Cahier des charges du label rouge n° LA 07/17 « Jambon cuit supérieur »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Issu de porcs Label Rouge
- Fabriqué à partir de jambons frais sélectionnés

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. NOM 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 ELÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE 5
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 8
5.4 FABRICATION, TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT 9
5.5 QUALITÉ DES PRODUITS 10
6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 11
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 11
ANNEXE 1. ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS DES TERMES UTILISÉS 11
ANNEXE 2. ECHELLE JAPONAISE POUR LE TRI DES JAMBONS BRUTS 12
ANNEXE 3. REFERENTIEL POUR LE TRI DES JAMBONS PRETRANCHES 13

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. NOM DU LABEL ROUGE

Jambon cuit supérieur

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Le présent cahier des charges concerne des jambons cuits répondant aux exigences de la catégorie « Jambon cuit supérieur » définie par le Code des Usages de la Charcuterie et de la Salaison en vigueur.
La recette comporte une liste d'ingrédients plus restrictive que le code des usages et les conditions de production communes. Elle exclut les additifs.

Les familles de jambons cuits suivantes sont concernées :

- le jambon cuit supérieur. Ce jambon est commercialisé avec ou sans couenne, fumé ou non, avec ou sans herbes. Le mode de cuisson peut être : le bouillon, le torchon, l'étouffé ou l'étuvée.
- le jambon braisé.

Le produit est présenté soit entier avec une mousseline individuelle (ou équivalent), soit prétranché. Il est conditionné sous film, sous vide, sous atmosphère ou sous skin pack.

Le produit final répond aux caractéristiques physico-chimiques suivantes :

- Sucres Solubles Totaux ≤ 0,8 %
- Lipides totaux (sur tranche découennée dégraissée) ≤ 5 %,
- Rapport collagène sur protides ≤ 7 %,
- PCL moyen ≥ 20% et PCL minimum = 19 %.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Les marchés du jambon cuit supérieur label rouge présenté entier ou prétranché sont principalement les grandes et moyennes surfaces (rayons traditionnel et libre-service), et les artisans bouchers-charcutiers, par l'intermédiaire de grossistes ou non.

Sur ces marchés, le produit courant est un jambon cuit similaire au produit label rouge, conforme au Code des Usages, entrant dans la catégorie « standard » ou « choix ». Le produit courant ne peut bénéficier ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit.

Point de différences	**Jambon cuit supérieur Label Rouge (exigences complémentaires aux CPC)**	**Jambon cuit choix du code des usages de la charcuterie (fiche 3.2)**
Qualité des viandes et gras	Exclusion des muscles DFD et PSE Tri visuel des jambons pour éliminer les viandes trop pâles ou trop sombres Gras sous la couenne ≤ 15 mm (pour le jambon avec couenne)	Pas d'exigence sur la qualité de viande Couenne et gras sous-cutané du porc autorisés
Autres ingrédients et additifs	Contrôle à réception et avant mise en œuvre de la qualité des ingrédients Ingrédients autorisés : - Sel, - Eau, glace, bouillon, saumure, - Sucres, - Aromates, épices, condiments, légumes, vin, alcools, liqueurs. - Arômes, - Ferments (ferments de type microorganismes génétiquement modifiés interdits).	Ingrédients et additifs autorisés : - Sel, - Eau, glace, bouillon, saumure, - Sucres, - Aromates, épices, condiments, vin, alcools, liqueurs. - Arômes, - Gélatine G, - Ferments, - Nitrite de sodium, potassium, - Acide ascorbique, ascorbate de sodium, - Acide érythorbique, érythorbate de sodium, - Phosphates, - Acides organiques, - Acétate de sodium, potassium, calcium, - Lactate de sodium, potassium, - Citrate de sodium, potassium, calcium, - Gélifiants, - Exhausteurs de goût, - Chlorure de potassium, calcium, magnesium, - Caramel pour la coloration de surface.
Saumurage	Réinjection de jambon par la saumure interdite	Pas d'exigence
Méthode de fumage (jambon fumé)	Fumage au bois naturel non traité	Emploi de fumée liquide autorisé
Produit final	Exclusion des tranches cassées, de couleur anormale ou présentant des défauts tels que trous, morceaux de gras ou de nerfs importants	Pas d'exigence particulière

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Issu de porcs Label Rouge,
- Fabriqué à partir de jambons frais sélectionnés

La fabrication à partir de viande de porc label Rouge garantit une meilleure aptitude technologique à la transformation (rendement à la cuisson). Le tri visuel des viandes avant leur mise en œuvre, destiné à écarter les viandes trop pâles ou trop foncées inaptes à la transformation, est une garantie supplémentaire de qualité du produit final.

