Cahier des charges du label rouge n° LA 06/17 « VERITABLE MERGUEZ »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande fraîche de bœuf label rouge
- Viande fraîche de brebis sélectionnées pour leur qualité bouchère
- Merguez colorée par les épices

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3

2. NOM DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 4

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT 4
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 5
3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 6

4. TRACABILITE 8

4.1 IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS 8
4.2 OBLIGATIONS DÉCLARATIVES ET TENUES DES REGISTRES 8
4.3 SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE 10

5. METHODE D'OBTENTION 11

5.1 SCHEMA DE VIE 11
5.2 VIANDES MISES EN ŒUVRE 12
5.3 INGREDIENTS 13
5.4 FABRICATION ET CONDITIONNEMENT 13
5.5 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI 14

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 15

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

NOM	**ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE (ASLR)**
COORDONNEES	26 Rue du 139ème RI – BP 239 15002 AURILLAC Cedex Tél. : 04.71.45.55.85 labelrouge@salers.org

2. NOM DU LABEL ROUGE

« VERITABLE MERGUEZ »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

La merguez décrite dans ce cahier des charges répond à la fiche produit 4.8 « véritable merguès, véritable merguez » définie par le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viande en vigueur.

La merguez se présente sous boyau naturel non coloré de mouton d'un diamètre 20 à 26 mm.

Les viandes utilisées sont des viandes pour préparations-produits à base de viande ci-après dénommées PPV. Sa définition est fixée par le code des usages des matières premières destinées aux produits élaborés.

La PPV est un mélange composé de muscles avec leurs tissus attenants, éventuellement coupés en gros morceaux, ou mélange de muscles et d'affranchis (les affranchis ne doivent pas représenter plus de 50% du mélange). Les muscles et affranchis doivent être obtenus sur la même journée de production.

Ce produit est conditionné :
- cru,
- en portions ou en brasse
- sous atmosphère protectrice, sous vide pour le libre service ou en vrac pour le rayon traditionnel.

Le champ de la certification de ce produit label rouge commence :
- pour la viande de bœuf à la réception des matières premières à l'usine de transformation
- pour la viande de brebis au poste pesée classement marquage de l'abattoir,

et se termine au conditionnement du produit fini.

La merguez produite selon ce cahier des charges se caractérise par les points principaux suivants :

- l'origine des matières premières issue de 70% à 80% de la fraction carnée bœuf label rouge ;
- l'origine des matières premières issue de 20% à 30% de la fraction carnée brebis sélectionnée sur la conformation O, R, U et l'état d'engraissement des brebis 2, 3, 4 ;
- une utilisation exclusive de viande fraîche n'ayant jamais été soumise à la congélation ;
- une interdiction de l'utilisation d'additifs.

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant est un produit conforme au Code des usages de la charcuterie.
Le produit courant est une merguez de catégorie « véritable» qui ne bénéficie ni d'aucun signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni de certification de conformité produit.

La synthèse des différences existant entre la véritable merguez label rouge et le produit courant de comparaison est présentée dans le tableau suivant.

Caractéristiques différentes	***Véritable merguez label rouge***	***Produit courant « merguez véritable »***
Origine de la viande	Elaboré exclusivement à partir de : - viande de bœuf label rouge - viande de brebis sélectionnées	Elaboré à partir de viandes de bœuf et de mouton standard (non sélectionnées)
Sélection des viandes	Bœuf Label Rouge : PPV issues des muscles suivants et leurs affranchis : poitrine, plat de côte, flanchet, dessus de côte, jarret, collier, basse côte, paleron, jumeau, macreuse, macreuse à braiser, dessus de palette, tende de tranche, araignée, tranche, rumsteck, gite noix, nerveux de gite. Brebis : PPV issues des muscles suivants et leurs affranchis : gigot, épaule, collier, carré, poitrine, souris. sélectionnées pour leur qualité bouchère : - Etat d'engraissement 2, 3 et 4 - Conformation U, R, O Et exclusion des carcasses ayant fait l'objet d'une consigne sanitaire.	Viandes et gras de bœuf et / ou de mouton à l'exclusion de toute autre espèce
Sélection des ingrédients non carnés	Ingrédients autorisés : Sel (dosage maxi ≤ 1,6 g / 100 g) Eau, glace Sucres Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments Arômes naturels Huile Ferments Epices obligatoires : paprika, et/ou curcuma, et/ou piments. Additifs : Utilisation interdite Liants protéiques : Utilisation interdite	Ingrédients et additifs autorisés : Sel Eau, glace, bouillon, saumure, Tissus conjonctifs, Sucres, y compris lactose, Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, Arômes Huile, Ferments Nitrate de sodium, potassium Nitrite de sodium, potassium Acide ascorbique, ascorbate de sodium Acide érythorbate, érythorbate de sodium Acide organiques : acétique, lactique, citrique, tartrique Acétates de sodium, de potassium, de calcium Lactate de sodium, potassium Citrates de sodium, de potassium, de calcium Colorants : curcumine, cochenille, acide carminique, carmins, caramel, extrait de paprika, capsanthine, rouge de betterave, bétanine Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels
	Préparée exclusivement à partir de	Possibilité d'utiliser des viandes et gras

