JORF du 8 octobre 2026
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n° 2026-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/06 « Rôti cuit supérieur »

Caractéristiques certifiées :

- Fabriqué à partir de porc label rouge
- Fabriqué à partir de longes de porc, fraiches et sélectionnées

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en 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 des produits label rouge 3
3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison 5
3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure 5
4- TRAÇABILITE 9
4.1 Identification des opérateurs 9
4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres 10
4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante 13
5- METHODE D'OBTENTION 15
5.1 Schéma de vie 15
5.2 Matières premières carnées utilisées 16
5.3 Ingrédients et additifs 18
5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement 19
5.5 Qualité des produits 20
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 20
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 21
ANNEXE 1 22

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité – PAQ
4, rue Chauveau Lagarde - CS 278-08 - 75364 PARIS CEDEX 08
Tél : 01.53.23.04.10
E-mail : paq@paq-groupement.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Rôti cuit supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation des produits label rouge

Présentation à la vente

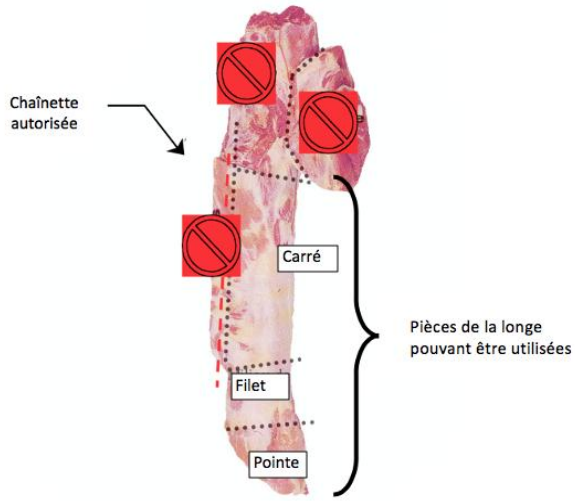
Le rôti cuit supérieur est préemballé et peut être vendu :
- entier (rôti entier ou coupé) au rayon coupe
- en portion (tronçon de rôti commercialisé à l'unité) au rayon Libre-Service
- prétranché au rayon Libre-Service

Les rôtis cuits supérieurs peuvent être présentés dorés au four ou brunis au four. Cette présentation n'a pas d'influence sur le goût du produit.

Les morceaux sélectionnés de la longe pour la fabrication du rôti cuit supérieur sont les suivantes

- carré (obligatoire), sans grillade et partie de la chaînette attenante au carré autorisée, limitée à 2 cm
- filet (facultatif), sans filet mignon
- pointe (facultative et uniquement pour les rôtis « double-noix » entiers ou portions)

Le schéma présenté ci-dessous rappelle la localisation des différents morceaux et pièces.



Description organoleptique

Les rôtis cuits supérieurs se présentent sous la forme d'un bloc à trancher ou de tranches parées, de couleur homogène.

Il présente un goût de rôti assez intense et une texture peu juteuse.

Le champ de la certification et les différents opérateurs

Le champ de la certification des Rôtis cuits supérieurs Label Rouge concerne la filière, de la réception de la viande de porcs label rouge au conditionnement des produits finis.

3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est au minimum un rôti cuit défini dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, version en vigueur comme un **Rôti cuit supérieur.** Il n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit. Leproduit courant de comparaison est commercialisé en grandes et moyennes surfaces. Le produit courant est habituellement commercialisé sur le marché national.

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit label rouge, à savoir que les produits label rouge entiers sont comparés à des produits courants entiers.De même, les produits label rouge disponibles en libre-service (LS) sont comparésà des produits courants disponibles en libre-service (LS).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature des matières premières carnées utilisées	Morceaux de la longe de porc : - carré obligatoire, sans grillade et partie de la chaînette autorisée, limitée à 2 cm, - filet facultatif (sans filet mignon) - pointe, facultative et uniquement pour les rôtis « double-noix » entiers ou portions	Morceaux de la longe, du jambon ou de l'épaule de porc éventuellement désossés, découennés, dégraissés, dénervés
Caractéristiques des matières premières utilisées	Viandes sélectionnées sur aspect, pH	Pas de contrainte
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive des ingrédients et proportion d'utilisation	Respect du code des usages
Traitement des aromates	non ionisés	Aucune contrainte
Température de cuisson maximale à cœur	≤ 70°C	
Critères chimiques	C/P ≤ 7%	Aucune contrainte