Le Label Rouge apporte également des garanties fortes au consommateur en termes de :
- conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage,
- maîtrise de l'alimentation,
- maîtrise du processus d'abattage et qualité des viandes qui en résultent.

L'emploi de viande fraîche contribue à préserver la qualité sensorielle du jambon.

Enfin, la recette s'appuie sur une liste restrictive d'ingrédients autorisés qui garantit un goût typique de viande de porc. Elle répond aux attentes du consommateur en recherche de recette plus naturelle, sans additif.

La méthode de fabrication décrite permet d'obtenir une tranche de jambon de couleur homogène et à la texture moelleuse. Son goût typique de viande de porc est significatif.

4. TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les transformateurs ;
- les ateliers de découpe autonome.

Les abattoirs et ateliers de découpe fournissant les transformateurs en jambons entiers bruts relèvent de la certification des porcs label rouge.

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 :

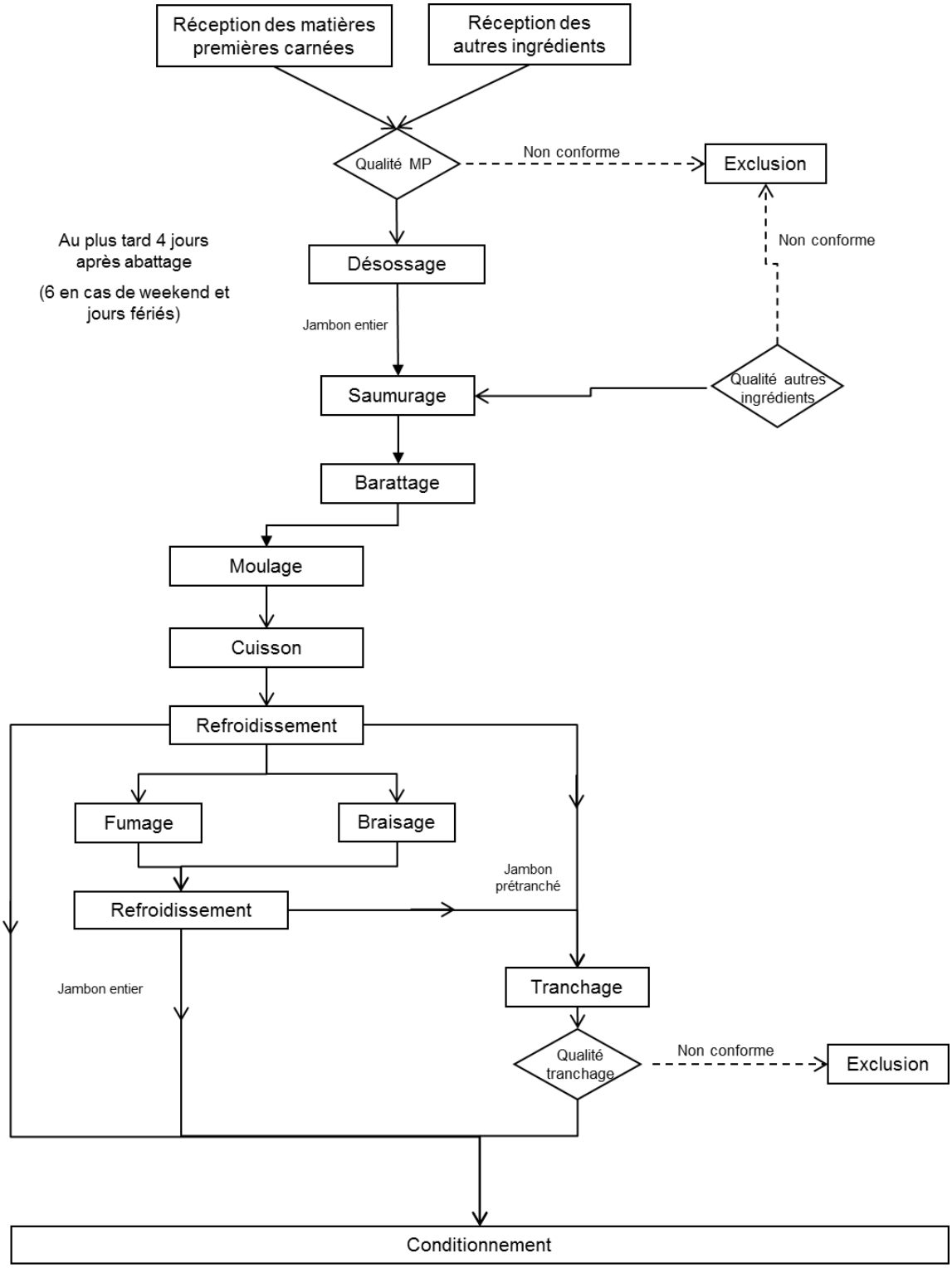
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Risque de confusion entre produits LR et standards	L'organisation de la transformation et le stockage des produits à toutes les étapes permet d'éviter tout risque de confusion entre les produits issus de ce cahier des charges

