

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/08 « Produits de saucisserie frais ou surgelés »

Caractéristiques certifiées:

- Elaboré à partir de viande fraîche de porc Label Rouge
- Recette traditionnelle

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes aux produits Label Rouge « Produits de charcuterie / salaison pur porc »](#) en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. Présentation du produit.....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	5
4- TRAÇABILITE	6
4-1. Identification des opérateurs	6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	6
5- METHODE D'OBTENTION.....	8
5-1. Schéma de vie.....	8
5-2. Matières premières carnées utilisées	9
5-3. Ingrédients et additifs	10
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	10
Spécificités des produits non fumés.....	11
Spécificités des saucisses fumées	11
Conditionnement et présentation des produits de saucisserie, fumés ou non	11
5-5. Qualité des produits.....	12
5-6. Surgélation.....	12
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	12
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	13

1- NOM DU DEMANDEUR

LES FERMIERS LOIRE & MAINE (FLM)
15, rue Jean Grémillon – 72000 LE MANS
Téléphone : 02.43.28.58.58 – Télécopie : 02.43.28.58.68
Courriel : odg.flm@gmail.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Produits de saucisserie frais ou surgelés

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le présent cahier des charges concerne les produits de saucisserie : chair à saucisse, crépinette, saucisses ou chipolatas, natures ou « à / aux » (herbes, aromates, épices, alcools).

Les saucisses peuvent être fumées puis éventuellement précuites ou cuites.

Ces produits sont commercialisés en portion ou en brasse, préemballés en unités de vente consommateur ou en caissettes destinées à être détaillées sur le lieu de vente. Ils sont conditionnés, sous film, sous vide, sous atmosphère protectrice ou en vrac dans des bacs protégés.

Ils sont commercialisés frais ou surgelés.

La méthode de fabrication décrite permet d'obtenir un produit homogène, de couleur naturelle, peu gras et produisant peu de jus à la cuisson. Les boyaux des saucisses et chipolatas sont bien coupés, non déchirés et fermés aux extrémités, rendant ainsi le produit attrayant pour le consommateur. Le hachage des matières carnées est grossier, produisant des grains de viande et de gras d'une taille supérieure ou égale à 6 mm.

Les saucisses fumées présentent une couleur brune typique d'un fumage au bois et un goût de fumé équilibré.

Le produit final répond aux caractéristiques physico-chimiques de la catégorie supérieure du code des usages de la charcuterie :

- HPD \leq 77 % ou 75 % pour les saucisses fumées,
- Lipides (rapportés à une HPD de 77% ou 75 % pour les saucisses fumées) \leq 20 % pour les saucisses crues et \leq 27 % pour les saucisses fumées,
- Rapport collagène/protides \leq 12 % pour les saucisses crues non fumées,
- Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 77 % ou 75 % pour les saucisses fumées) \leq 0,8 %.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison relève des fiches du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes : « Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir » et « Saucisse de Toulouse ». Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

Point de différence	Produits de saucisserie Label Rouge	Produit courant
<p>Autres ingrédients des produits non fumés</p>	<p>Liste restrictive d'ingrédients autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl), - Eau, glace, - Sucres (saccharose, glucose et dextrose), - Epices, aromates*, vins, cidre, alcools, liqueurs, condiments, - Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, - Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), - Vinaigre tamponné (E267) - Ferments sans OGM (< 0,9 %). <p><u>*Cas spécifique des recettes aux herbes : l'utilisation de persil, de thym, de romarin, de basilic, de ciboulette, de coriandre, d'origan, de sarriette, de marjolaine, d'ail, d'oignon et/ou d'échalote est autorisée. Ces ingrédients doivent être des produits non ionisés, naturels, frais, déshydratés, lyophilisés ou surgelés.</u></p> <p>Crépine de porc pour les crépinettes. L'emploi de crépine congelée est interdit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Couennes en l'état ou déshydratées, tissus conjonctifs, - Sel - Eau, glace, bouillon, saumure - Sucres, y compris lactose, - Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments - Arômes, arômes de fumée. - Liants protéiques, - Ferments, - Additifs : plus de 30 additifs autorisés comprenant des colorants, des exhausteurs de goût, des conservateurs, des gélifiants, des chlorures et des anti-oxygènes.
<p>Autres ingrédients des produits fumés</p>	<p>Liste restrictive d'ingrédients autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl), - Eau, glace, - Sucres (saccharose, glucose et dextrose), - Epices, aromates, vins, cidre, alcools, liqueurs, condiments, - Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, - Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), - Erythorbate de sodium (E316), - nitrite de sodium (E250), - vinaigre tamponné (E267), - Ferments sans OGM (< 0,9 %). 	<ul style="list-style-type: none"> - Couennes en l'état ou déshydratées, tissus conjonctifs, - Sel - Eau, glace, bouillon, saumure - Sucres, y compris lactose, - Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments - Arômes, arômes de fumée. - Liants protéiques, - Ferments, - Additifs : plus de 30 additifs autorisés comprenant des