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

Fabriqué à partir de porc label rouge :
Longes issues de carcasses de porc sous signe de qualité label rouge :
C4 : Nature des matières premières carnées

Fabriqué à partir de longes de porc, fraiches et sélectionnées :
Morceaux de longes frais :

C10 : Interdiction de l'utilisation de viande congelée

Matières premières carnées sélectionnées :
Morceaux de longes sélectionnés :
S8: Découpe / désossage-parage des morceaux de longe
S7 : Aspect des morceaux de longe
S11 : Aspect des morceaux de longe
S12 : Nature des morceaux de longe

ETAPES	Caractéristiques spécifiques du rôti cuit supérieur label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
MATIÈRES PREMIÈRES	Matière première issue de carcasses de porc sous signe de qualité label rouge	Réponse aux attentes des consommateurs concernant la qualité des viandes, le bien-être et l'alimentation des animaux. Elle garantit les conditions d'élevage et d'alimentation des porcs
	Longe fraîche : morceaux de longe n'ayant jamais subi de congélation depuis l'abattage	Interdiction d'utiliser des morceaux de longe congelés : - pour s'affranchir des problèmes de congélation et de décongélation - pour une plus grande régularité du produit fini
	Matières premières carnées sélectionnées : ·Longes : - absence de défauts d'aspect - fente centrée	L'élimination des longes présentant des défauts d'aspect ouavec une fente mal centrée, vise à assurer un bon aspect des produits finis.
	Longes sélectionnées : pH ultime des longes ou carcasses spécifié	La mesure du pH ultime permet de garantir la qualité de la viande mise en œuvre. Cette sélection permet d'éliminer les viandes déstructurées et ainsi de permettre une bonne tenue de tranche pour les rôtis prétranchés notamment.
	Morceaux sélectionnés : morceaux (carré obligatoire sans grillade et partie de la chaînette attenante au carré autorisée, limitée à 2 cm, pointe et filet facultatifs) désossés,découennés, dégraissés ,	La longe est une pièce noble dont les différentes parties(carré, pointe et filet) sont pauvres en tissu adipeux et présentent des viandes de très bonne qualité. Le choix de ces pièces garantit également une forme plus régulière au rôti cuit supérieur label rouge. La découpe est, de plus, restreinte aux morceaux les plus qualitatifs (retrait de la grillade et d'une grande partie de la chaînette qui apportent trop de gras). Un morceau limité de chaînette (2 cm) peut être laissé.

ETAPES	Caractéristiques spécifiques du rôti cuit supérieur label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
RECETTE DE FABRICATION ET INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS	**Ingrédients sélectionnés** : respect de la liste positive - Eau (entre 2 et 10%) du poids de viande mis en œuvre - Bouillon, quantum satis - Sel (NaCl) : 20g/kg de viande - Sucres : saccharose, dextrose - Epices, aromates (non ionisés) - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes avec comme supports d'arômes possibles tout ingrédient autorisé dans cette liste positive. En cas d'utilisation de maltodextrines comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,2% du poids de viande mise en œuvre ; Les supports des arômes doivent être neutres et sans rôle technologique dans le produit. - Ferments sans OGM (< 0,9%) - Fumée liquide interdite - Colorant de surface : Caramel ordinaire E150a -Nitrite de sodium (E250) apporté sous forme de sel nitrité dans la limite de 54 mg/kg en ion $N0_2$ maximum (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) - Acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301) - Érythorbate de sodium (E316) (dose maximale d'emploi : 0,03% exprimé en acide érythorbique)	La liste des ingrédients est réduite aux ingrédients et additifs nécessaires, en quantité suffisante, pour donner au produit fini ses qualités organoleptiques (saveur, couleur, texture). Pour l'image du produit, les arômes naturels et les épices, aromates non ionisés, sont privilégiés. Leur présence est limitée dans le produit commercialisé de manière à ne pas cacher ou détériorer le goût originel. Seul le caramel ordinaire est autorisé comme additif colorant de surface. Les caramels plus artificiels tels que le caramel de sulfites caustiques, le caramel ammoniacal ou celui au sulfite d'ammonium sont interdits.
CUISSON **REFROIDIS-SEMENT**	**Maîtrise de la cuisson :** **- Valeur pasteurisatrice :** **$VP_{70}^{10} \geq 50$ minutes** **- Température de cuisson maximale à cœur ≤ 70°C**	- Maîtrise du barème de cuisson. La VPdoit être au moins égale à 50 minutes à 70 °C pour que le produit soit assaini et se conserve jusqu'à DLC. - La température maximale à cœur est limitée afin de garantir des qualités organoleptiques du rôti cuit supérieur.De trop fortes températures pendant lacuisson assèchent et durcissent les viandes, donnant une texture peu qualitative au rôti.

