

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/73 « Jambon sec supérieur »

Caractéristiques certifiées :

- Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc Label Rouge
- Affinage 9 ou/ 12 ou/ 18 ou/ 24 mois

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- DENOMINATION 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- TRAÇABILITE	5
4-1. Identification des opérateurs.....	5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....	5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	7
5- METHODE D'OBTENTION.....	9
5-1. Schéma de vie	9
5-2. Matières premières carnées utilisées	10
5-3. Ingrédients	10
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	11
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	14
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	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

Jambon sec supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- jambons secs entiers avec os nus ou conditionnés,
- jambons secs désossés, moulés, pressés, conditionnés, éventuellement découennés, dégraissés
 - entiers,
 - en morceaux (demi, quart, sixième, ...)
 - prétranchés en UVC sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Ces produits ne sont pas fumés. Ils sont présentés à la vente, en rayon Libre-service ou à la coupe.

Les caractéristiques liées à la fabrication :

- l'utilisation d'ingrédients limités au sel, aux épices, condiments et aromates naturels, aux sucres (saccharose et dextrose)
- les conditions de séchage et d'affinage

Les caractéristiques organoleptiques :

- ✓ une couleur rouge à rouge foncé,
- ✓ une texture fondante,
- ✓ une odeur et un arôme intenses de jambon sec.

3-2. Comparaison avec le produit courant

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

- Il s'agit d'un produit similaire,
- Il est défini dans le code des usages par la fiche « Jambon sec, sel sec, supérieur ou traditionnel »,
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge défini dans le présent cahier des charges,

- 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.

Points de différence	Jambon sec supérieur LA 03-73	Produit courant
Qualité des viandes	Couleur comprise entre 2 et 5 de l'échelle japonaise (Exclusion des viandes PSE ou DFD)	Couleur non spécifiée
Autres ingrédients	Epices, condiments et aromates naturels	Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments
	Aucun ferment	Ferments
Substance de traitement de surfaces	Graisse de porc, saindoux, amidon, farine, sel, épices et aromates naturels	Panne, saindoux, amidon, sel, épices, aromates, vins, alcools, liqueurs, fleurs de surface
Procédé de fabrication	Salage au sel sec (saumure interdite) Marquage indélébile de la date de mise au sel Repos au froid	Salage au sel sec (saumure interdite) Marquage indélébile de la date de mise au sel

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc label rouge
- Affinage 9 ou/ 12 ou/ 18 ou/ 24 mois

Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc Label Rouge

Les jambons frais proviennent exclusivement de porcs Label Rouge

Affinage 9 ou/ 12 ou/ 18 ou/ 24 mois

La durée totale de fabrication, comprise entre la date de mise au sel et la sortie de l'affinage, doit être supérieure ou égale à 270 jours.

Le séchage long donne sa saveur et sa texture au jambon sec supérieur.

Le séchage se fait en deux étapes :

- la première étape consiste en une perte d'eau maîtrisée du produit.
- la deuxième étape de séchage intervient après l'opération de pannage et permet au jambon sec supérieur de s'affiner tout en conservant son moelleux.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs
- les ateliers de tranchage et de conditionnement

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les entreprises engagées dans la production de jambon sec supérieur 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 : jambons de porc Label Rouge, ingrédients et panne.
- Et en cas de doublon possible, les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication.

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.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de jambon sec supérieur 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.

Les entreprises doivent donc veiller en premier lieu à ce que :

- chaque livraison de jambon frais Label Rouge soit accompagnée d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant le code article spécifique 'Label Rouge', les dates d'abattage ainsi qu'un numéro de lot de découpe permettant de remonter aux élevages d'origine.
- les ingrédients et la panne soient livrés avec un document d'accompagnement permettant d'identifier leur composition.
- chaque réception d'ingrédients soit identifiée avec un numéro de lot et enregistrée.

Le fabricant de jambon sec supérieur label rouge et ses fournisseurs disposent des informations de traçabilité permettant de garantir la traçabilité ascendante.

Ainsi, il est possible de retrouver, pour un produit ou un lot de produit, l'ensemble des matières premières, puis les lots d'abattage et d'élevage dont proviennent les porcs à partir desquels ont été produits les jambons frais.

Les entreprises doivent ensuite définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit commercialisé par un n° de lot. 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.

Afin de garantir ces éléments, chaque fabricant définit le lot de fabrication des jambons secs supérieurs label rouge à partir d'une date de salage des jambons, éventuellement associée à une livraison d'un fournisseur de jambons frais et à un calibrage. Le marquage de la date de mise au sel sur chaque jambon et l'identification du lot constitue le point de départ de la traçabilité de la fabrication des jambons secs supérieurs Label Rouge.

Chaque expédition de jambon sec supérieur Label Rouge est accompagnée d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits Label Rouge 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 annuel 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.

