Cahier des charges du label rouge n° LA 09/09 homologué par l'arrêté du 23 janvier 2025

JORF du 31 janvier 2025
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2025-7

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/09 « Pancetta »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Produit élaboré 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 label rouge 3
3.2. Champ de certification 3
3.3. Définition du produit courant de comparaison 4
3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 5
3.5. Caractéristiques certifiées communicantes 6

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 7

5- Méthode d'obtention 9

5-1. Schéma de vie 9
5-2. Matières premières carnées utilisées 10
5-3. Ingrédients et additifs 10
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 10
5-5. Qualité des produits 12

6- Étiquetage - Mentions spécifiques au label rouge 12

7- Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 12

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité – PAQ
4 rue Chauveau Lagarde CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08
Tél : 01.53.23.04.10
E-mail : paq@paq-groupement.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Pancetta

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit label rouge

La Pancetta décrite dans le cahier des charges Label Rouge respecte, en allant au-delà, les exigences définies dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes en vigueur pour les « Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées ou étuvées et fumées supérieures », ainsi que les Conditions de Productions Communes « Produits de charcuterie salaison pur porc » en vigueur.

Le cahier des charges « Pancetta » recouvre les déclinaisons suivantes :

- Pancetta entière
- Demi-pancetta
- Pancetta tranchée

Combiné à des présentations commerciales différentes (en UVC ou à la coupe en rayon traditionnel), ce panel de produits permet d'atteindre plusieurs objectifs :

- assurer une présence commerciale
- offrir une large gamme de produit
- satisfaire les besoins des consommateurs.

Les qualités sensorielles du produit constitueront un atout supplémentaire pour les consommateurs : en effet, les produits de pancetta sont élaborés à partir de viande de porcs label rouge, dont la maturité est plus importante et sur lesquelles un tri selon des pH plus restrictifs a été réalisé.

Caractéristiques organoleptiques :

Produit dont la tranche présente un aspect mat, une intensité de goût de viande de porc séchée prononcée et une texture sèche.

3.2. Champ de certification

Le champ de certification de la Pancetta label rouge commence à la réception des matières premières chez le transformateur jusqu'au conditionnement des produits finis.

3.3. Définition du produit courant de comparaison

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est un produit similaire au produit Label Rouge dont la dénomination est « pancetta ». Il est réputé conforme aux exigences définies dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes en vigueur, pour les « Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées ou étuvées et fumées ».

Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de la qualité et de l'origine, ni d'une certification de conformité produit.

3.3.2. Tableau de comparaison entre la Pancetta label rouge et la Pancetta courante de comparaison

Etapes	**Produit label rouge**	**Produit courant de comparaison**
Sélection et tri des pièces utilisées pour la fabrication	Pancetta élaborée à partir de pièces issues de carcasses de porcs charcutiers Label Rouge Sélection des pièces : les poitrines Élaboration des poitrines fraîches : sans côtes ni cartilages, sans mouille ni panne, le plat de côte doit être levé. La poitrine peut être sans couenne.	Le produit est préparé à partir de poitrine de porc
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Sel, Épices et aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments, Acide ascorbique (E300) ou ascorbate de sodium (E301), Nitrate de potassium (E252), Nitrite de sodium (E250) (≤ 80 ppm), Ferments, Sucres : dextrose et saccharose	Conforme au code des usages
Salage, Barattage	Salage au sel sec Maîtrise de la durée de barattage	Possibilité d'utiliser une saumure Absence d'exigence
Séchage	Description de l'étape de fabrication et des moyens de maîtrise : Durée minimale de séchage (à compter de l'embossage des produits) : 8 semaines	Absence d'exigence sur la durée du cycle et sur les conditions du process

Etapes	Produit label rouge	Produit courant de comparaison
Critères chimiques	SST du produit fini ≤ 0,8% HPD du produit fini ≤ 65%	SST du produit fini ≤ 1% selon le Code des Usages Pas de maximum pour l'HPD

