

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/91 « Salaisons sèches à base de viande de porc »

Caractéristiques certifiées :

- **Elaboré à partir de viandes sélectionnées de porc label rouge**
- **Hachage gros (si diamètre de hachage $\geq 8\text{mm}$)**
- **Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers)**

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes aux produits Label Rouge « Produits de charcuterie et de 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	4
3.3	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	5
4	Traçabilité	7
4.1	Identification des opérateurs	7
4.2	Obligations déclaratives et tenue de registres	7
4.3	Schéma de traçabilité ascendante et descendante	8
5	Méthode d'obtention	10
5.1	Schéma de vie	10
5.2	Matières premières carnées utilisées	11
5.3	Ingrédients et additifs	11
5.4	Fabrication, tranchage et conditionnement	12
5.5	Qualité des produits	14
6	Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge	14
7	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	14

1 NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Mail : inpaq@inpaq.fr

2 DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Salaisons sèches à base de viande de porc

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Le label rouge Salaisons sèches à base de viande de porc recouvre les produits suivants :

- Saucisson sec supérieur
- Saucisse sèche supérieure
- Jésus
- Rosette supérieure
- Pavé

déclinés sous différentes recettes dans le respect des Conditions de Production Communes.

Les produits ne sont pas fumés. Ils peuvent être vendus entiers ou tranchés.

La qualité des viandes utilisées

Les salaisons sèches à base de viande de porc sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes porcines certifiées label rouge.

Les recettes et les caractéristiques des produits

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques des produits sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure des produits label rouge. Ainsi les salaisons sèches à base de viande de porc sont fabriquées avec des viandes nobles sélectionnées : longes, épaules, jambons pour le maigre, poitrines et bardières pour le gras.

Les caractéristiques physico-chimiques

Caractéristique	Norme retenue	Justification technologique
HPD ¹ des pavés	≤ 60 %	
HPD des produits à un diamètre supérieur à 85 mm	≤ 58 %	
HPD des produits à un diamètre supérieur à 70 mm	≤ 56 %	
HPD des produits à un diamètre inférieur ou égal à 70 mm	≤ 52 %	Bon niveau de séchage

Les caractéristiques organoleptiques

Les critères rigoureux appliqués à la sélection des matières premières, aux recettes de fabrication et à la maîtrise du procédé de fabrication permettent d'obtenir des salaisons sèches à base de viande de

¹ L'HPD prise en compte est celle des produits au stade de sortie du site de fabrication.

porc ayant une répartition hétérogène des grains de gras, une proportion importante de viande, une couleur rouge ainsi qu'une fermeté au toucher marquées.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (saucisson sec, saucisse sèche, jésus, rosette, pavé),
- Il est conforme au code des usages :
 - Fiche « Saucisson sec, saucisse sèche supérieur(e) », pour le saucisson sec et la saucisse sèche
 - Fiche « Saucisson sec, saucisse sèche, pur porc, supérieur(e) », pour le jésus
 - Fiche « Rosette supérieure, fuseau supérieur », pour la rosette
 - Fiche « Miche, galet, pavé, rouelle », pour le pavé.
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge,
- Il ne bénéficie 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	Salaisons sèches à base de viande de porc label rouge LA 07-91	Produit courant
Enveloppe	<p>La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique.</p> <p>Le jésus supérieur est embossé en boyau d'un diamètre > 70 mm</p>	Enveloppe
Autres ingrédients	<p>Sel, à dose maximale d'emploi de 3,2% Sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose à dose maximale d'emploi de 1,5% au total Aromates, Epices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total Ferments sans OGM (<0,9%)</p>	<p>Sel, Sucres, y compris lactose Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments Arômes, arômes de fumée. Ferments</p>

Point de différence	Salaisons sèches à base de viande de porc label rouge LA 07-91	Produit courant
Additifs	Nitrate de potassium (E252), Nitrite de sodium (E250), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total Erythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total Vinaigre tamponné (E267)	Nitrate de , potassium (E252), limité à une dose d'emploi inférieure à 120 mg/kg en NaNO ₃ Nitrite de sodium (E250), limité à une dose d'emploi inférieure à 120 mg/kg en NaNO ₂ , Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), erythorbate de sodium (E316), Vinaigre tamponné (E267) Extraits de romarin (E392) Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511)
Procédé de fabrication	Hachage : • Taille des grains \geq 8 mm pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros ». Maturation – repos de la mêlée : \leq 96 heures / entre 0 et +4°C Etuvage : durée \leq 48 heures / +26°C maximum Séchage : +16°C maximum	Hachage à la grille de 6 mm au minimum ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent. Embossé sous enveloppe La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique et sa masse nette est \geq à 300 g.
Durée minimale de sèche	Saucisse sèche supérieure : ➤ \geq 2 semaines Saucisson sec supérieur, jésus supérieur, rosette et pavé : ➤ de 200 à 500 g ➤ \geq 3 sem. ➤ de 501 à 800 g ➤ \geq 4 sem. ➤ de plus de 800 g ➤ \geq 6 sem.	Non précisée

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Elaboré à partir de viandes sélectionnées de porc label rouge
- Hachage gros (si diamètre de hachage \geq 8 mm)
- Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers)

Elaboré à partir de viandes sélectionnées de porc label rouge

Origine et Qualité de la matière première :

Les salaisons sèches à base de viande de porc sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes porcines certifiées label rouge.

