sans os 60g , cru  | Agneau épaule UE vrac     | Semestre | Morceaux découpés dans l'épaule (code OFIVAL 3330) et du collier (code OFIVAL 3340) d'agneau pour au moins 75%.<br>Les 25% de morceaux à sauté ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.<br>Les unités sont parées, désoosées et dégraissées avant tranchage. Les morceaux présentent peu de gras apparent.<br>Tolérance à la découpe de +/- 10 g.   |  |  |
| x | Toulon | 12 | Viande de agneau | Tranche de gigot d'agneau avec os 160 g , cru  | Agneau culotte UE vrac    | Semestre | Par 10 pièces maximum; Origine anatomique : Gigot raccourci (code OFIVAL 3140) d'agneau. La pièce est entièrement parée (glande, graisse de couverture en excès et non de graisse retirées) avant tranchage. Tranchage effectué de façon à garantir l'absence de sciure sur les pièces. Pièces d'épaisseur uniforme. Tolérance à la découpe de +/- 10 %  |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de veau   | Côte de veau carré/filet 160 g , cru   | Veau (bas de carré sans   | Semestre | Par 10 pièces maximum<br>Pièces d'épaisseur et de grosseur uniformes.<br>Tranchage effectué de façon à garantir l'absence de sciure sur les pièces.<br>Tolérance à la découpe de +/- 15 %.   |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de veau   | Emicoué de veau standard 15-25 g , cru   | Veau épaule sans os SP UE | Semestre | Viande provenant principalement d'une pièce ou d'un mélange des pièces suivantes : épaule, collier et bas carré. Les pièces sont préparées sans excès de graisse de couverture. La taille des pièces doit être homogène  |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de veau   | Escalope veau cuisneau qualitative 140 g, cru  | Veau (quai) semi-paré L   | Semestre | Par 10 pièces maximum;<br>Escalope de veau découpée dans les muscles PAD suivants :<br>- Noix (code OFIVAL : 2130), sans merlan ni fausse araignée ;<br>- Noix platissière (code OFIVAL : 2120) ;<br>- Sous noix (code OFIVAL : 2130) sans gros nerf, et affranchie côté jarret à la limite de la boule de graisse ;<br>- Quasi (code OFIVAL 2140).<br>Tranches de muscles d'épaisseur uniforme.<br>Les escalopes ouvertes (dites « portefeuilles ») ne sont pas tolérées.<br>Absence totale de gras superficiel, de nerfs et d'aponévroses.<br>Tolérance à la découpe de +/- 10 %.  |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de veau   | Noix de veau SP 3-5 kg , cru   | Veau noix SP UE           | Semestre | Pièces de 3 à 5 kg. Noix de veau (code OFIVAL 2130), semi parée (CP), sans l'araignée.   |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de veau   | Osso bucco de veau 200 g Éligible EGALIM, cru  | Veau jarret avec os SP UE | Semestre | 200 g Par 5 à 10 pièces ; Origine anatomique : Jarrets avant et arrière (codes OFIVAL : 2150), talon et crosse sciés, parés, en proportions équivalentes.<br>Morceaux de 2 cm d'épaisseur minimum. Produit exempt de sciure d'os et contenant moins de 25 % d'os. Tolérance à la découpe de +/- 15 %; Éligible EGALIM  |  |  |
|   | Toulon | 12 | Viande de veau   | Pavé de veau cuisneau 160 g , cru  | Veau (quai) semi-paré L   | Semestre | Par paquet de 10 pièces maximum; Tranche épaisse de veau découpée dans les muscles suivants :<br>- Noix (code OFIVAL : 2130) épulchée superficiellement, sans merlan ni fausse araignée ;<br>- Noix platissière (code OFIVAL : 2120) entièrement épulchée, éclatée PAD ;<br>- Sous noix (code OFIVAL : 2130) sans gros nerf, épulchée superficiellement et affranchie côté jarret à la limite de la boule de graisse ;<br>- Quasi (code OFIVAL 2140) épulchée superficiellement.<br>Les pièces ont une épaisseur minimale de 2 cm.   |  |  |

|   |        |    |                    |   |                            |          |   |
|---|--------|----|--------------------|---|----------------------------|----------|---|