	Délai maximum entre la fin de la cuisson et le conditionnement final : - **4 jours si cuisson ouverte** - **14 jours si emballage non étanche** - **42 jours si emballage étanche** **Délai minimum entre fin de cuisson et début de tranchage (pour les produits tranchés) : 2 jours**	La maîtrise du délai maximal entre la cuisson et le conditionnement permet de garantir la fraîcheur des produits. Le délai minimal permet d'assurer une bonne tenue lors du tranchage.
PRODUIT FINI	**Tranches sélectionnées sur leur aspect (rôti prétranché) :** **- pas de tranche cassée ou déchirée** **- pas de trous de plus de 1 cm2** **- pas de muscle déstructuré** **absence de morceaux de gras et de nerfs de plus de 1 cm2, de tâches de couleur anormale**	La présentation des produits label rouge doit être irréprochable. Un tri sur les tranches est effectué afin de garantir leur aspect.
	DLC ≤ 30 jours à compter de la date de conditionnement	Jusqu'à la date limite de consommation,les produits conservent leurs qualités organoleptiques.
	Critères chimiques exigés : **PCL moyen > 20 % et PCL minimum > 19 %** **C/P ≤ 7%** **SST ≤ 0,8%**	Les critères chimiques sur les produits finis sont le reflet de la qualité des viandes et des ingrédients mis dans la recette. Les PCL minimaux qui sont imposés montrent que les viandes misesen œuvre sont correctement dénervées (C/P ≤ 7%) et dégraissées. Le taux de sucres est également très restrictif afin que l'apport de sucre n'aitpas comme but d'augmenter la matière sèche et donc le PCL.

4- TRAÇABILITE

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- Les transformateurs
- Les ateliers de découpe

Il existe deux cas de figure pour les transformateurs :
- Soit ils sont « découpeur-transformateur », et réalisent l'intégralité des opérations depuis la réception des matières premières carnées (carcasses ou longes).

- Soit ils sont transformateurs et ne réalisent que les opérations à partir de la réception de morceaux de longe provenant d'ateliers de découpe habilités dans le cadre du présent cahier des charges.

Les opérations concernant la découpe et le désossage des longes peuvent donc être effectuées par un atelier de découpe, indépendant de l'établissement de transformation. Dans ce cas, cet opérateur est adhérent du PAQ et habilité par l'organisme certificateur du rôti cuit supérieur label rouge.

4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres

	Cas de la réception de la matière première par un atelier de découpe ou par un transformateur : « découpeur- transformateur »		
Étape	**Objectif de la tracabilité**	**Eléments de la tracabilité**	**Enregistrements**
Découpe des carcasses ou des longes	Isoler et identifier les pièces conformes pour la production de rôti cuitsupérieur label rouge **1 lot de découpe** = 1 fournisseur / 1 signe de qualité / 1 jour de réception	• Nom du fournisseur • Date d'abattage • Date de réception • Etiquetage spécifique (par balancelles, palettes ou contenants) et/ou identificationpar encre • N° homologation LA des **cahiers des charges porcs** Nombre de pièces / poids total	Document faisant le lien entre les n°de tuerie et le lot de découpe
Désossage – parage - découpe des longes	Isoler des lots homogènes conformespour la production de rôti cuit supérieur label rouge 1 lot de « parage » = 1ou plusieurs lots de découpe / 1 signe qualité	• Date de désossage-parage • Identification du signe dequalité des porcs • Nom(s) fournisseur(s) • N° lot(s) de découpe • Nombre de pièces / poids total	Fiche suiveuse portant le numéro de lotde parage et les lots de découpe correspondants

