Cahier des charges du label rouge n° LA 12/08 homologué par l'arrêté du 18 mars 2025

JORF du 25 mars 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2025-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/08 « Saucisse fraîche et chair à saucisse »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle et Boyau naturel

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 ..... **Erreur ! Signet non défini.**
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 12
6 Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge 12
7 Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 13

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

Saucisse fraîche et chair à saucisse

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Les saucisses label rouge ne sont pas fumées et sont commercialisées fraîches, sous les dénominations de vente :

- Saucisse fraîche
- Saucisse de Toulouse
- Chipolata
- Chair à saucisse

La qualité des viandes utilisées

Les produits label rouge sont des produits label rouge « de filière » fabriqués exclusivement à partir de viandes label rouge Porc LA 04-89.

Les recettes et les caractéristiques des produits

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques des saucisses fraîches et de la chair à saucisse sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure. Ainsi les produits sont fabriqués avec des viandes et gras nobles sélectionnés : longes, échines, épaules, jambons pour le maigre, poitrine et bardière pour le gras. Ils sont hachés gros avec une grille de 8 mm au minimum et ils sont embossés en boyaux naturels.

La qualité Organoleptique supérieure

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 saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge ayant une qualité organoleptique supérieure.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant a été choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse) commercialisé au rayon traditionnel ou libre-service ;
- Il est défini dans le code des usages par la fiche « Saucisse, saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir supérieure » ou par la fiche « Saucisse de Toulouse » ;

- 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	**Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge LA 12-08**	**Produit courant**
Les Viandes	Viande et gras frais exclusivement : Jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, échine, poitrine, correctement parées (absence d'os, cartilage, couenne, nerf, …), gras dur de bardière issues de carcasses certifiées dans le cadre du label rouge Porc LA 04-89	Viande de porc à l'exclusion de toute autre espèce
Enveloppe *(hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)*	Boyau naturel soigneusement dégraissé, salé	Embossé sous boyau naturel ou collagénique, non coloré de diamètre de 18 à 26 mm *Pour la saucisse de Toulouse : Embossé sous boyau naturel non coloré de diamètre 20 à 40 mm*
Autres ingrédients	En pourcentage de la viande mise en œuvre : ○ sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%, ○ eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, ○ sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose ○ aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total.	Sel, Eau, glace, bouillon, saumure, Sucres, y compris lactose, Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, Arômes Liants protéiques : plasma sanguin, globine, blanc d'œuf, exclusivement dans les produits garnitures de plats cuisinés appertisés à dose maximale d'emploi, comptée en matière sèche, de 1% pour l'ensemble des liants, Ferments *Pour la saucisse de Toulouse : Exclusion de la globine*

Point de différence	Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge LA 12-08	Produit courant
Additifs	Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)	Nitrite de sodium (E250), à une dose maximale d'emploi de 80 mg/kg en NaNO2 Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) Erythorbate de sodium (E316), Extraits de romarin (E392) Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330) Acétate de sodium (E262), potassium (E261) Lactate de sodium (E325), potassium (E326) Citrate de sodium (E331), de potassium (E332) Colorants de masse : acide carminique, carmins (E120), caramels (E150a), extraits de paprika, capsanthine, capsorubine (E160c), rouge de betterave, bétanine (E162) Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511). Tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur *Pour la saucisse de Toulouse :* *Autorisé en plus : Acétate de calcium (E263), Caramels (E150b)* *Exclu : acide carminique*
Procédé de fabrication	Hachage : grille ≥ 8 mm au minimum	Hachage à la grille de 6 mm au minimum ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent *Pour la saucisse de Toulouse : Hachage à la grille de 8 mm au* minimum *ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent* *Portionnée ou non*

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle et Boyau naturel

Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge

Réception de la matière première :

Les viandes et gras de porc proviennent exclusivement de carcasses de porcs charcutiers certifiées dans le cadre du label rouge Porc LA 04-89.

Les viandes et gras sont exclusivement les pièces anatomiques désossées et parées suivantes :

- jambon (sans jarret)
- épaule (sans jarret)
- longe
- échine
- poitrine (parée des glandes mammaires)
- gras dur de bardière (gras dorsal)

Tri des matières premières :

A réception par l'atelier de fabrication de saucisse fraîche et chair à saucisse, les viandes et gras frais sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes. Seuls sont acceptés les viandes et gras frais 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.

Recette traditionnelle et boyau naturel *(hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)*

- Notre recette traditionnelle utilise les seuls ingrédients suivants :
  - sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%,
  - eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
  - sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose
  - aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total,
  - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)
- L'embossage est effectué exclusivement avec des boyaux naturels de porc ou de mouton soigneusement dégraissés, salés.

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 saucisses fraîches et de chair à saucisse label rouge 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 porc label rouge, Boyaux naturels, 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.

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 le cahier des charges label rouge Porc LA 04-89 et synthétisée ci-après.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de saucisses fraîches et de chair à saucisse label rouge. 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 label rouge Porc LA 04-89 est accompagnée :

- d'un étiquetage informatif,
- d'un document commercial d'accompagnement (bons de livraison, facture) reprenant les 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 naturels utilisés pour l'embossage 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.

Chaque expédition de saucisses fraîches et de chair à saucisse label rouge est accompagnée d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits certifiés sont identifiées par des codes articles spécifiques 'Saucisse Fraîche / Chair à saucisse 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 déclinaison.