Conservation des viandes	viandes fraîches. L'utilisation de viandes congelées n'est pas autorisée.	congelés.
Mise en œuvre des viandes	Un délai maximum entre l'abattage et la mise en œuvre des viandes fraîches n'ayant jamais été congelées est fixé à 6 jours pour les viandes non sous vide et à 14 jours pour les viandes conditionnées sous vide.	Pas de délai défini pour la mise en œuvre de viandes fraîches et jusqu'à 2 ans pour les viandes congelées.
Caractéristiques chimiques du produit fini	Lipides rapportés à l'HPD de 77% ≤ 25% Rapport collagène/protéines ≤ 20% Sucres solubles totaux rapportés à l'HPD de 77% ≤ 2% Humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77%	Lipides rapportés à l'HPD de 77% ≤ 40% Rapport collagène/protéines ≤ 25% Sucres solubles totaux rapportés à l'HPD de 77% ≤ 2% Humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77%

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Caractérisation sensorielle :
Les merguez produites selon ce cahier des charges doivent présenter une couleur moins foncée (et uniquement due aux épices) que le produit courant de comparaison, un goût de viande de bœuf et de mouton supérieur et une perception des arômes des épices supérieure.

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
caractéristique communicante 1 = Viande fraîche de bœuf label rouge	L'utilisation de bœuf label rouge garantit une matière première de qualité supérieure. L'utilisation de 2 labels rouges maximum par lot assure la régularité du produit fini. L'utilisation de matières premières, uniquement fraîches et n'ayant subi aucune congélation, permet de préserver la structure cellulaire de la viande. La non utilisation de viande congelée, évite les phénomènes d'oxydation des gras, générateurs de flaveur anormale (goût rance), et permet d'assurer une meilleure régularité des caractéristiques du produit fini.

caractéristique communicante 2 = Viande fraîche de brebis sélectionnées pour leur qualité bouchère	L'utilisation de brebis sélectionnées garantit une matière première de qualité supérieure. La sélection des brebis permet de garantir une homogénéité des viandes. L'état d'engraissement 2, 3, 4 et la conformation U, R O et l'exclusion des carcasses consignées sont également synonymes de viande de qualité supérieure. L'utilisation de matières premières uniquement fraîches (non congelées) permet de préserver la structure cellulaire de la viande. La non utilisation de viande congelée, évite les phénomènes d'oxydation des gras, générateurs de flaveur anormale (goût rance), et permet d'assurer une meilleure régularité des caractéristiques du produit fini.
caractéristique communicante 3 = Merguez colorée par les épices	La coloration est due exclusivement aux épices. Elle donne au produit fini son image authentique et de qualité supérieure.
Sélection des ingrédients non carnés : La liste d'ingrédients est plus restrictive que le code des usages de la merguez véritable Interdiction de l'utilisation des additifs et de liants protéiques	Ces interdictions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit et met en valeur la sélection des viandes mises en œuvre.
Délai entre abattage et mise en œuvre ≤ 6 jours pour la viande non sous vide et 14 jours pour la viande conservée sous vide	Garantie de fraîcheur et de maintien des caractéristiques qualitatives et gustatives de la viande.
Caractéristiques chimiques de la merguez : - lipides totaux ≤ 25%	Garantie sensorielle et d'image : la véritable merguez label rouge est moins grasse que le produit courant de comparaison.