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Étapes	Caractéristiques spécifiques de la Pancetta label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Sélection et tri des pièces utilisées pour la fabrication	Pancetta élaborée à partir de pièces issues de carcasses de porcs charcutiers Label Rouge Sélection des pièces : les poitrines Élaboration des poitrines fraîches : sans côtes ni cartilages, sans mouille ni panne, le plat de côte doit être levé. La poitrine peut être sans couenne.	Caractéristique d'image : répond aux attentes des consommateurs concernant l'origine label rouge des viandes, le bien-être et l'alimentation des animaux. L'élimination des poitrines à défauts vise à assurer un bon aspect des produits finis.
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Sel, Épices et aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments, Acide ascorbique (E300) ou ascorbate de sodium (E301), Nitrate de potassium (E252), Nitrite de sodium (E250) ≤ 80 ppm, Ferments, Sucres : dextrose et saccharose	La liste des ingrédients est réduite aux ingrédients nécessaires en quantité suffisante pour donner au produit fini ses qualités organoleptiques caractéristiques. Pour l'image du produit et le respect d'une recette traditionnelle, il n'y a pas d'utilisation d'arômes mais seulement d'épices, aromates, alcools et condiments. Le nombre de sucres utilisés est volontairement restreint.
Salage Barattage	Salage au sel sec Maîtrise de la durée de barattage	Le salage au sel sec correspond aux usages traditionnels, par comparaison aux techniques de saumurage ou d'injection de saumure. Il contribue à la maîtrise de la sèche du produit en limitant l'apport d'eau dans le muscle. La durée de barattage d'au moins 12 heures permet une diffusion homogène du sel et des autres ingrédients dans la viande.
Séchage	Durée minimale de séchage (à compter de l'embossage des produits) : 8 semaines	La durée minimale du cycle embossage/séchage de 8 semaines garantit la maturation du produit,

		avec un développement plus important des arômes et flaveurs spécifique à la Pancetta label rouge.
Critères chimiques	SST du produit fini ≤ 0,8% HPD du produit fini ≤ 65%	Les caractéristiques physico-chimiques ont une influence sur la qualité organoleptique de la Pancetta label rouge : ainsi, le taux de Sucre Solubles Totaux (SST) doit être le plus bas possible. Cela répond également aux attentes des consommateurs. Le seuil maximum pour l'HPD garantit un produit suffisamment sec, et le développement d'arômes caractéristiques de la salaison sèche.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes

- Produit élaboré à partir de viande fraîche de porc Label Rouge.
  - S1 : Origine des matières premières carnées
  - C10 : Interdiction de l'utilisation de viande congelée

- Recette traditionnelle.
  - S5 : Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication
  - S17 : Durée du cycle embossage / séchage

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Objectif recherché :
Traçabilité ascendante et descendante des flux de produits.

Tableau de synthèse par étape :
Dans la colonne « Informations enregistrées », les éléments permettant de faire le lien entre les différentes étapes sont mis en gras.

Le tableau présente le schéma de traçabilité descendante, les flèches situées sur le côté droit du tableau schématisent la traçabilité ascendante.

Les éléments mis en couleur permettent la mise en évidence des mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

Numéro de lot de fabrication et **Numéro de lot produits finis** : On entend par lot un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. Dans le cadre du présent dossier, on entend par lot de fabrication, une unité de mise en fabrication.