|   | Toulon | 12 | Viande de veau     | Pavé de veau cuseau 360 g Eligible EGALIM , cru                                   | Veau (veau) semi-paré U    | Semestre | par paquet de 10 pièces maximum ; Tranche épaisse de veau découpée dans les muscles suivants :<br>• Noix (code OFIVAL : 2130) épluchée superficiellement, sans merlan ni fausse araignée ;<br>• Noix pâtissière (code OFIVAL : 2130) entièrement épluchée, écaillée NOU ;<br>• Noix noix (code OFIVAL : 2130) sans gros nerf, épluchée superficiellement et affranchi côté jarret à la limite de la boule de graisse ;<br>• Quasi (code OFIVAL 2140) épluché superficiellement.<br>Les pièces ont une épaisseur minimale de 2 cm. Eligible EGALIM   |
|   | Toulon | 12 | Viande de veau     | Rôti de veau épaule bas carré 1,5-2,5 kg , cru                                    | Veau épaule sans os SP U   | Semestre | Rôti de veau non bardé et ficelé, découpé dans les muscles suivants :<br>• Epaule (code OFIVAL : 2300) coupée dans le sens de la largeur, désossée, parée superficiellement, sans bateau et sans boîte à moelle ;<br>• Bas de carré (codes OFIVAL : 2301 et 2302) sans ligament cervical, affranchi côté entame (atlas), paré.<br>Produit non hydraté, non saumuré, présenté en rôti ficelé en continu, non bardé.<br>Pièces de forme régulière cylindrique d'un poids de 2 kg. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.<br>Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe, épaisseur de gras de couverture inférieure à 2 mm en tout point. |
|   | Toulon | 12 | Viande de veau     | Sauté de veau épaule bas carré sans os 60 g , cru                                 | Veau épaule sans os SP U   | Semestre | Origine anatomique : Epaule (code OFIVAL : 2300) et Bas de carré (code OFIVAL : 2301) pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux à blanchette ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.   |
|   | Toulon | 13 | Viande de canard   | Cuisse de canard déjoints 250-300 g , cru   | Canard de Barbarie (cuis)  | Semestre | Cuisse avec peau, avec os, sans portion de dos, sans tarse. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.  |
|   | Toulon | 13 | Viande de canard   | Filet de canard pilce 250-400 g, cru  | Canard de Barbarie (filet) | Semestre | Filet de canard avec aiguillette (muscles pectoraux superficiel et profond), avec peau, paré, sans os ni cartilages. Tolérance à la découpe : +/- 40 g  |
|   | Toulon | 13 | Viande de dinde    | Cordon bleu cuit de volaille 100 à 150g   | Dinde (cuisse) 1 kg et pli | Semestre | Produit composé de viande de volaille (dinde de préférence) et/ou de préparation de viande de dinde, entourant une tranche de jambon reconstituée de dinde cuit, éventuellement fumé et/ou aromatisé, et de fromage fondu. Le cordon bleu est paré, fritt pour assurer une coloration jaune brun en surface, cuit à cœur et surgelé IQF. Conforme au Code des usages du CIDEF.<br>Tranche de viande de volaille : 50% minimum du poids du produit à la mise en œuvre ;<br>Tranche de jambon de dinde (exclusivement cuisse de dinde sans peau) cuit standard : 10% minimum ;<br>Tranche de fromage fondu ≥ 10% minimum ;<br>Enrobage/ panure ≤ 27%.                                       |
|   | Toulon | 13 | Viande de dinde    | Cordon bleu cuit de volaille 100 à 150g Eligible EGALIM                           | Dinde (cuisse) 1 kg et pli | Semestre | Produit composé de viande de volaille (dinde de préférence) et/ou de préparation de viande de dinde, entourant une tranche de jambon reconstituée de dinde cuit, éventuellement fumé et/ou aromatisé, et de fromage fondu. Le cordon bleu est paré, fritt pour assurer une coloration jaune brun en surface, cuit à cœur et surgelé IQF. Conforme au Code des usages du CIDEF.<br>Tranche de viande de volaille : 50% minimum du poids du produit à la mise en œuvre ;<br>Tranche de jambon de dinde (exclusivement cuisse de dinde sans peau) cuit standard : 10% minimum ;<br>Tranche de fromage fondu ≥ 10% minimum ;<br>Enrobage/ panure ≤ 27% . Eligible EGALIM                      |