Point de différence	Produits de saucisserie Label Rouge	Produit courant
		colorants, des exhausteurs de goût, des conservateurs, des gélifiants, des chlorures et des anti-oxygènes.
Proportion de maigre et de gras dans la mêlée mise en oeuvre	Au minimum 75 % de maigre et au maximum 25 % de gras dans la mêlée à la mise en oeuvre	Pas d'exigence de ce type : recette propre à chaque fabricant dans le respect des critères chimiques du produit fini.
Conditions de fumage	Fumage par combustion et/ou friction de bois	Emploi de fumée liquide et/ou de boyau coloré

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Elaborée à partir de viande fraîche de porc Label Rouge
- Recette traditionnelle

La première caractéristique permet la valorisation d'une matière première de qualité mise en œuvre pour l'élaboration de ces produits de saucisserie. Le Label Rouge sur la viande de porc, apporte en effet des garanties fortes au consommateur :

- Conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage,
- Maîtrise de l'alimentation,
- Processus d'abattage maîtrisé et qualité des viandes qui en résultent.

La seconde caractéristique constitue une garantie sur un processus d'élaboration qualitatif et une limitation des additifs autorisés dans la composition de ces produits.

Caractéristiques non certifiées

La qualité supérieure de ces produits de saucisserie Label Rouge est assurée par :

- La qualité des viandes mises en œuvre, garantie par le Label Rouge et notamment :
 - Age d'abattage de 182 jours minimum produisant une viande mature,
 - Tri des carcasses sur des critères de pH restrictifs permettant d'éliminer les viandes présentant des défauts
- La sélection des morceaux de viande mis en œuvre.
- Le processus de transformation appliqué : délai de mise en œuvre des matières premières carnées et hachage grossier.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs,
- les ateliers de surgélation.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pas de dispositions spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à toutes les étapes de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