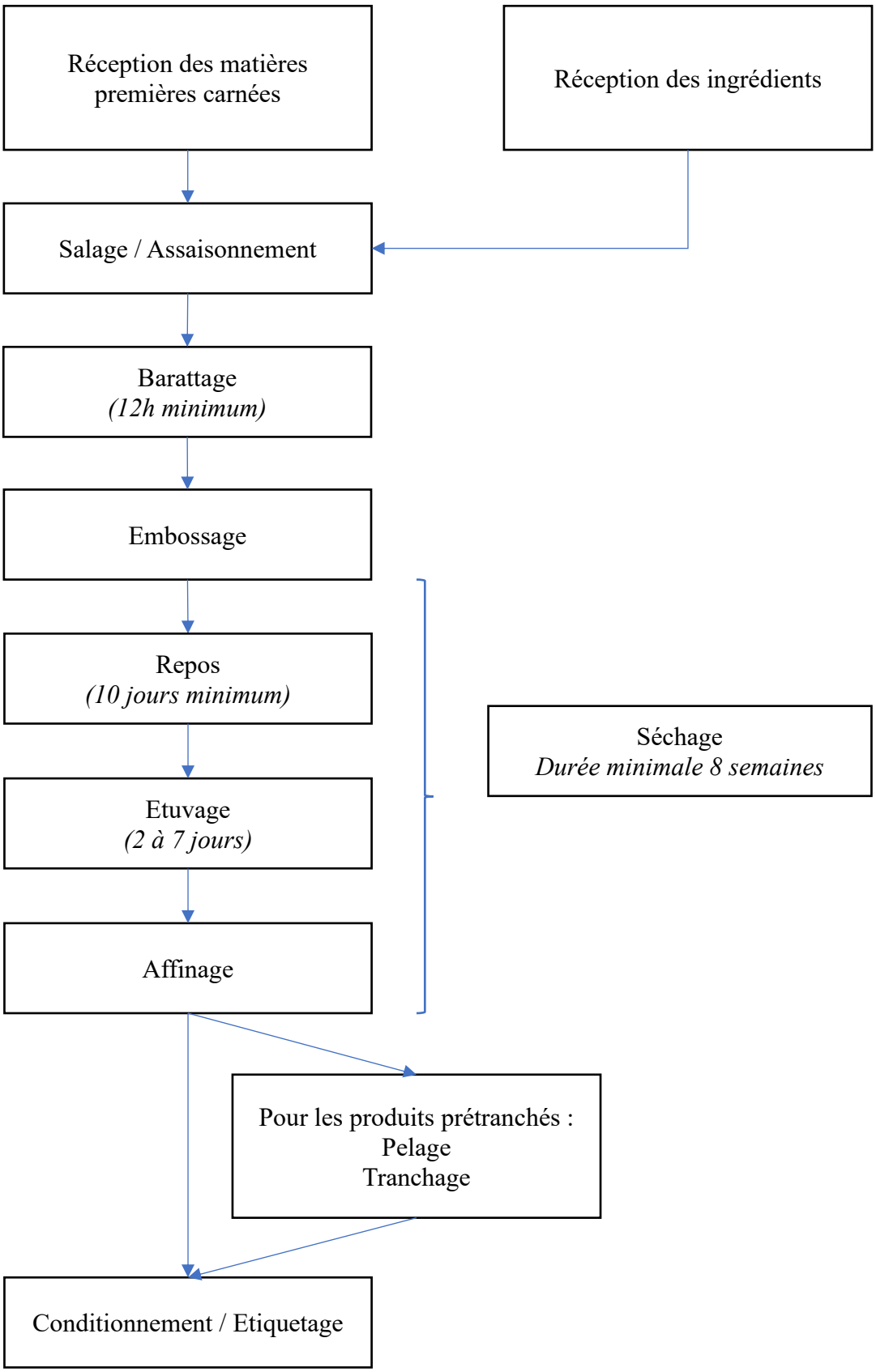
ETAPE	DOCUMENT SUPPORT	INFORMATIONS ENREGISTREES
Réception des matières premières	- Bon de livraison et étiquetage des produits - Bon de livraison ou autre document d'accompagnement des matières premières carnées	- Numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque réception - Attribution d'un Numéro de lot interne - Date d'abattage des porcs constituant le lot
Salage Assaisonnement	- Fiche suiveuse de fabrication	- Nature, quantité, et **numéro de lot des ingrédients** utilisés - **Numéro de lot interne des pièces** utilisées - **N° de lot de fabrication** attribué en interne - Poids mis en fabrication - Date de salage

		- Programme de barattage utilisé
Embossage	- Fiche suiveuse de fabrication	- Poids des pièces embossées - Date d'embossage - **Numéro de lot** des enveloppes utilisées
Étuvage	- Fiche suiveuse de fabrication	- Date d'entrée et de sortie d'étuvage - Poids des pièces en repos - N° de la cellule d'étuvage
Séchage	- Fiche suiveuse de fabrication - Fiche de sortie séchoirs	- Date d'entrée et de sortie du séchoir - **Numéro de lot de fabrication interne** - Poids des pièces
Tranchage	- Fiche suiveuse de fabrication	- Date de tranchage - **Numéro de lot de fabrication** des produits entrants au tranchage - Poids des produits à trancher - **Numéro de lot interne des produits tranchés** - Poids des produits tranchés
Conditionnement	- Fiche de conditionnement - Étiquetage des produits finis	- Date de conditionnement - **Numéro de lot des emballages primaires** - **Numéro de lot de fabrication** - Poids conditionnés par type de produit fini et type de conditionnement - DDM mentionnée sur les produits finis - **Numéro de lot produits finis**, au niveau de l'étiquette
Expédition	- Bons de livraison - Étiquetage des produits finis	- **Numéro de lot produits finis** - Comptabilité matière mensuelle, reprenant : ▪ Les tonnages des produits Label Rouge entrés ▪ Les tonnages des produits Label Rouge vendus

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : durée de vie maximale totale du produit fini + 6 mois.

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Origine des matières premières carnées	Viande de porcs charcutiers Label Rouge
S2	Morceaux mis en œuvre	Poitrines
S3	Qualité des matières premières carnées utilisées	Les poitrines sont sans côtes ni cartilages, sans mouille ni panne, le plat de côte doit être levé, la poitrine peut être sans couenne. Dans ce cas, le découennage doit être partiel.
S4	Températures des matières premières carnées à réception	≤ 4° C.