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		et d'autres produits, notamment par une séparation dans le temps et/ou l'espace des opérations de transformation et des produits Label Rouge (matières premières et produits finis) et standards.

Etapes	Informations enregistrées	Documents supports
Réception des matières premières	- Présence d'un numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque produit réceptionné - Pour les matières premières carnées, identification des lots avec mention de la date d'abattage des porcs constituant le lot	- Bon de livraison et étiquetage des produits - Bon de livraison ou autre document d'accompagnement des matières premières carnées - Enregistrement informatique des déclassements
Désossage	- Etablissement d'une fiche de fabrication reprenant la dénomination produit	- Fiche de fabrication ou enregistrement informatique
Saumurage	- Date de fabrication - Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés - Numéro de lot attribué au produit fabriqué, poids	- Fiche de fabrication ou enregistrement informatique
Barattage	- Dénomination produit - Numéro de lot, poids	- Fiche de fabrication ou enregistrement informatique
Moulage Cuisson Fumage Braisage	- Dénomination produit - Numéro de lot, poids, nombre de pièces	- Fiche de fabrication ou enregistrement informatique
Conditionnement Etiquetage	- Etablissement d'une fiche de conditionnement (qui peut-être le prolongement de la fiche de fabrication) reprenant : - Date de conditionnement - Dénomination produit - Numéro de lot, nombre de pièces - Etiquette produit : dénomination produit, numéro de lot, DLC mentionnée sur les produits finis	- Fiche de conditionnement ou enregistrement informatique - Etiquetage des produits finis
Expédition	- Enregistrement des livraisons avec : - Date de livraison - Destinataire - Numéro(s) de lot du ou des produit(s) fini(s) - Quantités livrées par type de produit fini et par lot de fabrication	- Registre des livraisons ou enregistrement informatique - Bons de livraison - Etiquetage des produits finis

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



5.2 Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités d'approvisionnement	Le transformateur s'approvisionne en jambons frais entiers bruts ou en pièces fraîches découpées (jambons dits 3D, 4D ou 5D).
S3	Qualité des viandes	Les viandes PSE (Pale Soft Exsudative) et DFD (Dark Firm Dry) sont exclues de la fabrication. Un tri visuel des jambons est effectué pour éliminer les viandes jugées trop pâles (notes 1 et 2) ou trop sombres (notes 5 et 6), sur la base de l'échelle japonaise jointe en annexe.
S4	Epaisseur de gras	Pour la production de jambons cuits avec couenne, l'épaisseur du gras de couverture sous la couenne est inférieure ou égale à 15 mm.