Type de pièces de découpe :

Les pièces de découpe sont exclusivement :

- pour le maigre, les pièces anatomiques désossées et parées suivantes :
 - jambon (sans jarret)
 - épaule (sans jarret)
 - longe
- pour le gras, les gras durs provenant :
 - de la bardière (gras dorsal)
 - de la poitrine.

Tri des matières premières :

A réception par l'atelier de fabrication de salaisons sèches à base de viande de porc, les viandes et gras de porc et de coche sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes. Seuls sont acceptés les viandes et gras sélectionnés ne présentant pas :

- d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules),
- de jarret (au niveau des épaules et des jambons),
- de gras mous,
- de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines),
- de nerf, d'aponévrose et de gros tendon (notamment au niveau des jambons et épaules),
- de rougeur, glande et de corps étranger.

Hachage gros :

Cette caractéristique certifiée peut être mentionnée sur les étiquetages uniquement dans le cas où les mêlées sont hachées de façon à obtenir une taille de grains de 8 mm minimum.

Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers) :

L'embossage des salaisons sèches à base de viande de porc est effectué exclusivement avec des boyaux naturels de porc soigneusement dégraissés, salés, cousus ou éventuellement séchés-collés.

4 TRAÇABILITE

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres

Les entreprises engagées dans la production de salaisons sèches à base de viande de porc mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : viandes et gras de porcs et de coches certifiés label rouge.
- Boyaux, additifs et ingrédients.
- Les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication en cas de doublon possible.

Bien entendu, la traçabilité est ascendante et descendante.

C'est-à-dire qu'elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin, de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication puis jusqu'aux élevages par l'intermédiaire de la traçabilité du fournisseur prévue dans les cahiers des charges viande de porc label rouge et viande de coche label rouge et synthétisée ci-après.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de salaisons sèches à base de viande de porc. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Chaque livraison de pièces de découpe de porc charcutier labellisé et de coche labellisée est accompagnée :

- d'un étiquetage informatif,
- d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant des codes articles spécifiques ainsi qu'un numéro de lot permettant de remonter aux élevages d'origine.

Les additifs et ingrédients non carnés sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur composition, notamment les additifs ayant un rôle technologique.

Les boyaux d'embossage utilisés sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur provenance (espèce animale d'origine et type de boyau).

Les entreprises doivent donc en premier lieu définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par ce N° de lot de fabrication. Pour définir ce lot, les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication. Les lots de fabrication concernent évidemment des produits de même calibre.

Chaque expédition de salaisons sèches à base de viande de porc est accompagnée d'un étiquetage informatif.

Les ventes de salaisons sèches à base de viande de porc sont identifiées par des codes articles spécifiques « label rouge » repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par type de produit.

Les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Documents associés
Réception des viandes et gras de porc et de coche label rouge ² .	Enregistrement des réceptions avec saisie des N° de lot de découpe du fournisseur Identification des viandes et gras lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des viandes et gras	Identification des contenants des viandes et gras	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Réception des boyaux	Enregistrement des réceptions Identification des boyaux lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des boyaux	Identification des contenants des boyaux	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Réception des additifs et ingrédients	Enregistrement des réceptions Identification des additifs et ingrédients lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des additifs et ingrédients	Identification des contenants des additifs et ingrédients	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Entreposage des gras congelés	Enregistrement des achats et des dates de congélation	N° de lot de réception des gras et date de congélation	Identification des contenants et gras congelés	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception Fiche de congélation