5-3. Ingrédients et additifs

S5	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive : Sel, Epices et aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments, Acide ascorbique (E300) ou ascorbate de sodium (E301), Ferments, Sucres : dextrose et saccharose, Nitrite de sodium (E250) ≤ 80 ppm, Nitrate de potassium (E252)

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Réalisation du salage	Le salage est réalisé au sel sec, sans saumure et par action mécanique à l'aide d'une baratte. Le sel et l'assaisonnement sont incorporés dans la baratte avant le début du barattage, avec un taux maximal de sel de 3 % pour la pancetta.
S7	Assaisonnement	Sel sec exclusivement Sucres ≤ 0,5 % Épices et aromates ≤ 0,7 %
S8	Durée du barattage	Durée de barattage : 12 h mini
S9	Température sortie barattage	Température en sortie : ≤ 12°C
S10	Qualité de l'embossage	Avant utilisation, les enveloppes sont réhydratées par trempage dans de l'eau tiède. A cette occasion, les

		opérateurs vérifient leur propreté, leur intégrité, ainsi que l'absence de souillure. Qualité visuelle de l'embossage : bonne répartition du produit, pas de bulle d'air Calibre des pièces ≥ 70 mm avec mise sous filet ou bridage
S11	Durée de repos	10 jours minimum
S12	Température ambiante lors de la phase de repos	≤ 8°C
S13	Hygrométrie lors de la phase de repos	Maîtrise de l'hygrométrie selon une procédure propre à chaque entreprise
S14	Durée de l'étuvage (facultatif)	2 à 7 jours
S15	Température ambiante lors de la phase d'étuvage	≤ 26°C
S16	Taux d'humidité lors de l'étuvage	Maîtrise du taux d'humidité selon une procédure propre à chaque entreprise
S17	Durée minimale de séchage (à compter de l'embossage du produit)	8 semaines minimum
S18	Température ambiante lors de la phase terminale de séchage (=affinage)	≤ 20°C
S19	Hygrométrie lors de la phase terminale de séchage (=affinage)	Maîtrise de l'hygrométrie selon une procédure propre à chaque entreprise
S20	Pelage avant tranchage	Pelage obligatoire pour les produits sous enveloppes cellulosiques ou collagéniques.
S21	Tri des produits finis lors du tranchage	Vérification de la couleur, la forme et la régularité des tranches, selon un référentiel photographique établi par l'opérateur.
S22	Qualité du conditionnement	Lors du conditionnement, les opérateurs veillent à éliminer les conditionnements défectueux selon des consignes de tri ou un référentiel photographique établi par l'opérateur.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	SST maximum	Sucres solubles totaux ≤ 0,8 %
S24	HPD maximum	HPD ≤ 65 %

6- ÉTIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	**Mentions d'étiquetage**	**Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage de la Pancetta label rouge mentionne au minimum :** - **Le logo label rouge, dans le respect de la charte graphique** - **Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA 09/09** - **Les caractéristiques certifiées communicantes :** **. Produit élaboré à partir de viande fraîche de porc Label Rouge** **. Recette traditionnelle** - **Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08** **La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG**

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

n°	Points de maîtrise	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation
S1	Origine des matières premières carnées	Viande de porcs charcutiers Label Rouge	Visuelle Documentaire
S2	Morceaux mis en œuvre	Poitrines	Visuelle Documentaire
S3	Qualité des matières premières carnées utilisées	Les poitrines sont sans côtes ni cartilages, sans mouille ni panne, le plat de côte doit être levé, la poitrine peut être sans couenne. Dans ce cas, le découennage doit être partiel.	Visuelle Documentaire

C10	Interdiction de l'utilisation de viande congelée	Interdiction de l'utilisation de viande congelée à l'exception des produits de type « Saucisses cuites à pâte fine »	Visuelle Documentaire
S5	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Sel, Epices et aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments, Nitrate de potassium E252, Nitrite de sodium E250) (≤ 80 ppm), Ferments, Sucres : dextrose et saccharose	Visuelle Documentaire
S6	Réalisation du salage	Le salage est réalisé au sel sec, sans saumure et par action mécanique à l'aide d'une baratte. Le sel et l'assaisonnement sont incorporés dans la baratte avant le début du barattage, avec un taux maximal de sel de 3 % pour la pancetta.	Visuelle Documentaire
S8	Durée du barattage	Durée de barattage : 12 h mini	Visuelle Documentaire
S17	Durée minimale de séchage (à compter de l'embossage du produit)	8 semaines minimum	Visuelle Documentaire