5.3 Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Odeur, couleur et aspect des ingrédients à réception	A réception des produits, l'opérateur vérifie que les ingrédients non carnés et additifs ne présentent ni odeur, ni couleur ou aspect anormaux.
S6	**Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication**	– sel ; – eau, bouillon (composé des ingrédients autorisés), légumes, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ; – sucres : saccharose, dextrose, lactose ; – aromates, épices ; la dose maximale d'emploi doit être inférieure à 0,5 % du produit tel que commercialisé. Cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris. Les supports des arômes doivent être neutres, sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés ; – arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en oeuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines ; – ferments (ferments de type microorganismes génétiquement modifiés interdits).

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Désossage – Parage	Les étapes de fabrication du produit répondent aux usages de la profession. Désossage – Parage : les jambons sont désossés, dénervés, dégraissés, découennés et dépiécés le cas échéant.
S8	Aspect des ingrédients non carnés à la mise en œuvre	L'état de fraîcheur des ingrédients non carnés (visuel et odeur) est vérifié avant leur mise en œuvre. Les ingrédients dont l'état est jugé insatisfaisant sont exclus.
S9	Saumurage	Réinjection de jambon par la saumure interdite.
S10	Température en sortie de barattage	≤ 13°C
S11	Mise en forme du jambon	La mise en forme du jambon est réalisée par moulage manuel.
S12	Conditions de fumage	L'étape de fumage concerne le jambon fumé. Le fumage peut être réalisé à froid ou à chaud. Dans le cas d'un fumage réalisé à chaud, il est réalisé à une température supérieure à 30°C pendant au minimum une heure.
S13	Bois naturel	Le fumage est réalisé à partir de bois non traité et exempt de moisissure. Les copeaux de bois sont stockés dans un endroit propre et sec.
S14	Conditions de braisage	L'étape de braisage concerne le jambon braisé. Elle consiste en une cuisson en vase clos à une température supérieure à 200°C pendant au minimum 15 minutes.
S15	Refroidissement et stockage avant tranchage	Après cuisson et/ou fumage et/ou braisage, les produits sont refroidis de manière à atteindre 4°C max à cœur avant tranchage et conditionnement. Le délai entre la fin de cuisson et le tranchage n'excède pas 10 jours dans le cas des jambons stockés en emballage non étanche.
S16	Température des locaux	La température des locaux de tranchage et conditionnement est inférieure ou égale à 12 °C.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Délai entre tranchage et conditionnement	Le conditionnement des produits prétranchés est réalisé au maximum 1 heure après tranchage.
S18	**Tranchage et conditionnement**	**Les jambons entiers sont conditionnés avec mousseline individuelle (ou équivalent). Les jambons prétranchés sont conditionnés sous film, sous-vide, sous atmosphère ou sous skin-pack.**
S19	Aspect visuel des jambons prétranchés	Dans le cas des jambons prétranchés, la qualité visuelle des tranches est vérifiée conformément au référentiel photo en annexe. Sont exclues : – les tranches cassées, déchirées, – Les tranches avec trous de plus de 1,5 cm^2, – les tranches présentant des morceaux de gras ou nerfs en cumul de plus de 1 cm^2. – les tranches présentant une couleur anormale, – les tranches présentant un bicolorisme marqué, – les tranches présentant un effet « pommade ».

5.5 Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Rapport collagène/protides (CP)	≤ 7%

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nature des matières premières carnées	Documentaire Visuel
C	Interdiction de l'utilisation de maigre congelé	Documentaire Visuel
S2	Modalités d'approvisionnement	Documentaire Visuel
S3	Qualité des viandes	Documentaire Visuel
C	Poids des jambons	Documentaire Visuel
C	Délai maximum de mise en œuvre des viandes de porc	Documentaire Visuel
S6	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Documentaire Visuel

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1. ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS DES TERMES UTILISÉS

Code des usages : abréviation pour « Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande ».

DFD : Dark Firm Dry. Viande foncée, dure et sèche. Viande dont le pH ultime est élevé (supérieur à 6,2). Ces viandes donnent de bons rendements à la cuisson mais se conservent mal en salaison sèche.

Jambon brut : ensemble des muscles (ou noix) du membre postérieur du porc.

Jambon 3D – 4D - 5D : pièces issues de la découpe plus ou moins complète du jambon brut (découenné, dégraissé, dénervé, désossé, dépiécé).

