JORF du 8 mars 2025
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2025-12

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/07 « Saucisse et chair à saucisse fraîches ou surgelées »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Recette traditionnelle
- Préparée exclusivement avec des viandes et gras frais

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 3
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 9

5- METHODE D'OBTENTION 11

5-1. Schéma de vie 11
5-2. Matières premières carnées utilisées 12
5-3. Ingrédients et additifs 12
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 12
5-5. Caractéristiques du produit fini 13
5-6. Surgélation 13

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 13

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 14

1- NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Fax : 02.96.76.58.64
Mail : contact@fermiers-dargoat.bzh

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisse et chair à saucisse fraîches ou surgelées

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

Les saucisses et chair à saucisse fraîches ou surgelées Label rouge sont déclinées selon les présentations suivantes :

- « Saucisse »
- « Chipolata »
- « Saucisse de Toulouse »
- « Chair à saucisse »
- « Crépinette »
- « Saucisse aux herbes », « aux fines herbes », « aux herbes de Provence »
- « Saucisse aux piments »
- « Saucisse au vin blanc »
- « Saucisse fumée »
- « Saucisse fumée au bois de hêtre »

Les saucisses peuvent également être fumées (sauf la chipolata et la saucisse de Toulouse).

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une saucisse de catégorie « standard » qui ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L 640-2 du Code rural. Ce produit se retrouve au niveau du rayon LS des GMS.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Procédé de fabrication	Le produit se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique donnant un hachage visuel équivalent) sans addition de farce et l'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton non coloré.	Le produit se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 4 mm au minimum (ou toute technique donnant un hachage visuel équivalent) et l'embossage est réalisé avec du boyau naturel ou collagénique coloré ou non coloré. La saucisse de Toulouse se présente sous la forme d'un hachage à

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	La saucisse de Toulouse se présente sous la forme d'un hachage grossier à la grille de 8 mm au minimum (ou toute technique donnant un hachage visuel équivalent).	la grille de 8 mm au minimum (ou toute technique donnant un hachage visuel équivalent) et l'embossage est réalisé avec du boyau naturel non coloré.
Sélection des ingrédients non carnés	Liste positive d'ingrédients autorisés : - sel, - eau, glace en quantité telle que les critères analytiques soient respectés. - sucres : saccharose, dextrose, glucose, - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes, - ferments, - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301).	- sel, - eau, glace, bouillon, saumure, - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, - arômes : substances aromatisantes naturelles et artificielles préparations aromatisantes, arôme de fumée - ferments, - fumée liquide, - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301), - érythorbate de sodium (E 316), - acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), - acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263), - lactate de sodium (E325), potassium (E326), - nitrite de sodium (E250), - phosphates, - colorants de masse et d'enveloppe, E120 (cochenille, acide carminique, carmins), - exhausteurs de goût.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Recette traditionnelle
- Préparée exclusivement avec des viandes et gras frais

Caractérisation sensorielle :
Les saucisses produites selon ce cahier des charges doivent présenter un goût intense, une couleur naturelle de viande, un hachage grossier, une peau brillante, des morceaux de gras de taille moyenne et une odeur caractéristique de saucisse.

Les principales conditions de production qui concourent à l'obtention d'un produit garantissant une qualité supérieure sont les suivantes :

Caractéristiques explicites	**Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit**
Sélection des matières premières carnées : - Les saucisses sont fabriquées à partir des pièces de la carcasse de porc suivantes : - épaule, - échine, - longe, - jambon sans jarret, - poitrine (parée des glandes mammaires), - gras dur. - L'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton non coloré.	Garantie sensorielle : utilisation des pièces nobles de la carcasse. Garantie sensorielle et d'image.
Viande et gras frais	Garantie d'une constance plus grande du produit fini.
Sélection des ingrédients non carnés : La liste positive d'ingrédients exclue les arômes artificiels, les colorants de masse et d'enveloppe, les exhausteurs de goût, la fumée liquide, les phosphates.	Ces exclusions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit qui bénéficie de la mention « traditionnelle ».
Délai entre abattage et mise en œuvre ≤ 4 jours et 6 jours en cas de week-end et jours fériés.	Garantie de fraîcheur et de maintien des caractéristiques qualitatives de la viande.
Le produit se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique donnant un hachage visuel équivalent).	La taille du grain est importante pour bien visualiser les morceaux et renforcer la texture traditionnelle : garantie sensorielle et d'image.
- Caractéristiques chimiques de la saucisse fraîche : - lipides totaux ≤ 20% ; - collagène/protéine ≤ 12%	Garantie sensorielle et d'image : la saucisse est peu grasse et son goût de viande est plus prononcé.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de transformation
- Les ateliers de surgélation

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Chaque lot de fabrication doit être identifié par l'attribution d'une codification unique.