4. TRACABILITE

4.1 IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS

Sont concernés par le présent Label Rouge :

- Les structures d'abattage et de découpe
- Les structures de transformation

4.2 OBLIGATIONS DÉCLARATIVES ET TENUES DES REGISTRES

1. Identification

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

2. Traçabilité

- La structure d'abattage et de découpe tient à disposition les enregistrements sur la sélection des brebis entrant dans la composition des viandes PPV de brebis pour Merguez Label Rouge
- L'atelier de transformation tient à disposition les enregistrements sur la réception des matières premières et le traitement de chaque lot de fabrication

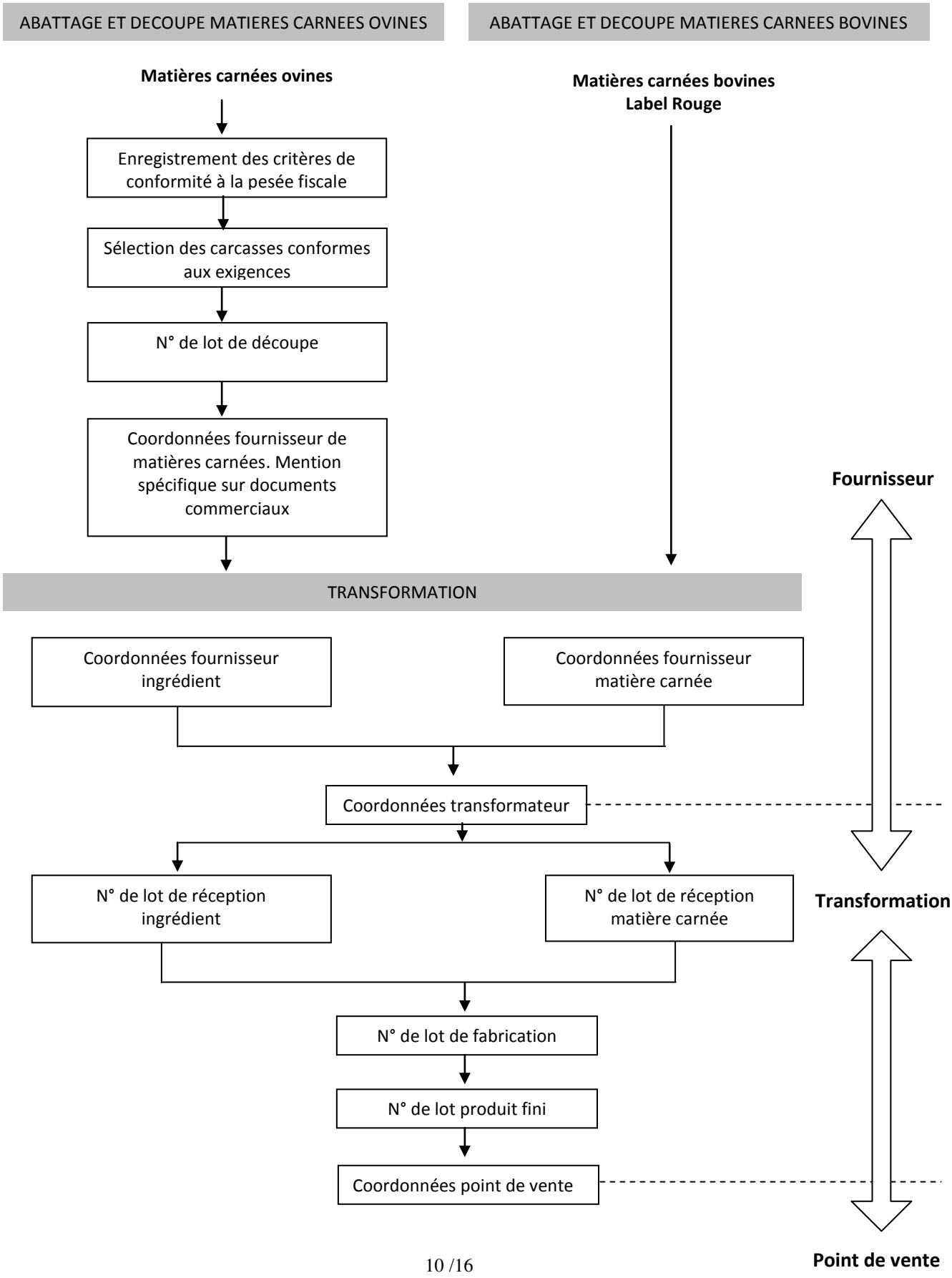
  Ces enregistrements comprennent les informations relatives :
  - à l'origine du lot de fabrication : rapprochement avec un lot de réception (viande et ingrédients) ;
  - aux quantités traitées (quantité des ingrédients, nombre et poids des pièces, poids des produits issus) ;
  - à l'étiquetage des produits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