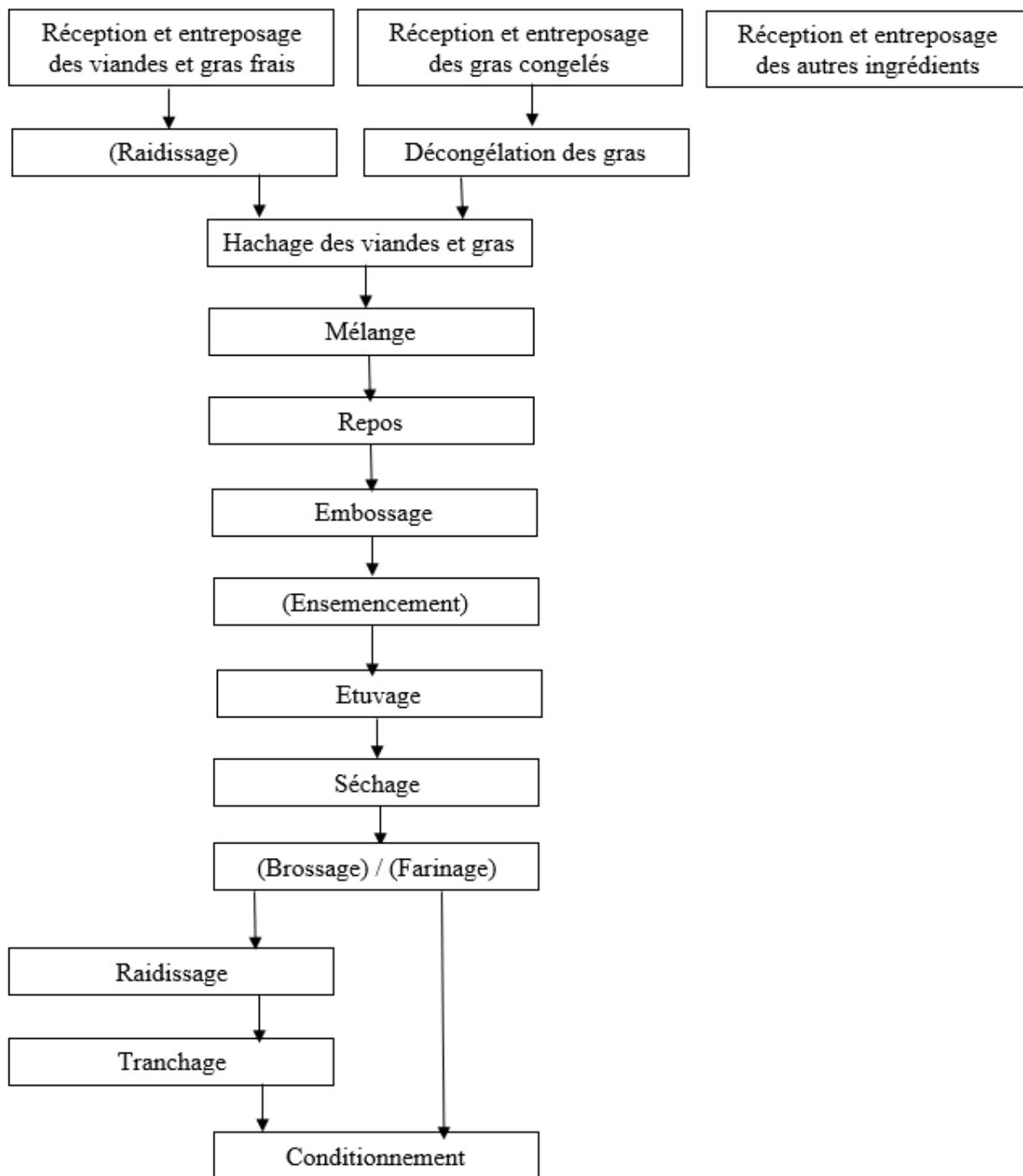
² Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Documents associés
Fabrication des mêlées puis des salaisons sèches à base de viande de porc	Affectation d'un N° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de mêlées avec ce N° de lot ³ de fabrication Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent	N° de lot de fabrication	Identification des contenants des mêlées	Fiches de lots ou registres de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise
Conditionnement	Indication du n° de lot de fabrication et de la DDM sur chaque étiquette produit	N° de lot de fabrication et DDM	Identification de chaque produit fini conditionné	Fiches de conditionnement ou équivalent
Distribution	Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés	Client, N° de lot de fabrication et date de livraison		Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications

³ Un numéro de lot est affecté à chaque lot de fabrication, il est porté sur le document d'accompagnement des produits. Un lot de fabrication est constitué au maximum par un type de produit fabriqué sur une journée. Un cahier de fabrication est tenu à jour, il permet notamment de faire le lien entre le lot de fabrication et les lots de matières premières utilisées (viande, gras, boyaux, additifs et ingrédients).