	Cas de la réception par un transformateur de morceaux de longe façonnés		
Étape	**Objectif de la traçabilité**	**Eléments de la traçabilité**	**Enregistrements**
Réception des morceaux de longes façonnées	Identifier les morceaux de longe par lot homogène et conforme aux exigences : 1 lot de réception =1 fournisseur / 1 signe de qualité / 1journée de réception	• Nom du fournisseur • Date de réception N° du lot de parageDate d'abattage Date de désossage Identification du signe de qualité des porcs et N° LA des cahiers des charges porcs et Mention « Pour rôti cuit LA 14/06 » . Nombre de pièces / poids total	Lien entre les pièces parées et le lot de réception

De la transformation des morceaux de longe à l'expédition des rôtis cuits supérieurs label rouge. A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur.

Étape	**Objectif de la traçabilité**	**Éléments de la traçabilité**	**Enregistrements** 🕮
Salage **Barattage**	- Conserver la traçabilité du lot tout au long de la fabrication à compter du salage **1 lot de fabrication** = 1 journée de fabrication d'un type de produit fini au maximum	• Nom(s) fournisseur(s) • Date de réception • Type de produit fini • Quantité mise en œuvre (poids total) • Traçabilité des ingrédients (n° lot, fournisseur)	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse ➢ Liens entre le numéro de lot de fabrication à partir du salage, du lot de parage et des lots d'ingrédients et additifs
Mise en forme **Cuisson** **Refroidissement** **Démoulage**	- Identification d'un lot de produit fini de même nature **1 lot de fabrication** = 2 journées de fabrication d'un type de produit fini au maximum	• Numéro de lot de fabrication affecté au salage • Traçabilité des ingrédients (n° lot, fournisseur) incorporé au moulage • Type de produit fini • Nombre total de rôtis • Date de cuisson	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse
Conditionnement rôti <u>prétranché</u> : tranchage et conditionnement - stockage - expédition	- Identification sur conditionnement final d'un lot homogène **1 lot de produit fini** = 1 ou plusieurs lots de fabrication conditionné la même journée	• Numéro de lot de produit fini d'un même type • Date de conditionnement • Date limite de consommation (apposée au conditionnement) • Quantité d'UVC d'un même produit fini • Date expédition / nombre UVC expédiées / clients	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement
Conditionnement rôti entier ou portion: mise sous vide - stockage - expédition	- Identification au conditionnement final d'un lot homogène **1 lot de produit fini** = 1 ou plusieurs lot de fabrication de la même journée	• Numéro de lot de produit fini d'un même type • Date de conditionnement • Date limite de consommation • Date expédition / quantité expédiée / clients	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement

Durée d'archivage des documents : durée de vie totale maximale + 6 mois

4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ ASCENDANTE DU RÔTI CUIT SUPÉRIEUR LABEL ROUGE

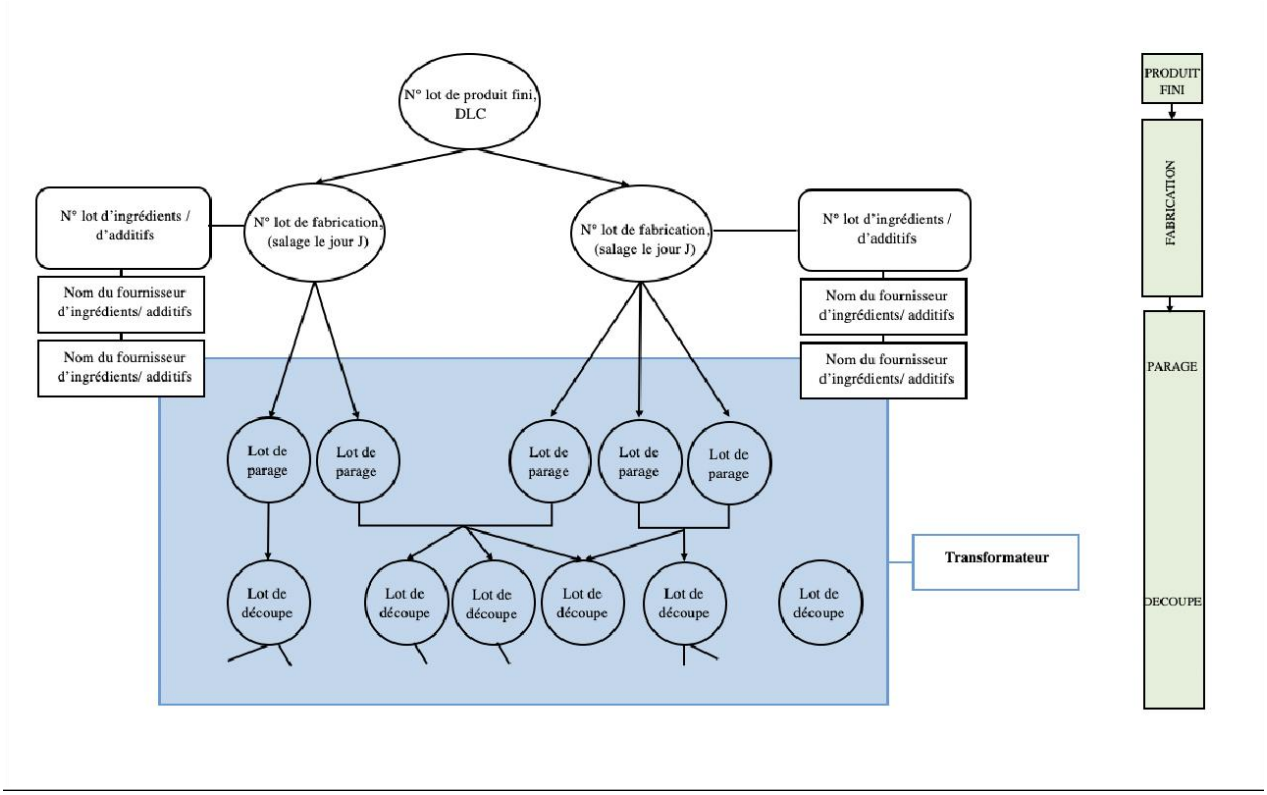
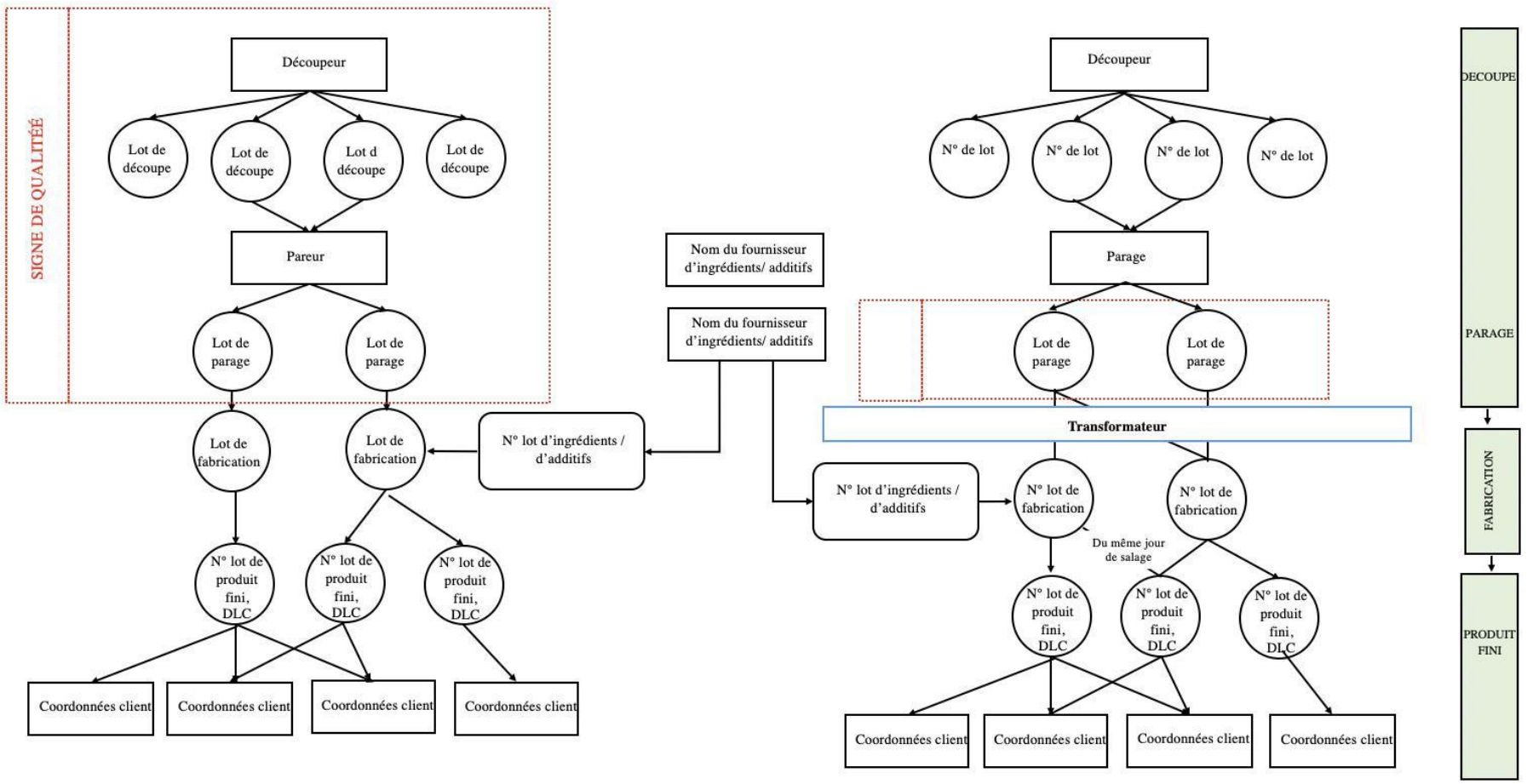


SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ DESCENDANTE DU RÔTI CUIT SUPÉRIEUR LABEL ROUGE



5- MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

- Abattage des porcs
- Réception des longes
- Découpe – Désossage – Parage des longes ← 4 jours max ou 6 max(WE et fériés) après abattage des porcs
- Façonnage des morceaux de longe de porc
- Contrôle des matières mises en œuvre
  - Contrôle des matières premières carnées
  - Contrôle des ingrédients et additifs
  - Stockage
- Fabrication
  - Préparation du mélange salant :
    Dosage des ingrédients
    Mélange des ingrédients (eau, sel, sucres, aromates, ...)
  - Préparation du rôti : Salage avec de la saumure → 2 heures min
    Barattage (Rôti à l'ancienne => Barattage interdit)
    Positionnement manuel des muscles
    Ficelage (rôti entier ou portion) ou moulage
- Cuisson
- Refroidissement
- Tranchage pour les rôtis prétranchés, sélection des tranches ← 1 h max
- Conditionnement - Etiquetage ← 4, 14 ou 42 jours selon emballage
- Stockage des produits préemballés
- Transport et commercialisation

LEGENDES :
Etape facultative
Etape pour les produits prétranchés

5.2 Matières premières carnées utilisées

CAS N°1 :

DECOUPEUR-TRANSFORMATEUR OU ATELIER DE DECOUPE : Réception, stockage et découpe de la matière première carnée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S2	Températures des matières premières carnées à réception	-1°C ≤ T°C ≤+7°C
S3	Aspect de la matière première carnée	Absence visuelle d'exsudat
S4	Aspect de la matière première carnée	Absence de défauts (hématomes, ecchymoses, fractures, abcès, souillures…) Fente centrée (demi-carcasses)
S5	pH ultime des longes ou des carcasses (si pas effectué ultérieurement)	pH de la carcasse : 5,5 ≤ pH long dorsal ≤ 6,1 (mesure à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire) ou 5,6 ≤ pH semi-membraneux ≤ 6,2 (mesure à 2-3 cm de profondeur au niveau du semi-membraneux) ou pH de longe : 5,5 ≤ pH long dorsal ≤ 6,1 (mesure à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire)