Les éléments d'identification et de traçabilité sont repris sur le tableau suivant :

Etapes	**Produits**	**Traçabilité**	**Documents d'identification et d'accompagnement / Etiquetage**
Abattoir : Sélection des brebis (abattoir)	Carcasse	Détermination d'un identifiant spécifique	Etiquetage dès le poste de pesée classement marquage d'abattage avec identifiant selon le critère d'engraissement et de conformation et les consignées conformément au cahier des charges.
Atelier de découpe : Elaboration des PPV Desossage Parage	PPV	Détermination d'un numéro de lot de désossage	Etiquetage du PPV, sous vide ou du contenant, avec une mention spécifique.
Atelier de transformation : Réception matières premières et stockage	Pièce de découpe Boyaux Ingrédients	Détermination d'un **numéro de lot de réception** Pour chaque matière première, enregistrement : . de la nature de la matière première ; . de la conformité aux listes de muscles et aux exigences des PPV (des fiches d'élaboration « bœuf » et « brebis » sont disponibles) ; . de la date d'abattage (pour la matière carnée) ; . du nom du fournisseur ; . de la date de réception ; . des quantités.	. Bon de livraison : Dans le cas des viandes, il précise la qualification ou sélection des viandes. Identifiant matière première permettant la traçabilité entre le transformateur et le fournisseur et le respect des délais d'utilisation définis en C9 Enregistrements.
Mise en œuvre des recettes	Pièce de découpe Boyaux Ingrédients	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.	. Enregistrements des numéros de lot de réception.
Hachage	Mêlée		
Mélange avec incorporation des ingrédients	Mêlée		
Poussage	Merguez		
Conditionnement	Merguez	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 ; - le numéro de lot de fabrication avec les éléments de traçabilité de la fabrication (fiches d'enregistrement) ;.la quantité de produit conditionné ; . la DLC apposée au conditionnement.	. Etiquetage Label Rouge . Enregistrements des numéros de lot de fabrication.
Etiquetage			
Stockage			
Expédition		Enregistrements pour chaque lot de produit fini : . des dates d'expédition ; . des quantités expédiées ; . des noms des points de vente distribués.	Listing des expéditions.