|   | Toulon | 13 | Viande de dinde    | Escalope de dinde 140g Eligible EGALIM, cru                                       | Dinde (filet) France stand | Semestre | 140 g Par 20 pièces Tranche de filet de dinde, sans peau, sans os, sans hématomes, entièrement parée et tranchée à la main, Tolérance à la découpe de +/- 10 g Eligible EGALIM  |
|   | Toulon | 13 | Viande de dinde    | Escalope de dinde 140g , cru  | Dinde (filet) France stand | Semestre | 140 g Par 20 pièces Tranche de filet de dinde, sans peau, sans os, sans hématomes, entièrement parée et tranchée à la main. Tolérance à la découpe de +/- 10 g  |
|   | Toulon | 13 | Viande de dinde    | Osso bucco de dinde pilce 100-140g , cru  | Dinde (cuisse) 1 kg et pli | Semestre | Tranche de cuisse de dinde, avec os, sans tarse, en tronçon   |
|   | Toulon | 13 | Viande de dinde    | Sauté de dinde sans peau sans os 60g , cru  | Dinde (cuisse) 1 kg et pli | Semestre | 2 à 3 kg ; Viande rouge, issue du déossage du membre postérieur (pail et haut de cuisse).<br>Morceaux de forme approximativement cubique, sans peau, désossés entièrement dégraisés et parés (sans tendons). Les morceaux sont coupés de façon régulière. Tolérance à la découpe de +/- 10 g  |
|   | Toulon | 13 | Viande de pintade  | Pintade classe A PAC 1-1-3kg,eligible EGALIM, cru                                 | Pintade (entière) PAC Fru  | Semestre | Prête à Cuisir, eviscérée, sans abat ; Eligible EGALIM  |
|   | Toulon | 13 | Viande de poulet   | Aiguillette de poulet 20-30 g, cru  | Filet de poulet "France S  | Semestre | Muscle pectoral profond (filet interne) entier  |
|   | Toulon | 13 | Viande de poulet   | Cuisse de poulet déjoints 200-240 g , cru   | Poulet (entier) PAC France | Semestre | Cuisse avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation covo-fémorale).   |
|   | Toulon | 13 | Viande de poulet   | Cuisse de poulet déjoints 200-260 g Label Rouge ou équivalent, cru                | Poulet (entier) PAC France | Semestre | Non hydraté, non saumuré, refroidi à sec.<br>Cuisse de poulet déjoints Label Rouge ou équivalent Par 4 à 30 pièces maximum ; Cuisse avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation covo-fémorale). Poulet conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge).  |
|   | Toulon | 13 | Viande de poulet   | Cuisse de poulet déjoints 220-260 g Eligible EGALIM hors Label Rouge , cru        | Poulet (entier) PAC France | Semestre | Cuisse avec peau, sans tarse, sans portion de dos (sectionnée ou désarticulée au niveau de l'articulation covo-fémorale).   |
|   | Toulon | 13 | Viande de poulet   | Filet de poulet 100-150 g sans peau Label Rouge ou équivalent, cru                | Filet de poulet "France S  | Semestre | Non hydraté, non saumuré, refroidi à sec. Eligible EGALIM   |
|   | Toulon | 13 | Viande de poulet   | Filet de poulet 120-120 g sans peau, cru  | Filet de poulet "France S  | Semestre | Poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes, sans peau. Poulet conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge)  |
| x | Toulon | 13 | Viande de poulet   | Poulet blanc classe A PAC 1,3 kg, cru   | Poulet (entier) PAC France | Semestre | De 10 à 20 pièces Poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes, sans peau  |
|   | Toulon | 13 | Viande de poulet   | Poulet blanc fermier 1,1-1,8 kg Label Rouge ou équivalent, cru                    | Poulet (entier) PAC France | Semestre | Produit présenté individuellement en barquette sous film. Poulet blanc présenté sans abats, sans tarses, sans cou. Non hydraté, non saumuré, refroidi à sec.<br>Présenté briqué (membres postérieurs maintenus plaqués contre l'abdomen par un élastique). Tolérance de +/- 100 g   |