PSE : Pale Soft Exsudative. Viande claire (valeurs 1 et 2 de l'échelle japonaise) et exsudative; ou encore viande présentant un caractère bicolore, une partie de la pièce a une valeur 1 ou 2 de l'échelle japonaise et l'autre partie a une valeur de 5 ou 6. Ces viandes sont technologiquement impropres à la transformation pour la fabrication d'un produit de qualité.

Saumurage : opération de préparation de la saumure suivie du mélange de la saumure avec le jambon, soit par injection directe soit en première partie du cycle de barattage.

ANNEXE 2. ECHELLE JAPONAISE POUR LE TRI DES JAMBONS BRUTS

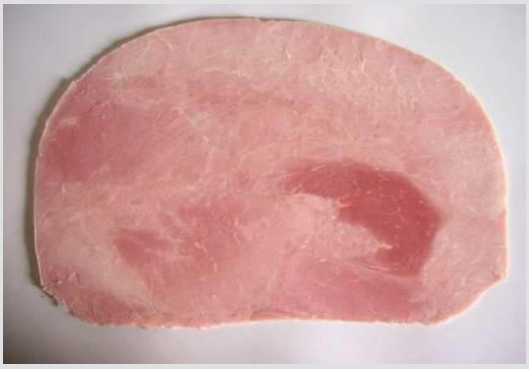
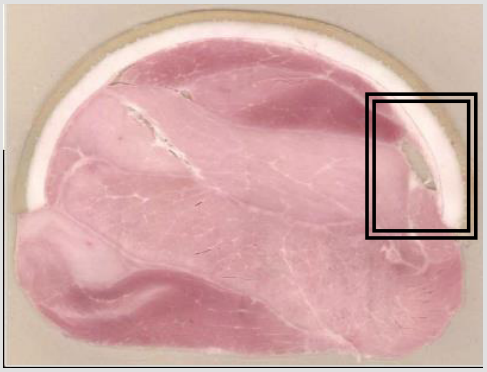


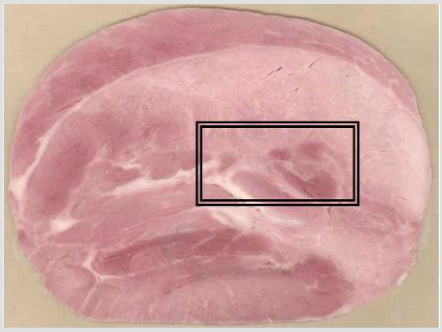
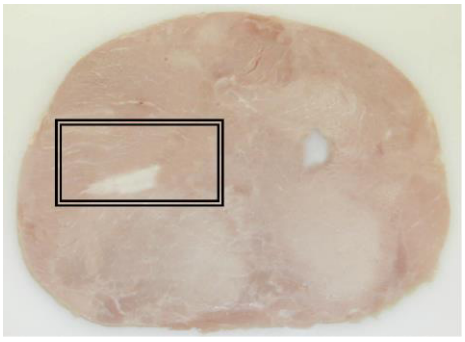
Codes de couleur de l'échelle japonaise		
1	Très pâle	Viande PSE (pâle, molle, exsudative)
2	Pâle	
3	Normal (clair)	
4	Normal (coloré)	
5	Sombre	Viande DFD (sombre, ferme, sèche)
6	Très sombre	

Viandes exclues de la fabrication du jambon Label Rouge :

- Viande PSE,
- Viande DFD.

ANNEXE 3. REFERENTIEL POUR LE TRI DES JAMBONS PRETRANCHES

<table>
<tr>
<td>PRODUIT CONFORME
</td>
<td>COULEUR CONFORME
ABSENCE DE BICOLORISME MARQUE</td>
</tr>
<tr>
<td>PRODUIT NON CONFORME

BICOLORISME MARQUE</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>PRODUIT NON CONFORME

PRESENCE DE TROU > 1,5 CM^2</td>
<td>PRODUIT NON CONFORME

PRESENCE DE NERF EN CUMUL > 1 CM^2</td>
</tr>
<tr>
<td>PRODUIT NON CONFORME

PRESENCE DE GRAS INTERNE EN CUMUL > 1 CM^2</td>
<td>PRODUIT NON CONFORME

PRESENCE DE GRAS INTERNE EN CUMUL > 1 CM^2</td>
</tr>
</table>