4.3 SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE

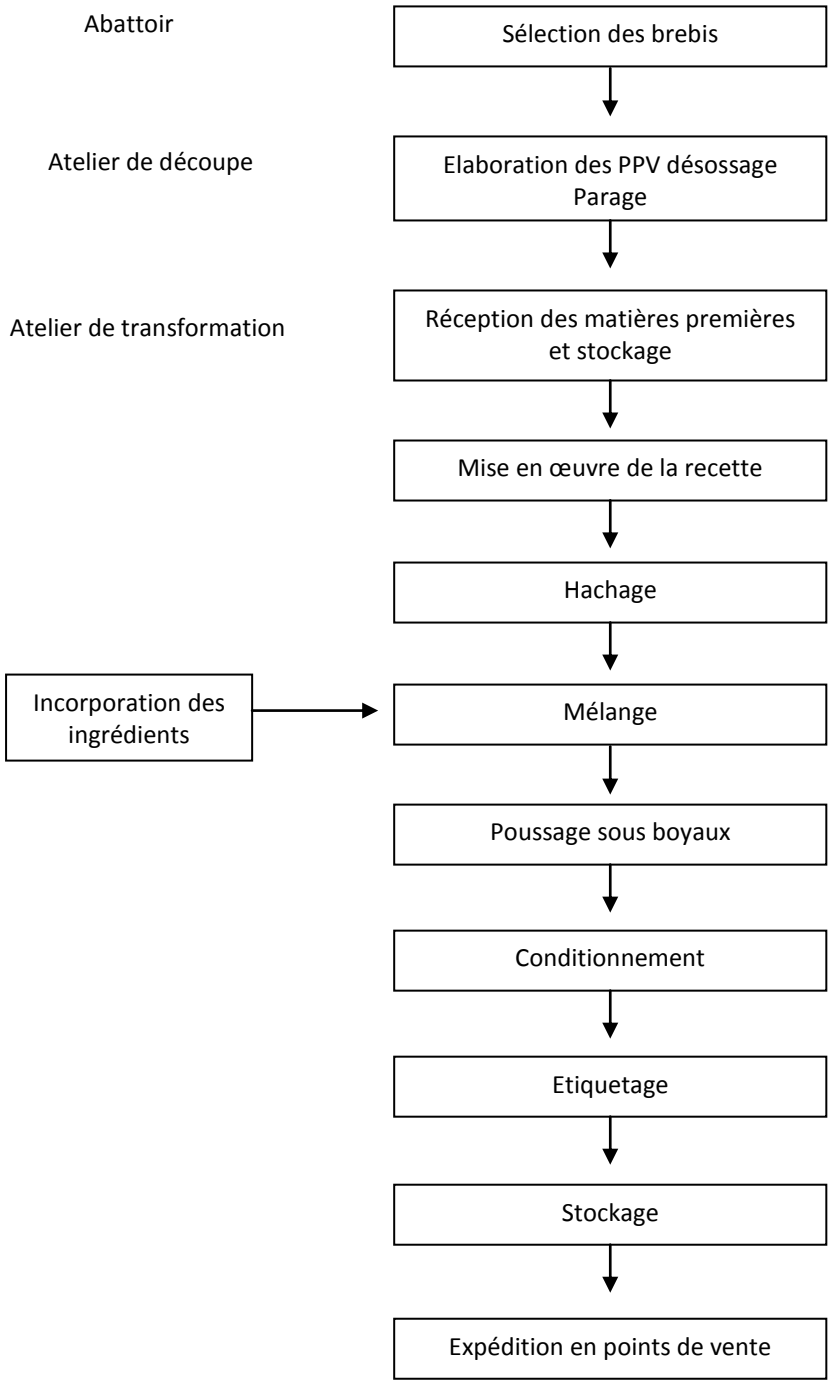
Les schémas ci-après montrent la traçabilité ascendante et descendante du produit :



5. METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE

Les conditions de production qui concourent à l'obtention du label Rouge « Véritable Merguez » sont détaillées ci-après.



5.2 VIANDES MISES EN ŒUVRE

- **Critères applicables aux structures d'abattage et de découpe :**

Critères	Points à maîtriser	Valeurs cibles
C1	**Sélection des brebis**	Chaque brebis doit présenter : - un état d'engraissement 2, 3 et 4 - une conformation U, R, O Exclusion des carcasses ayant fait l'objet d'une consigne sanitaire
C2	**Elaboration des PPV Désossage Parage**	Les PPV brebis sont élaborées à partir de brebis sélectionnées et sont issues des muscles suivants et leurs affranchis : gigot, épaule, collier, carré, poitrine, souris.
C3	**Défauts d'aspect des viandes de brebis**	Ces matières ne doivent pas présenter les défauts d'aspect suivant : abcès, souillures, os, cartilages, nœuds lymphatiques, caillots de sang et corps étrangers.