|   | Toulon | 13 | Viande de poulet   | Poulet blanc fermier 1,1-1,8 kg Label Rouge ou équivalent, cru                    | Poulet (entier) PAC France | Semestre | Présenté sans cou, sans abats, sans tarses, entièrement vidé. Pièces présentées bridées (membres postérieurs maintenus plaqués contre l'abdomen par un élastique). Poulet conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe de qualité supérieure ou équivalent au Label Rouge)  |
|   | Toulon | 13 | Viande de volaille | Foie de volaille cru 1 kg   | Filet de poulet "France S  | Semestre | Foie de volaille entier dépourvu de la vésicule biliaire  |
|   | Toulon | 14 | Vandres cu agneau  | Noix de gigot d'agneau sans sel cuit en poche de 1,1-1,8 kg                       | Agneau culotte UE vier     | Semestre | Produit issu du gigot raccourci (code OFIVAL 3140) d'agneau. La pièce est entièrement parée (glande, graisse de couverture en excès et noix de graisse retirées), sans jarret, sans rotule, sans bavette, souris enlevée. Epaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point. Le produit peut être pré-rôti avant cuisson.   |
| x | Toulon | 14 | Vandres cu boeuf   | Rôti de boeuf standard cuit en poche de 1,5-2,5 kg                                | pas de cotation de référé  | Semestre | Origine anatomique : boule de macreuse de boeuf (code OFIVAL 1311), plat de tranche (code OFIVAL 1122) épluchée, tête de nerf enlevée, affranchi extrémité côté humérus.<br>Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.<br>Le produit peut être pré-rôti avant cuisson.<br>Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 %<br>Assaisonné.   |
|   | Toulon | 14 | Vandres cu boeuf   | Rôti de boeuf standard sans sel cuit en poche                                     | pas de cotation de référé  | Semestre | Origine anatomique : boule de macreuse de boeuf (code OFIVAL 1311), plat de tranche (code OFIVAL 1122) épluchée, tête de nerf enlevée, affranchi extrémité côté humérus.<br>Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.<br>Le produit peut être pré-rôti avant cuisson.<br>Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 %<br>Assaisonné.   |
|   | Toulon | 14 | Vandres cu boeuf   | Sauté de boeuf cuit morceaux de 25-40 g en poche de 2 kg                          | pas de cotation de référé  | Semestre | Cuisson saignante à rosé.   |
|   | Toulon | 14 | Vandres cu porc    | Rôti de porc canif/filet cuit en poche de 1,5-2,5 kg                              | Longe sans travers ni pal  | Semestre | Produit présenté individuellement. Produit issu du canif et du filet (codes OFIVAL 4230 et 4240), sans la pointe de filet ni le filet mignon. La pièce est désossée, parée et dégraisée. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.<br>Le produit peut être pré-rôti avant cuisson.<br>Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe.<br>L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point.<br>Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 % de préférence   |
|   | Toulon | 14 | Vandres cu porc    | Rôti de porc canif/filet cuit pauvre en sel en poche de 1,6-2,5 kg                | Longe sans travers ni pal  | Semestre | Produit présenté individuellement. Produit issu du canif et du filet (codes OFIVAL 4230 et 4240), sans la pointe de filet ni le filet mignon. La pièce est désossée, parée et dégraisée. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.<br>Le produit peut être pré-rôti avant cuisson.<br>Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe.<br>L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point.<br>Exsudat de cuisson autorisé : 5 à 15 % de préférence   |
|   | Toulon | 14 | Vandres cu porc    | Sauté de porc épaule sans os 25-40 g cuit en poche de 2 kg                        | Longe sans travers ni pal  | Semestre | Produit obtenu à partir de l'épaule sans jarret (code OFIVAL 4302), désossée, dénercée, parée et dégraisée pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques. Les morceaux présentent peu de gras apparent. Cuit  |