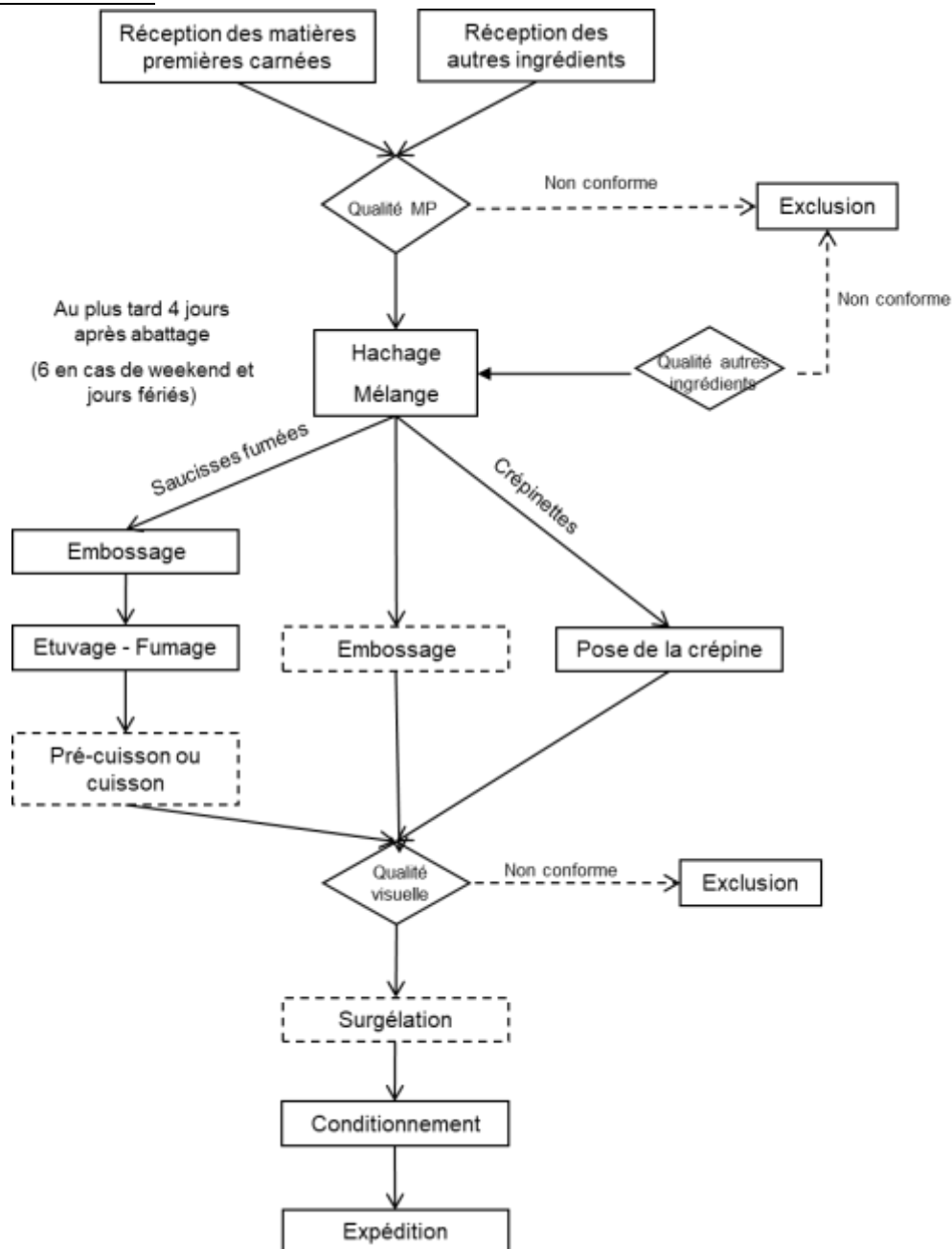
Le schéma de traçabilité suivant présente les éléments d'identification du produit, de la réception des matières premières jusqu'au professionnel chargé de sa mise en marché :

ETAPE	INFORMATIONS ENREGISTREES	DOCUMENT SUPPORT
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Réception des matières premières</div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;">↑↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Hachage - Mélange Embossage Etuvage/Fumage Pré-cuisson ou cuisson</div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;">↑↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Surgélation éventuelle</div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;">↑↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Conditionnement</div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;">↑↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Mise en marché</div>	<p>-Présence d'un numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque produit réceptionné</p> <p>-Pour les matières premières carnées (maigre et gras) identification des lots avec mention de la date d'abattage des porcs constituant le lot</p> <p>-Etablissement d'une fiche de fabrication reprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Date de fabrication ▪ Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés ▪ Numéro de lot attribué au produit fabriqué <p>- Etablissement d'une fiche de surgélation reprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Date d'entrée en surgélation ▪ Numéro(s) de lot de fabrication des mêlées mises en œuvre ▪ Numéro de lot attribué aux produits finis <p>- Etablissement d'une fiche de conditionnement (qui peut-être le prolongement de la fiche de fabrication) reprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Date de conditionnement ▪ Numéro de lot de fabrication des mêlées mises en œuvre ▪ Numéro de lot attribué aux produits finis <p>- Enregistrement des livraisons</p>	<p>- Bon de livraison et étiquetage des produits</p> <p>- Bon de livraison ou autre document d'accompagnement des matières premières carnées</p> <p>- Fiche de fabrication et système de traçabilité</p> <p>- Etiquetage des récipients contenant la mée</p> <p>Fiche de surgélation</p> <p>- Fiche de conditionnement</p> <p>- Etiquetage des produits finis</p> <p>- Registre des livraisons ou</p>