5 MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



5.2 Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Contrôles à réception	<p>A réception par l'atelier de fabrication de Salaisons sèches à base de viande de porc, les pièces de découpe de porc et de coche label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes. Il ne doit pas y avoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules), ▪ de jarret (au niveau des épaules et des jambons), ▪ de gras mous, ▪ de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines), ▪ de nerf, d'aponévrose et de gros tendons (notamment au niveau des jambons et épaules), ▪ de rougeurs, glandes et de corps étrangers.
S2	Boyau naturel	<p>Pour l'utilisation de la mention "traditionnel" ou "à l'ancienne", l'utilisation de boyaux naturels est obligatoire même sur les produits pelés avant tranchage.</p>

5.3 Ingédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	<u>Ingédients et additifs autorisés pour la fabrication</u>	<p><u>Les ingrédients et additifs sont limités aux produits suivants :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%,</u> • <u>sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total,</u> • <u>aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total,</u> • <u>ferments non OGM (< 0,9%),</u> • <u>nitrate de potassium (E252),</u> • <u>nitrite de sodium (E250),</u> • <u>acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), à dose maximale d'emploi de 0,05% au total,</u> • <u>érythorbate de sodium (E316), à dose maximale d'emploi de 0,05% au total,</u> • <u>Vinaigre tamponné (E267).</u> <p><u>Et pour le traitement éventuel des boyaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>fleurs de surface et poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine.</u>
S4	Traitement des ingrédients	Ionisation interdite

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Conditionnement des ingrédients	Conditionnements permettant de les préserver de toute dégradation.

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	<u>Conditions de congélation des gras (en cas de congélation par le transformateur)</u>	<p><u>En cas d'utilisation de gras congelé, la congélation s'effectue au plus tard 3 jours après abattage.</u></p> <p><u>Les gras destinés à être congelés sont préemballés afin de les protéger, notamment des contaminations extérieures microbiennes et du desséchement.</u></p> <p><u>Si un lot de gras congelé est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date de congélation la plus ancienne.</u></p> <p><u>La congélation des gras s'effectue en l'état.</u></p> <p><u>Les gras sont congelés à une température inférieure ou égale à -18°C.</u></p> <p><u>La congélation lors du process de fabrication est interdite.</u></p>
S7	Conditions de conservation et de décongélation des gras congelés (en cas de réception de gras congelés ou en cas de congélation par le transformateur)	<p>Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les gras sont maintenus à une température inférieure ou égale à -18°C, - Le stockage est organisé de manière à utiliser en premier les gras les plus anciens, - Le déconditionnement des produits s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination, - La décongélation est effectuée dans une enceinte réfrigérée à 4°C maximum.
S8	Température des viandes à la mise en œuvre	La température des viandes à la mise en œuvre est comprise entre -5°C et +4°C.
S9	Température des gras à la mise en œuvre	La température des gras à la mise en œuvre est comprise entre -7°C et +4°C.
S10	Hachage gros	Taille des grains \geq 8 mm pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros ».

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Aspect du hachage	Le hachage présente un aspect de gros grains et pas d'éclatement des gras (farcissage).
S12	Repos des mélées	Les mélées sont laissées au repos pendant une durée inférieure ou égale à 96 heures, au froid entre 0 et 4°C.
S13	Procédé d'embossage des Jésus	Le jésus supérieur est embossé en boyau naturel de porc d'un diamètre supérieur à 70 mm.
S14	Forme des Rosettes commercialisées entières	La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique.
S15	<u>Fumage</u>	<u>Le fumage est interdit.</u>
S16	Etuvage	La température de l'étuvage est inférieure ou égale à +26°C.
S17	Durée minimale de séchage	<p>Pour les saucisses sèches supérieures : 2 semaines</p> <p>Pour les saucissons secs supérieurs, jésus supérieurs, rosettes et pavés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de 200 à 500 g : 3 semaines • de 501 à 800 g : 4 semaines • de plus de 800 g : 6 semaines.
S18	Température de séchage	La température de séchage est inférieure ou égale à 16 °C.
S19	Délai maximum de raidissement avant tranchage	Le raidissement avant tranchage doit être limité à 4 semaines maximum.
S20	Raidissement - Température à cœur	La température à cœur des produits ne doit pas descendre en dessous de – 6°C.
S21	Présentation des tranches	Les tranches ne présentent pas de défauts d'aspects majeurs tels que : tranche incomplète, couleur hétérogène.
S22	Conditionnements autorisés	<ul style="list-style-type: none"> - Produit entier : nu ou préemballé, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée - Produit tranché : préemballé, sous atmosphère modifiée

5.5 Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	HPD	HPD ⁴ des pavés : ≤ 60 % HPD des produits à un diamètre supérieur à 85 mm : ≤ 58 % HPD des produits à un diamètre supérieur à 70 mm : ≤ 56 % HPD des produits à un diamètre inférieur ou égal à 70 mm : ≤ 52 %

6 ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage doit comporter la mention « Caractéristiques certifiées : » suivie d'au moins deux caractéristiques certifiées choisies parmi celles énoncées au point 3.3 ‘Éléments justificatifs de la qualité supérieure’.

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
FABRICATION		
C	Taux d'incorporation des viandes	Visuel Documentaire
C	Hachage	Visuel Documentaire
S10	Hachage gros	Visuel Documentaire
S15	Fumage	Visuel Documentaire
S17	Durée minimale de séchage	Visuel Documentaire

⁴ L'HPD prise en compte est celle des produits au stade de sortie du site de fabrication.