- **Critères applicables aux structures de transformation :**

C4	**Utilisation des viandes bovines**	La merguez doit être produite à partir de PPV de bœuf label rouge issues des muscles suivants et leurs affranchis : poitrine, plat de côte, flanchet, dessus de côte, jarret, collier, basse côte, paleron, jumeau, macreuse, macreuse à braiser, dessus de palette, tende de tranche, araignée, tranche, rumsteck, gite noix, nerveux de gite.
C5	**Utilisation des viandes ovines**	La merguez doit être produite à partir de PPV de brebis conforme en C1 et C2.
C6	**Critères de sélection des viandes bovines**	Utilisation d'un maximum de 2 labels rouges par lot pour assurer la régularité du produit fini
C7	**Défaut d'aspect des viandes**	Ces matières ne doivent pas présenter les défauts d'aspect suivants : abcès, souillures, os, cartilages, nœuds lymphatiques, caillots de sang et corps étrangers.
C8	**Critères de sélection des boyaux**	Les boyaux de mouton non colorés de diamètre 20 à 26 mm sont réceptionnés lavés, dégraissés, grattés, montés sur gaine et immergés dans une saumure.
C9	**Délai d'utilisation**	Un délai maximum entre l'abattage et la mise en œuvre des viandes est fixé à 6 jours pour les viandes non sous vide et à 14 jours pour les viandes conditionnées sous vide.
C10	**Interdiction de la congélation**	L'utilisation de viande congelée n'est pas autorisée.

5.3 INGREDIENTS

Critères	Points à maîtriser	Valeurs cibles
C11	**Sélection des ingrédients**	Ingrédients autorisés : Sel (dosage maxi ≤ 1,6 g / 100 g) Eau, glace Sucres Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments Arômes naturels Huile Ferments Epices obligatoires : au moins une épice parmi la liste suivante : paprika, curcuma, piments Additifs : Utilisation interdite Liants protéiques : Utilisation interdite
C12	**Réception des ingrédients**	Lors de la réception des ingrédients, un contrôle est effectué pour s'assurer de la conformité de ces matières : validation de l'identité de la matière attendue et vérification du bon de livraison.

5.4 FABRICATION ET CONDITIONNEMENT

Critères	Points à maîtriser	Valeurs cibles
C13	**Séparation dans le temps**	Dans les salles de l'atelier fonctionnant en continu la fabrication débute après que la chaine ait été préalablement vidée.
C14	**Respect de la recette**	La merguez est fabriquée à partir de 70% à 80% de la fraction carnée bœuf label rouge et de 20% à 30% de la fraction carnée de brebis sélectionnées pour leur qualité bouchère.
C15	**Hachage**	Les merguez se présentent sous la forme d'un hachage grille de 4 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).
C16	**Température**	La température en fin de mélange de la mêlée doit être ≤ 1°C.
C17	**Poussage**	L'embossage est réalisé avec du boyau naturel de mouton non coloré. Les boyaux utilisés sont prêts à l'emploi.
C18	**Maîtrise des opérations de conditionnement**	Le produit est conditionné : - cru, - en portions ou en brasse - sous atmosphère protectrice, sous vide pour le libre-service ou en vrac pour le rayon traditionnel. Tous les produits présentés dans un même emballage sont issus d'un même lot de fabrication.

5.5 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

Critère	Points à maîtriser	Valeurs cibles et tolérances
C19	**Lipides totaux** rapportés à l'HPD de 77%	≤ 25%
C20	**Rapport collagène/protéines**	≤ 20%
C21	**Sucres solubles totaux** rapportés à l'HPD de 77%	≤ 2 %
C22	**Humidité du produit dégraissé (HPD)**	≤ 77%.

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- Le logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation n° LA 06-17,
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
    - Viande fraîche de bœuf label rouge
    - Viande fraîche de brebis sélectionnées pour leur qualité bouchère
    - Merguez colorée par les épices

- Nom et adresse de l'ODG, sous la mention « Service consommateurs » :
    - ASLR – BP 239 – 15002 AURILLAC Cedex

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Critère	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C1	Sélection des brebis	Examen documentaire et visuel
C2	Elaboration des PPV. Désossage Parage	Examen documentaire et visuel
C4	Utilisation des viandes bovines	Examen documentaire et visuel
C5	Utilisation des viandes ovines	Examen documentaire et visuel
C6	Critères de sélection des viandes bovines	Examen documentaire et visuel
C10	Interdiction de la congélation	Examen documentaire et visuel
C11	Sélection des ingrédients	Examen documentaire et visuel
C15	Hachage	Examen documentaire et visuel
C16	Température	Examen documentaire et visuel
C17	Poussage	Examen documentaire et visuel
C19	Lipides totaux	Analyse