Les saucisses sont préparées et conditionnées par lot de fabrication complet.
A chaque stade d'élaboration et de stockage (de la constitution du lot de fabrication à l'étiquetage des saucisses), le lot de fabrication est séparé physiquement des autres lots (séparation dans l'espace). De plus dans les salles de l'atelier fonctionnant en continu, on ne commence à travailler le produit Label qu'après que la chaîne a été préalablement vidée (séparation dans le temps).

Traçabilité

- L'atelier de transformation tient à disposition les enregistrements sur le traitement de chaque lot de fabrication.
- Ces enregistrements comprennent les informations relatives :
  - à l'origine du lot de fabrication : rapprochement avec un lot de réception (viande et ingrédients) ;
  - aux quantités traitées (quantité des ingrédients, nombre et poids des pièces, poids des produits issus) ;
  - à l'étiquetage des produits conditionnés.

<table>
<tr><th>Etapes</th><th colspan="2">Produits</th><th>Traçabilité</th><th>Documents d'identification et d'accompagnement / Etiquetage</th></tr>
<tr><td>Réception matières premières et stockage</td><td>Pièce de découpe
Boyaux</td><td>Ingrédients</td><td>Détermination d'un numéro de lot de réception
Pour chaque matière première, enregistrement :
. de la nature de la matière première ;
. de la date d'abattage (pour la matière carnée) ;
. du nom du fournisseur ;
. de la date de réception ;
. des quantités.</td><td>. Bon de livraison : dans le cas de la matière carnée il précise l'indicatif de marquage de la carcasse permettant de faire le lien avec l'élevage d'origine ;
. Identifiant matière première permettant la traçabilité entre le transformateur et le fournisseur ;
. Enregistrements.</td></tr>
<tr><td>Mise en œuvre des recettes, hachage, mélange</td><td>Pièce de découpe
Boyaux</td><td>Ingrédients</td><td rowspan="3">Détermination d'un numéro de lot de fabrication
Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot de fabrication :
. la date, la nature et la quantité des matières premières mise en œuvre ;
. les éléments de traçabilité de la réception des matières premières.</td><td rowspan="3">. Enregistrements des numéros de lot de réception.</td></tr>
<tr><td>Poussage</td><td colspan="2">Saucisse* fraîche</td></tr>
<tr><td>Façonnage éventuel</td><td colspan="2">Crépinette fraîche</td></tr>
<tr><td>Surgélation éventuelle</td><td colspan="2">Saucisse* surgelée</td><td>Détermination d'un numéro de lot de fabrication
Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot de fabrication :
. les éléments de traçabilité de la fabrication (fiches d'enregistrement) ;
. la quantité de produit surgelé.</td><td>. Enregistrements des éléments de fabrication</td></tr>
</table>

Conditionnement	Saucisse* fraîche ou surgelée	Détermination d'un numéro de lot produit fini Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot produit fini : . le nom du produit Label Rouge ; . les éléments de traçabilité de la fabrication (fiches d'enregistrement) ; . la quantité de produit conditionné.	. Etiquetage Label Rouge et mentions réglementaires dont : . la dénomination de vente ; . le numéro de lot produit fini. . Enregistrements des numéros de lot de fabrication.
Expédition en point de vente	Saucisse*, fraîche ou surgelée	Enregistrements pour chaque lot de produit fini : . des dates d'expédition ; . des quantités expédiées ; . des noms des points de vente distribués.	. Listing des expéditions.