DECOUPEUR-TRANSFORMATEUR OU ATELIER DE DECOUPE : Désossage – parage des longes :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	pH ultime des longes (si pas effectué antérieurement sur la carcasse ou la longe)	pH de longe : 5,5 ≤ pH long dorsal ≤ 6,1 (mesure à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire)
S7	Aspect des morceaux de longe	Absence de muscles PSE et DFD Absence d'abcès et d'hématome
S8	Découpe / désossage- parage des morceaux de longe	Morceaux désossés, découennés, dégraissés issus de la longe avec: - Carré obligatoire - Elimination de l'échine à la 5ème côte - Elimination de la grillade et du filet mignon - Chaînette de 2 cm maximum - Filet facultatif - Pointe possible pour les rôtis entiers ou portions, exclue pour les rôtis prétranchés et pour les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS

CAS N°2 :

TRANSFORMATEUR : Réception et stockage de la matière première carnée façonnée, les morceaux de longe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S10	Température des morceaux de longe à réception	-1°C ≤ T°C ≤ 4°C (tolérance pour la T°C maximale jusqu'à 5°C)
S11	Aspect des morceaux de longe	Absence visuelle d'exsudat Absence de muscles PSE et DFD Absence d'abcès et d'hématome

S12	Nature des morceaux de longe	Morceaux désossés, découennés, dégraissés issus de la longe avec : - Carré obligatoire - Elimination de l'échine à la 5ème côte - Elimination de la grillade et du filet mignon - Chaînette de 2 cm maximum - Filet facultatif - Pointe possible pour les rôtis entiers ou portions, exclue pour les rôtis prétranchés et pour les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS

5.3 Ingrédients et additifs

Concerne tous les transformateurs :

S13	Traitement des épices et aromates	Non ionisés
S14	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	- eau : 2 à 10% du poids de viande mis en œuvre ; - sel ≤ 20g/kg de viande - Bouillon, Quantum satis - sucres : saccharose, dextrose ; - nitrite de sodium (E250) dans la limite de 54 mg/kg en ion NO_2 maximum (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301) ; - érythorbate (E316) ≤ 0,03% (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - épices, aromates, condiments (non ionisés) vins, alcool, liqueurs ; - arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes avec comme supports d'arômes possibles tout ingrédient autorisé dans cette liste positive. En cas d'utilisation de maltodextrines comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,2% du poids de viande mise en œuvre ; - ferments sans OGM (<0,9%).
S15	Conformité du taux de salage	Maîtrise du taux de salage selon une procédure écrite propre à chaque entreprise

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

Concerne le transformateur :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Salage pour le rôti à l'ancienne	Interdiction du salage multi aiguille ou par injection
S17	Barattage pour le rôti à l'ancienne	Interdiction du malaxage ou barattage
S18	Durée de barattage	≥ 2 heures en rotation
S19	Température du produit en sortie du barattage	≤ 12°C
S20	Positionnement des muscles	Rôti « double noix » obligatoire * : - Deux pièces tête-bêche (dans la section) - Chaînette de chaque côté - Positionnement manuel des muscles *excepté les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS : 1 noix seulement, chainette autorisée, positionnement manuel des muscles
S21	Ficelage	Ficelage pour les rôtis « double-noix », commercialisés entiers ou en portions. L'utilisation de filet ou de moule est interdit (5 cm max de maillage autorisé à chaque extrémité).
S22	Température de maturation (facultatif) avant cuisson	5°C ≤ T°C maturation ≤ 10°C
S23	Température de cuisson maximale à cœur	T°C cuisson max à cœur ≤ 70°C
S24	Maîtrise de la coloration superficielle (facultatif)	Traitement autorisé pour atteindre une couleur brune/dorée de surface : Application de caramel ordinaire (E150a) en surface ou d'un autre ingrédient de la liste positive du présent cahier des charges, avant passage au four.
S25	Cinétique de refroidissement des rôtis	-1°C ≤ T°C à cœur ≤ 4°C en 48h maximum à compter de la fin de la cuisson
S26	Température de refroidissement	-2°C ≤ T°C chambre stockage ≤ 4°C
S27	Température des chambres froides servant au stockage avant le conditionnement final	Températures des chambres de stockage : -2°C ≤ T°C ≤ +4°C
S28	Température des rôtis cuits supérieurs label rouge avant conditionnement	-1°C ≤ T°C à cœur ≤ +4°C