Les fiches ou registre de réception, 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

Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau suivant.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception des viandes et gras de porc label rouge	Enregistrement des réceptions avec saisie des n° de lot de découpe du fournisseur Identification des viandes et gras lors de l'entreposage[1] 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 *(hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)*	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

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

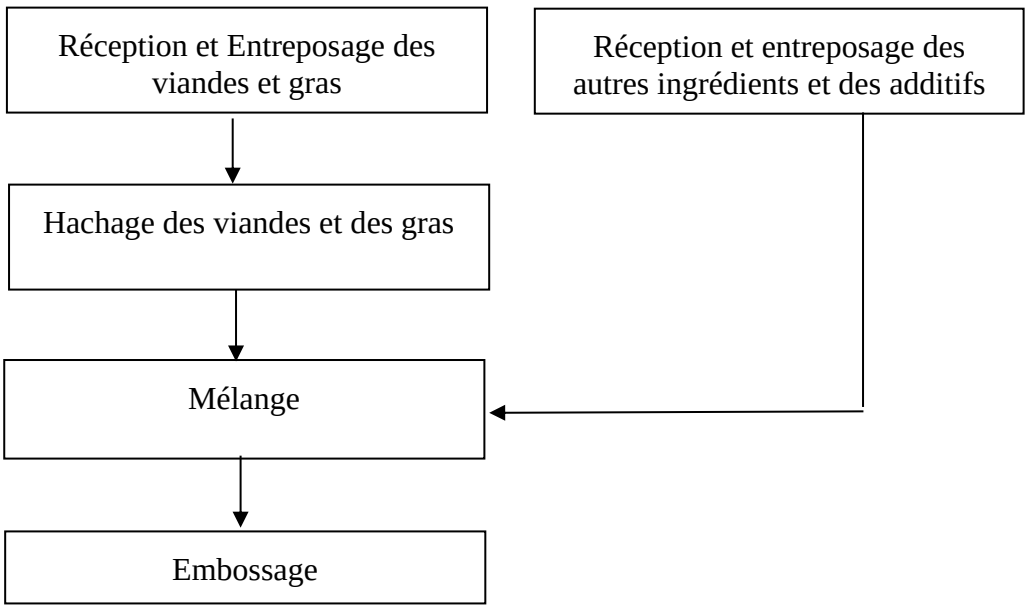
Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception des additifs et ingrédients	Enregistrement des réceptions Identification des additifs et ingrédients lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des additifs et ingrédients	Identification des contenants des additifs et ingrédients	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge	Affectation d'un n° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de mêlées avec ce n° de lot[2] 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 DLC sur chaque étiquette produit	N° de lot de fabrication et DLC	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

[2] 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 METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

Schéma de vie général :



5.2 Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Nature des matières premières carnées**	**Les viandes et gras frais proviennent exclusivement du label rouge Porc LA 04-89.**
S2	**Nature des matières premières carnées utilisées**	**Les pièces utilisées pour la fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge sont les suivantes :** • **longe,** • **échine,** • **épaule sans jarret,** • **jambon sans jarret,** • **poitrine (parée des glandes mammaires),** • **gras dur de bardière.**
S3	Contrôles à réception	A réception, toutes les pièces issues de viandes et gras label rouge sont contrôlées de façon à exclure les produits non conformes. Elles respectent un cahier des charges fournisseur précisant les caractéristiques techniques des différents types de pièces nécessaires : longe, échine, épaules et jambons sans jarret désossés, dénervés, dégraissés (3D), poitrine désossée, gras dur de bardière. 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 tendons (notamment au niveau des jambons et épaules), ▪ de rougeurs, glandes, et de corps étrangers.

5.3 Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	**Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation**	**Additifs et ingrédients sont limités aux produits suivants :** • **sel,** dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%, • **eau, glace,** • **sucres : saccharose, dextrose, glucose** à dose maximale d'emploi de 1% au total, • **aromates, épices, vins,** à dose maximale d'emploi de 0,7% au total, • **acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Traitement des ingrédients	Ionisation interdite.
S6	Conditionnement des ingrédients	Conditionnement permettant de préserver de toute dégradation.

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	**Embossage**	**Les boyaux naturels de porcs ou de moutons sont soigneusement dégraissés et salés.**
S8	Température de mise en œuvre	La température des viandes et gras à la mise en œuvre est inférieure ou égal à +4°C
S9	**Interdiction de l'utilisation de congelé**	**Les viandes et gras congelés sont exclus**
S10	Composition de la mêlée	La mêlée est composée de 80 % de maigre au minimum.
S11	**Taille de hachage**	**Le hachage est équivalent au minimum à une grille de 8 mm.**
S12	Aspect du hachage	Il présente un aspect de gros grains et pas d'éclatement des gras (farcissage)
S13	**Réemploi**	**Le réemploi est interdit.**
S14	**Fumage**	**Le fumage est interdit.**

5.5 Qualité des produits

Pas de dispositions spécifiques

6 ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de conditions de production spécifiques

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
	RECEPTION	
S1	Nature des matières premières carnées	Documentaire Visuel
S2	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire Visuel
S3	Contrôles à réception	Documentaire Visuel
	FABRICATION	
S4	Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation	Documentaire Visuel
S10	Composition de la mêlée	Documentaire Visuel
S11	**Taille de hachage**	**Visuel**
S12	Aspect du hachage	Visuel
S14	**Fumage**	**Visuel** **Documentaire**

*C : Conditions de production communes