* Saucisse et déclinaisons listées au chapitre 3.1

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

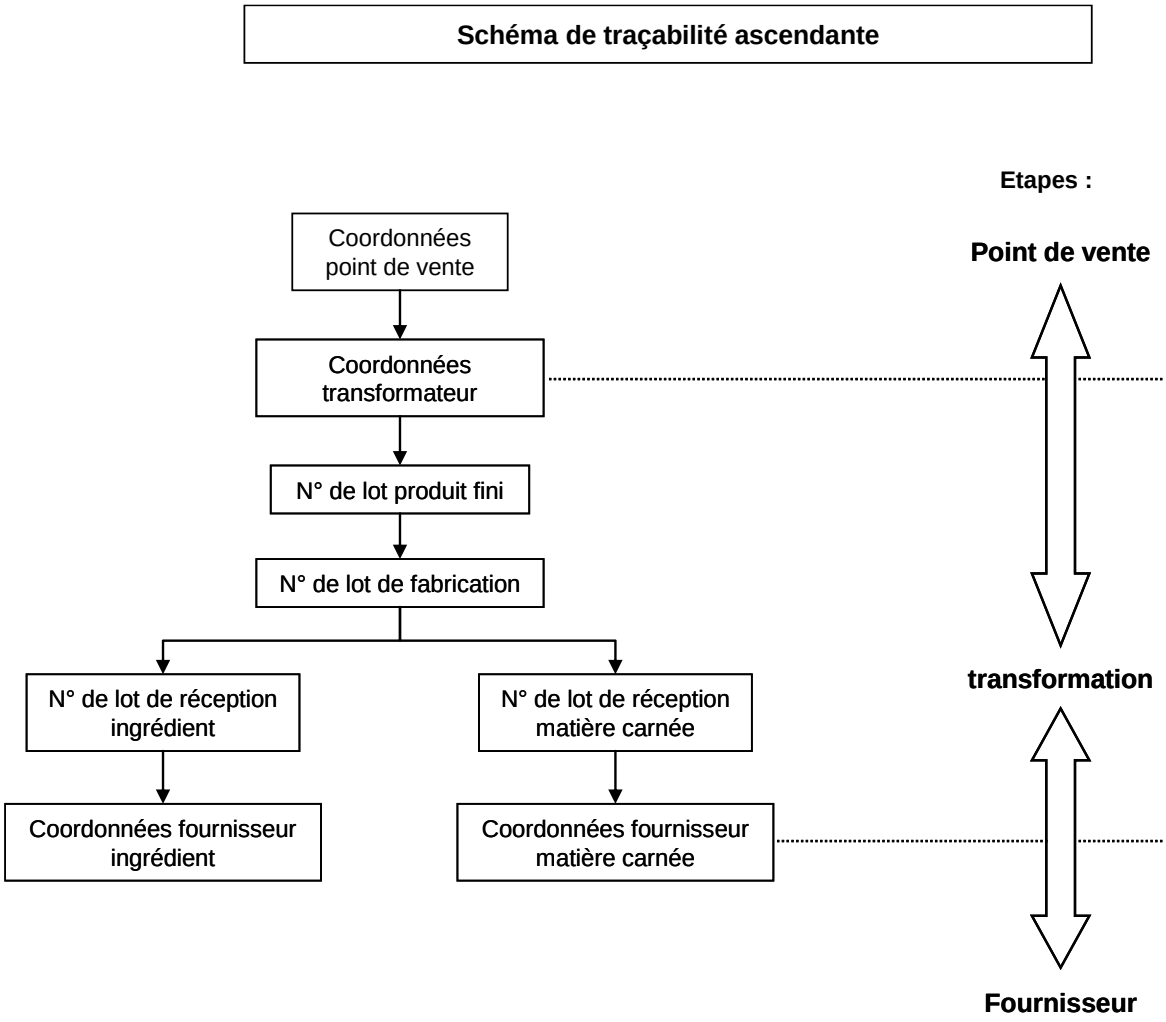
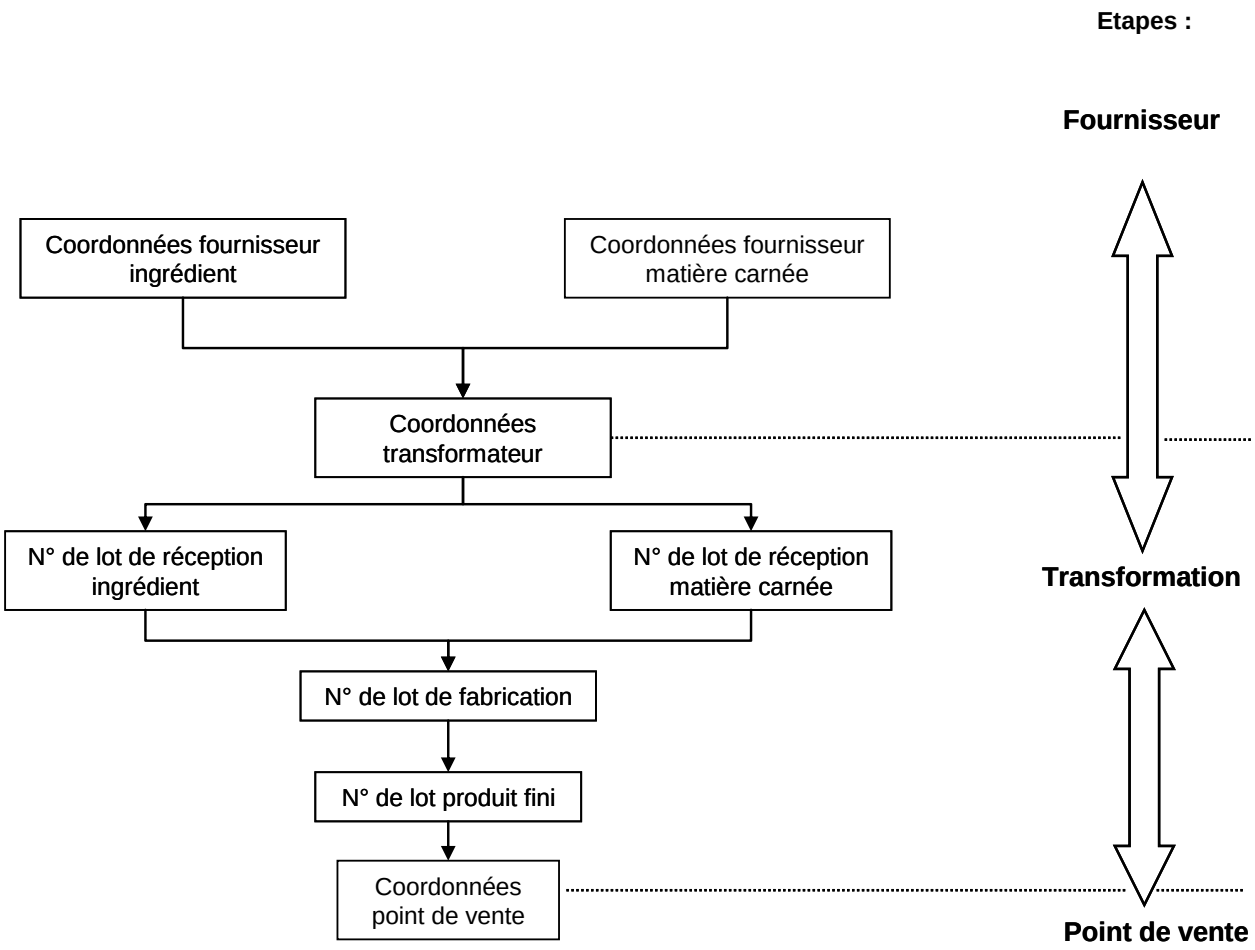
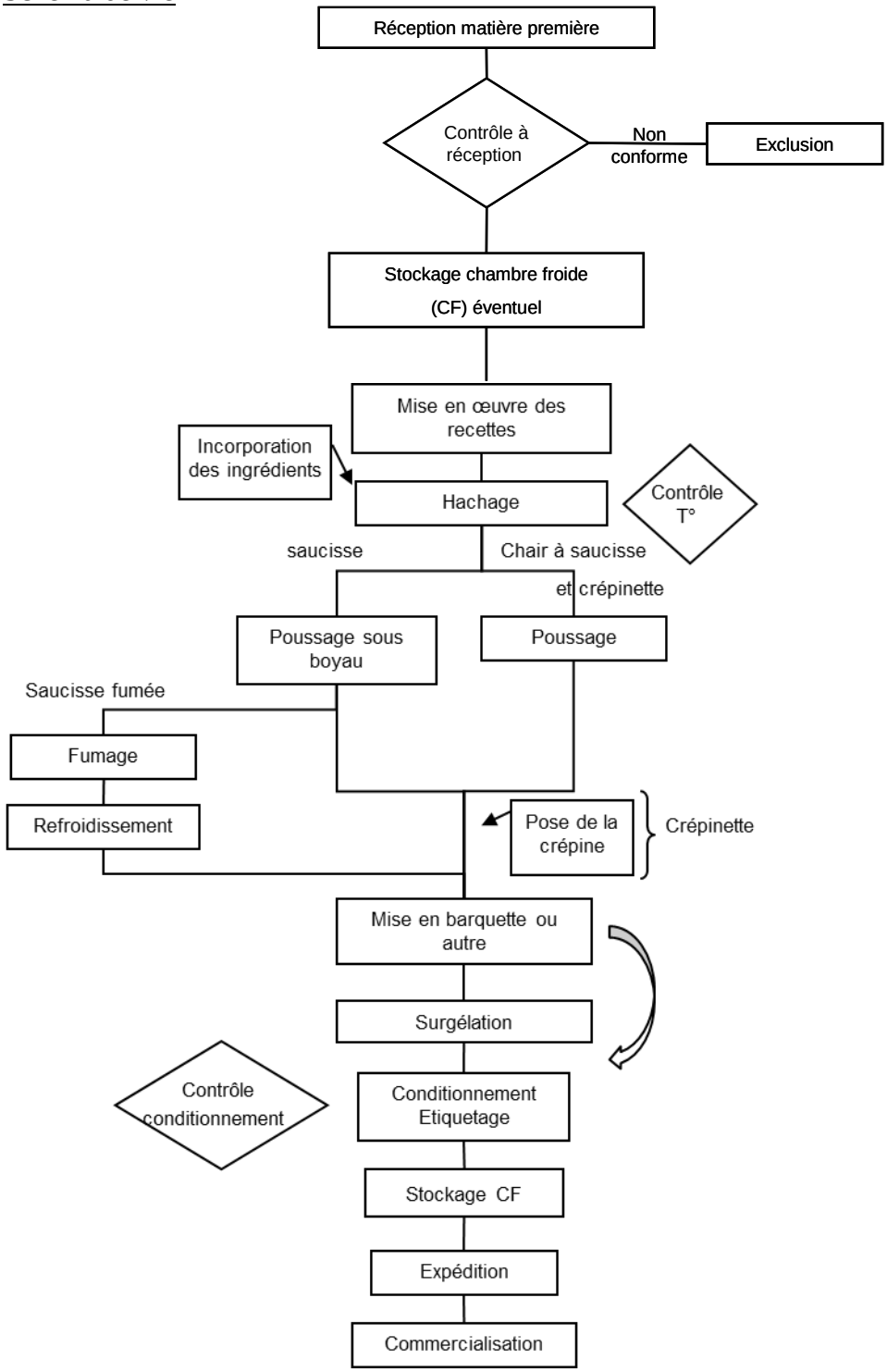