S29	Délai entre la sortie de stockage et le tranchage	Opérations réalisées en continu
S30	Délai maximum entre fin de cuisson et conditionnement final	si cuisson ouverte : 4 jours maximum si cuisson emballée : - 14 jours en emballage non étanche - 42 jours en emballage étanche

5.5 Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Aspect des tranches sélectionnées	Pas de tranche déchirée ou cassée Absence de trous de plus de 1 cm2 Absence de muscle destructuré Absence de morceaux de gras et de nerf de plus de 1 cm2, de taches anormales
S32	Critères chimiques	C / P ≤ 7%
S33	DLC	≤ 30 jours à partir du conditionnement final quels que soient la présentation du produit et son mode de distribution.

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34	Mentions d'étiquetage	**Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :** • **Le logotype label rouge conforme à la charte graphique** • **Le numéro d'homologation du label sous la forme : Homologation n° LA 14/06** • **Les caractéristiques certifiées :** - **Fabriqué à partir de porc label rouge** - **Fabriqué à partir de longes de porc, fraiches et sélectionnées** • **Les coordonnées de l'ODG : PAQ - CS 278-08 – 75364 Paris Cedex 08** **La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG**

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C4	Nature des matières premières carnées	Documentaire Visuelle
C10	Interdiction de l'utilisation de viande congelée	Documentaire Visuelle
S5	pH ultime des longes ou des carcasses (si pas effectué ultérieurement)	Documentaire
S6	pH ultime des longes (si pas effectué antérieurement)	Documentaire
S7	Aspect des morceaux de longe	Documentaire Visuelle
S8	Découpe/ désossage-parage des morceaux de longe	Visuelle
S11	Aspect des morceaux de longe	Documentaire Visuelle
S12	Nature des morceaux de longe	Documentaire Visuelle
S31	Aspect des tranches sélectionnées	Visuelle

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

C/P : Rapport collagène sur protide

PCL : Protéines débarrassées du collagène rapportées au produit délipidé

= 100*(%protéines-%collagène) / (100-% de matière grasse libre)

SST : Teneur en sucres solubles totaux

VP : Valeur pasteurisatrice : valeur minimale de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une cuisson

Définitions

Barattage: opération destinée à améliorer la diffusion du mélange salant au sein du rôti et permet la formation du limon à la surface des pièces afin de favorise la cohésion des pièces et la tenue de tranches.

Bouillon : préparation liquide obtenue par la cuisson dans l'eau de certains éléments de base suivants : couennes de porc, os de porc, co-produit de découpe de porc, légumes avec éventuellementdes épices, des plantes aromatiques et tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produit dans lequel ils sont incorporés. Pour des raisons de facilité de mise en œuvre, la gélatine de porc peut êtreincorporée dans le bouillon en quantité maximale de 6% de la masse du bouillon sous forme liquide

Chaînette : morceau qui correspond au travers de porc désossé, partie médiane entre la longe et la poitrine du porc

Double-noix : se dit d'un rôti qui est façonné avec deux morceaux de longes disposés tête-bêche

Entier : rôti entier, ou coupé en deux ou trois morceaux afin d'être vendu en pièces de taille commercialisable

pH ultime : mesure du pH effectuée à partir de 18 heures après l'abattage

Portion : morceau de rôti tranché en tronçon en vue de leur commercialisation à l'unité

Quantum satis (QS) : dose ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir les effets désirés, n'induisant pas le consommateur en erreur, et employée selon les bonnes pratiques de fabrication