	avec : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Date de livraison ▪ Destinataire ▪ Numéro(s) du ou des produit(s) fini(s) ▪ Quantités livrées pour chaque type de produit fini et chaque lot de fabrication 	système de traçabilité <ul style="list-style-type: none"> - Bons de livraison - Etiquetage des produits finis
--	---	---

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Contrôle à réception	Un contrôle à réception permet de vérifier la nature des matières premières carnées et d'écartier les produits non conformes en termes de parage, de couleur (niveau 1 et 2 de l'échelle japonaise de couleurs ou équivalent) et de gras mou ou huileux. Le parage des matières premières carnées consiste à débarrasser les poitrines des glandes mammaires et à s'assurer de l'absence des éléments suivants : couenne, os, cartilage, nerf, aponévrose, gros tendons, points de sang, rougeurs.
S2	<i>Critère supprimé</i>	
S3	Utilisation du gras congelé	Interdit
S4	Règles de stockage et d'utilisation des boyaux frais ou conservés en saumure	<p>Ils sont conservés sous le régime du froid, prêts à être utilisés pour l'embossage.</p> <p>Leur transport est réalisé sous le régime du froid entre 0 et + 4°C, sauf dans le cas de boyaux conservés en saumure saturée en sel.</p> <p>A réception, les opérateurs vérifient leur conformité, l'absence de toute souillure fécale, d'odeur ou de couleur anormale ainsi que le délai limite d'utilisation. Ils sont aussitôt placés en chambre froide entre 0 et + 4° C ou retournés à l'expéditeur en cas de non-respect de ces critères.</p> <p>Avant utilisation, les préparateurs vérifient que le délai d'utilisation des boyaux est compatible avec la DLC des saucisses. Il doit au minimum rester 15 jours entre la mise en œuvre des boyaux pour la fabrication des saucisses et la date limite d'utilisation des boyaux fixée par l'entreprise les ayant préparés.</p>
S5	Diamètre des boyaux	<ul style="list-style-type: none"> • saucisses non fumées : boyau de porc de diamètre 30/35 mm, • saucisses fumées : boyau de porc de diamètre 28/35 mm, • chipolatas : boyau de mouton de diamètre 22/26 mm.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Spécificité des produits non fumés aux herbes	L'utilisation de persil, de thym, de romarin, de basilic, de ciboulette, de coriandre, d'origan, de sarriette, de marjolaine, d'ail, d'oignon et/ou d'échalote est autorisée. Ces ingrédients doivent être des produits non ionisés, naturels, frais, déshydratés, lyophilisés ou surgelés. L'utilisation d'ingrédients bénéficiant d'un SIQO (lorsqu'ils existent) est rendue obligatoire lorsque ces ingrédients apparaissent dans la dénomination de vente du produit (cas des saucisses aux herbes de Provence).
S21	<u>Additifs interdits dans la préparation des saucisses fumées</u>	<u>Sont interdits pour la fabrication des produits de saucisserie fumés:</u> - <u>Les additifs : les acides organiques (acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330)), l'acétate de sodium (E262) et de potassium (E261),</u>