Schéma de traçabilité descendante



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	Interdite
S2	**Nature des matières premières carnées utilisées**	**Le gras utilisé est frais.**

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3 (Cf. C15.1)	**Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication des saucisses fumées**	**- sel (NaCl) ;** **- eau, glace ;** **- sucres : saccharose, dextrose, glucose ;** **- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;** **- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;** **- ferments sans OGM (<0,9 %) ;** **- acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ;** **- nitrite de sodium (E250) ;** **- crépine de porc.**
S4	Conformité des ingrédients	Lors de la réception des ingrédients et additifs, l'opérateur s'assure : - de la conformité de ces matières : validation de l'identité de la matière attendue et vérification du bon de livraison ; - de la conformité de la qualité de la matière livrée : ce contrôle peut être effectué par exemple par contrôle de l'intégrité de l'emballage, par comparaison avec une échantillonthèque interne, par prélèvement afin d'effectuer des analyses ou autres.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Température de hachage	La température en fin de hachage doit être ≤ 1°C.
S6	Embossage	Réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton non coloré. Les boyaux utilisés sont prêts à l'emploi ou avant utilisation sont dessalés pour leur redonner souplesse et élasticité. Pour les crépinettes, ces produits non embossés sont façonnés et recouverts d'une crépine pour leur donner leur forme typique.

S7	Fumage (saucisses fumées uniquement)	Fumage traditionnel à chaud réalisé dans une cellule de fumage.
S8	Type de fumée	La fumée est obtenue par pyrolyse de bois de hêtre. Le bois utilisé ne doit pas être issu de bois fraîchement abattus, pourris, moisis, provenant de matériaux de démolition, peints ou vernis.

5-5. Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Les caractéristiques sensorielles	Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par les opérateurs.

5-6. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10 (Cf C21)	Mentions d'étiquetage	L'étiquetage des produits mentionne le nom et l'adresse de l'ODG en tant que service consommateur.

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Interdiction de l'utilisation de viande congelée.	Examen documentaire et visuel
S2	Nature des matières premières carnées utilisées : gras frais	Examen documentaire et visuel
S3 et C	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Examen documentaire et visuel
C	Type de hachage	Examen documentaire et visuel
S5	Température de hachage	Examen documentaire et visuel
S6	Embossage	Examen documentaire et visuel
S7	Fumage	Visuel et documentaire

*C : Conditions de production communes