JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 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 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- DÉNOMINATION 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 4
4- TRAÇABILITÉ 5
4-1. Identification des opérateurs 5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 5
5- MÉTHODE D'OBTENTION 7
5-1. Schéma de vie 7
5-2. Matières premières carnées utilisées 8
5-3. Ingrédients et additifs 9
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 9
5-5. Qualité des produits 10
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 10
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 11

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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Produits de saucisserie

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le présent cahier des charges concerne les produits de saucisserie : chair à saucisse, saucisses ou chipolatas, natures ou aux herbes, commercialisées en portion ou en brasse, préemballées en unités de vente consommateur ou en caissettes destinées à être détaillées sur le lieu de vente. Ces produits sont conditionnés sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

La méthode de fabrication décrite permet d'obtenir un produit homogène, de couleur naturelle, pas trop 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.

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

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

Les marchés de ce produit labellisé sont principalement :

- les entreprises de distribution,
- les artisans bouchers charcutiers.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit de saucisserie similaire de la catégorie « standard » ou « choix », ne bénéficiant 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	Produit courant
Autres ingrédients	Liste restrictive d'ingrédients autorisés : - Sel, - Eau, glace, - Sucres **à l'exception du lactose**, - Epices, aromates, vins, cidre, alcools, liqueurs, - Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, - Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), - Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), - Acétate de sodium (E262) et de potassium (E261, - Nitrite de sodium (E250), potassium (E252), Persil, thym, romarin, basilic, ciboulette, coriandre, origan, ail et/ou oignon pour les recettes aux herbes. L'utilisation de colorant est interdite.	- 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.
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.Pas d'exigence sur la nature de l'enveloppe (boyau collagénique en général).

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes 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 communicantes

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.

Ces critères permettent d'obtenir un produit homogène, de couleur naturelle, pas trop gras et produisant peu de jus à la cuisson.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les transformateurs

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
Réception des matières premières	- Présence d'un numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque produit réceptionné	- Bon de livraison et étiquetage des produits
↕	- Pour les matières premières carnées (maigre et gras) identification des lots avec mention de la date d'abattage des porcs constituant le lot	- Bon de livraison ou autre document d'accompagnement des matières premières carnées
Hachage Embossage	- Etablissement d'une fiche de fabrication reprenant : ▪ Date de fabrication ▪ Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés ▪ Numéro de lot attribué au produit fabriqué	- Fiche de fabrication et système de traçabilité
↕		- Etiquetage des récipients contenant la mêlée
Conditionnement	- Etablissement d'une fiche de conditionnement (qui peut-être le prolongement de la fiche de fabrication) reprenant : ▪ Date de conditionnement ▪ Numéro de lot de fabrication des mêlées mises en œuvre ▪ Numéro de lot attribué aux produits finis ▪ DLC mentionnée sur les produits finis	- Fiche de conditionnement - Etiquetage des produits finis
↕		
Mise en marché	- Enregistrement des livraisons avec : ▪ 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	- Registre des livraisons ou système de traçabilité - Bons de livraison - Etiquetage des produits finis

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Etapes	Points à maîtriser Caractéristiques explicites
Réception des matières premières	- CC1 : Matières premières carnées fraîches et Label Rouge - Date d'abattage des porcs - Qualité des matières premières carnées à réception - Qualité des autres ingrédients mis en œuvre
Hachage Mélange	- Délai de mise en œuvre des matières premières carnées - CC2 : Nature et dosage des ingrédients mis en œuvre - CC2 : Hachage grossier - Traçabilité des fabrications
Embossage	- CC2 : Nature des boyaux utilisés (frais, conservés en saumure, de porc ou de mouton). - Préparation des boyaux (dessalage, vérification de la propreté) - Délai d'embossage
Conditionnement Stockage	- Elimination des produits présentant des défauts - Mode de présentation des produits - Délai de conditionnement - CC2 : Critères physico-chimiques