|   | Toulon | 14 | Vandres cu veau    | Rôti de veau épaule cuit sans sel, poche de 1,5-2,5 kg                            | Veau épaule sans os SP U   | Semestre | Produit présenté individuellement. Origine anatomique : Epaule et/ou bas de carré (codes OFIVAL 2300 et/ou 2301). La pièce est désossée, parée et dégraisée.<br>Pièces de forme régulière cylindrique. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.<br>Le produit peut être pré-rôti avant cuisson.  |
|   | Toulon | 14 | Vandres cu veau    | Rôti de veau épaule cuit, poche de 1,5-2,5 kg                                     | Veau épaule sans os SP U   | Semestre | Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe.<br>L'épaisseur de gras de couverture est inférieure à 2 mm en tout point.<br>Exsudat de cuisson autorisé : 15 à 25 %  |
|   | Toulon | 14 | Vandres cu veau    | Sauté de veau cuit 25-35 g  | Veau épaule sans os SP U   | Semestre | Produit présenté individuellement. Origine anatomique : Epaule (code OFIVAL : 2300) et Bas de carré (code OFIVAL : 2301) pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux à blanchette ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.  |
|   | Toulon | 15 | Vandres cu agneau  | Jarret d'agneau cuit avec os 350-500 g par poche de 6 pièces maximum              | pas de cotation de référé  | Semestre | Jarret d'agneau cuit avec os 350-500 g  |
|   | Toulon | 15 | Vandres cu canard  | Canard confit effiloché cuit  | Canard de Barbarie (cuis)  | Semestre | Viande issue de la découpe d'une carcasse de canard gras, confiné dans la graisse de canard, conforme au CDU (183-186).   |
|   | Toulon | 15 | Vandres cu dinde   | Blanc de dinde cuit choix, tranche de 40g environ, barquette 250-500g             | Dinde (cuisse) 1 kg et pli | Semestre | Filet de dinde entier cuit, sans peau, tranché, conforme au CDU du CIDEF  |
|   | Toulon | 15 | Vandres cu dinde   | Rôti de dinde cuit farci recette franc comtois ou recette équivalente 2kg environ | Dinde (filet) France stand | Semestre | Viande de filet (muscles pectoraux), sans peau, assemblée en rôti, non saumurée, non hydraté, farci   |
|   | Toulon | 15 | Vandres cu dinde   | Rôti de filet de dinde cuit 2-2,5 kg  | Dinde (filet) France stand | Semestre | Sous pellicule plastique ; par 1 à 2 pièces ; viande de filet (muscles pectoraux), sans peau, assemblée en rôti, non saumurée, non hydraté, cuit  |
|   | Toulon | 15 | Vandres cu dinde   | Rôti de filet de dinde cuit sans sel cuit 2-2,5 kg                                | Dinde (filet) France stand | Semestre | Le nombre de morceaux de viande constituant le rôti est au maximum de 3 par kg. Sous pellicule plastique et par 1 à 2 pièces. Viande de filet (muscles pectoraux), sans peau, assemblée en rôti, non saumurée, non hydraté, cuit  |
|   | Toulon | 15 | Vandres cu porc    | Travers de porc cuit en poche de 700-1,5 kg                                       | Longe avec travers et pal  | Semestre | Le nombre de morceaux de viande constituant le rôti est au maximum de 3 par kg. Individuellement ; origine anatomique : travers de porc entier (code OFIVAL 4260), issu de la poitrine, découpé sur la partie anatomique avec forte présence de viande, entièrement paré et dégraisé ; cuit   |
| x | Toulon | 15 | Vandres cu poulet  | Emincé de filet de poulet cuit nature 15-25g en barquette de 0,5-1 kg             | Poulet (entier) PAC France | Semestre | Filet de poulet sans peau découpé en fines lamelles ; cuit  |
|   | Toulon | 15 | Vandres cu poulet  | Cuisse de poulet rôti 180-200g, cuit  | Poulet (entier) PAC France | Semestre | Produit présenté en poche 10 pièces maximum<br>Poulet blanc (sujet dont la pointe du sternum est flexible) conforme aux exigences réglementaires relatives à la Classe A, en particulier sans plumes ni osseux, ni hématomes ni gelures.<br>Cuisse avec peau, sans tarse, sans portion de dos, cuite à cœur et rôtiée.<br>Non hydraté, non saumuré, refroidi à sec.   |