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Composition de la mêlée	A la mise en œuvre (hachage), la mêlée est composée de : <ul style="list-style-type: none"> • Au minimum 75 % de maigre et au maximum 25 % de gras, pour les matières carnées. • Mélange comprenant sel, épices non ionisées, arômes, herbes non ionisées le cas échéant, sucres, additifs autorisés. Le total « sucres + additifs » ne peut dépasser 1 % de la mêlée. Pour les recettes « à / aux », le taux d'herbes, d'épices, d'aromates est compris entre 0,2 et 5 % et le taux d'alcool est compris entre 0,5 et 5 %. • Eau ou glace ≤ 4 % pour les produits non fumés, ≤ 5 % pour les saucisses fumées.
S8	Mise en œuvre de la mêlée	L'absence de moisissures et le respect des dates d'utilisation sont vérifiés avant la mise en œuvre des ingrédients non carnés. La mêlée est obtenue par passage de l'ensemble des ingrédients au hachoir mélangeur avec une grille de 6 mm minimum ou par l'utilisation du cutter. Dans tous les cas le hachage obtenu doit être grossier c'est à dire présentant des grains de viande et de gras d'une taille supérieure ou égale à 6 mm et une répartition homogène des ingrédients et assaisonnements. Les éventuels ingrédients surgelés sont mis en œuvre directement sans décongélation préalable.

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/08 homologué par

S9	Conditions d'embossage	<p>Avant utilisation, les boyaux sont dessalés. A cette occasion, les opérateurs vérifient leur propreté et l'absence d'odeur, couleur ou aspect anormaux</p> <p>En attente de son embossage, la mêlée est placée en chambre froide et sa température ne doit pas excéder 4° C.</p>
----	------------------------	---

Spécificités des produits non fumés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Crépinette	Pour la fabrication de crépinettes, la mêlée est enveloppée dans de la crépine fraîche de porc.
S10	Délai de conditionnement des produits non fumés	Les produits de saucisserie Label Rouge sont conditionnés au maximum le lendemain du hachage (date de conditionnement = date de hachage + 1 jour).
S12	Présentation de la chair à saucisse	<p>La chair à saucisse peut être présentée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en pain, • en cheveux d'ange. Avant conditionnement, la chair à saucisse est passée dans une grille de 3 mm minimum, • formée (boulettes, palets, pavés...).

Spécificités des saucisses fumées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Délai entre hachage et embossage des saucisses fumées	La phase de maturation de la mêlée débute à compter du stockage après le hachage. L'embossage a lieu au minimum 12 heures après le hachage.
S16	Conditions d'étuvage, de fumage, pré-cuisson ou cuisson des saucisses fumées	<p>L'étuvage et le fumage, ainsi que l'éventuelle pré-cuisson ou cuisson, ont lieu dans une cellule suivant des cycles définis.</p> <p>La cuisson (éventuelle) : cuisson à cœur du produit correspondant à une valeur pasteurisatrice (VP 10/70) minimale de 40 minutes.</p>
S17	Fumage au bois	Le fumage est réalisé exclusivement par combustion et/ou friction de bois.

Conditionnement et présentation des produits de saucisserie, fumés ou non

S11	Types de conditionnement	<p>Les produits de saucisserie sont commercialisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sous barquette filmée,
-----	--------------------------	---

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/08 homologué par

		<ul style="list-style-type: none"> • Sous barquette ou caissette avec atmosphère protectrice, • Sous vide, • En caissette de 1 à 10 kilogrammes, • En vrac dans un bac protégé.
--	--	---

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Tri des produits avant conditionnement	<p>Lors du conditionnement, les opérateurs veillent à éliminer les produits présentant des défauts d'aspect.</p> <p>Les saucisses et chipolatas Label Rouge ont une taille et une forme caractéristiques, le boyau est bien coupé, non déchiré et fermé aux extrémités.</p> <p>Le mélange de la chair à saucisse est homogène et présente un hachage grossier.</p> <p>La crépinette ne présente pas de déchirure.</p>
S18	HPD maximum des saucisses fumées	$\leq 75 \%$
S19	Taux de lipides rapporté à l'HPD 75 % maximum (saucisses fumées)	$\leq 27 \%$
S20	Sucres solubles totaux rapportés à une HPD 75% (saucisses fumées)	$\leq 0,8 \%$

5-6. Surgélation

Pas de dispositions spécifiques

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières carnées	Documentaire
C	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire
S1	Contrôle à réception	Documentaire
C	Type de hachage	Documentaire Visuelle
C	Embossage	Documentaire
S7	Composition de la mée	Documentaire Visuelle

* C : Conditions de production communes