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Contrôle à réception	Un contrôle à réception des matières premières carnées permet de vérifier ces spécifications et d'écarter 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.
S2	**Conditions d'utilisation des matières premières carnées mises en œuvre**	**Si pour les matières premières carnées réceptionnées 3 jours ou plus après abattage, la température à la réception est comprise entre 4 et 5 °C, elles sont mises en œuvre dans un délai de 24 h après la réception. Dans ces conditions, le délai maximum de mise en œuvre fixé à 6 jours dans le cas des week-ends et jours fériés ne s'applique pas.**
S3	Utilisation du gras congelé	Interdit
S4	Règles de stockage et d'utilisation des boyaux frais ou conservés en saumure	Ils sont conservés sous le régime du froid, prêts à être utilisés pour l'embossage. 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. 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. 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.
S5	Diamètre des boyaux	Les saucisses sont embossées sous boyau de porc de diamètre 30/35 mm, et les chipolatas sous boyau de mouton de diamètre 22/26 mm.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	**Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation**	**Les autres ingrédients autorisés pour la fabrication des produits de saucisserie sont :** - **Le sel (NaCl),** - **Les épices, aromates, vins, cidre, alcools, liqueurs,** - **Les arômes : substances arômatisantes naturelles, préparations arômatisantes,** - **Les sucres (saccharose, glucose et dextrose) à l'exception du lactose,** - **Les additifs : acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315) et érythorbate de sodium (E316), acétate de sodium (E262) et de potassium (E261), nitrite de sodium (E250) et potassium (E252),** - **Eau ou glace.** **Pour des recettes aux herbes, l'utilisation de persil, de thym, de romarin, de basilic, de ciboulette, de coriandre, d'origan, d'ail et/ou d'oignon est possible. Ces ingrédients doivent être des produits naturels, frais, déshydratés ou congelés.** **L'utilisation de colorant est interdite.**

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 : • Au minimum 75 % de maigre et au maximum 25 % de gras, pour les matières carnées. • Mélange comprenant sel (NaCl), épices non ionisées, arômes, herbes le cas échéant *(persil, thym, romarin, basilic, ciboulette, coriandre, origan, ail et/ou oignon)*, sucres (saccharose, glucose et dextrose), additifs autorisés (*acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315) et érythorbate de sodium (E316), acétate de sodium (E262) et de potassium (E261), nitrite de sodium (E250) et potassium (E252)*). Le total « sucres + additifs » ne peut dépasser 1 % de la mêlée. • Eau ou glace ≤ 4 %.
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 (persil, thym, romarin, basilic, ciboulette, coriandre, origan, ail et/ou oignon) sont mis en œuvre directement sans décongélation préalable.
S9	Conditions d'embossage	Avant utilisation, les boyaux sont dessalés. A cette occasion, les opérateurs vérifient leur propreté et l'absence d'odeur, couleur ou aspect anormaux En attente de son embossage, la mêlée est placée en chambre froide et sa température ne doit pas excéder 4° C.
S10	Délai de conditionnement	Les produits de saucisserie Label Rouge sont conditionnés au maximum le lendemain du hachage (date de conditionnement = date de hachage + 1 jour).
S11	Types de conditionnement	Les produits chair à saucisse, saucisses et chipolatas sont commercialisés : • Sous barquette filmée, avec une DLC de 7 jours maximum après fabrication, • Sous barquette avec atmosphère modifiée avec une DLC de 14 jours maximum après fabrication. • En caissette de 1 à 10 kilogrammes avec une DLC de 7 jours maximum après fabrication.
S12	Présentation de la chair à saucisse	La chair à saucisse peut être présentée : • 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…).

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Tri des produits avant conditionnement	Lors du conditionnement, les opérateurs veillent à éliminer les produits présentant des défauts d'aspect. Les saucisses et chipolatas Label Rouge doivent avoir une taille et une forme caractéristique, le boyau doit être bien coupé, non déchiré et fermé aux extrémités. Le mélange de la chair à saucisse doit être homogène et présenter un hachage grossier.

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

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 mêlée	Documentaire Visuelle

* C : Conditions de production communes