Les ateliers de tranchage / conditionnement tiennent à jour une comptabilité matière des produits et étiquettes utilisées. Dans le cas des jambons secs supérieurs destinés au tranchage, la date de mise au sel doit être reportée sur le bon de livraison et/ ou la fiche d'accompagnement des produits et / ou l'étiquette, afin d'assurer la traçabilité des produits lors des transferts.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

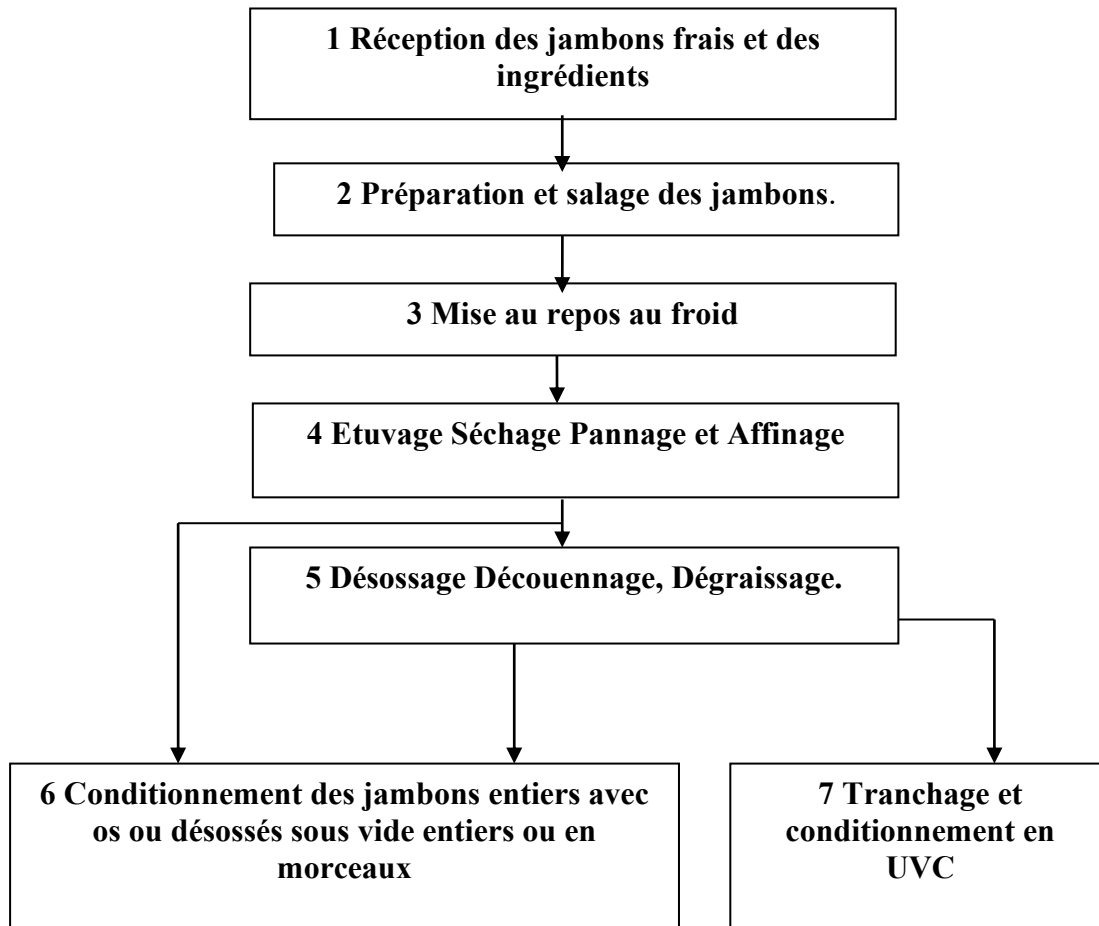
Etape	Produit sortant	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception des jambons frais	Jambons frais	Enregistrement des achats : date, fournisseur, n° de lot fournisseur. Identification des jambons lors de l'entreposage avec un n° de lot de réception	N° de lot de réception	Marques à l'encre ou étiquette jambons ou étiquettes supports	Facture fournisseur Fiche de réception
Réception des ingrédients	Ingrédients	Enregistrement des achats : date, fournisseur, n° de lot fournisseur. Identification des ingrédients avec un n° de lot de réception	N° de lot de réception	Etiquette	Facture fournisseur Fiche de réception
Transformation : du salage à la fin de l'affinage.	Jambon sec entier.	Affectation d'un n° de lot de fabrication constitué par la date de mise au sel et permettant d'associer les n° de lot de réception des jambons frais utilisés. Marquage indélébile de la date de mise au sel. Enregistrement des viandes et ingrédients utilisés dans une fiche de lot ou équivalent. Identification des lots avec le n° de lot de fabrication.	Date de mise au sel et N° de lot de fabrication.	Marque indélébile de la date de mise au sel sur chaque jambon. Identification des lots par le n° de lot label rouge.	Fiches de lots ou cahiers de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise.
Désossage- Découennage et conditionnement sous vide.	Jambon sec désossé, découenné conditionné sous vide.	Etiquetage de chaque pièce avec une étiquette Label Rouge et Indication d'un n° de lot et de la DDM. Enregistrement des opérations et des étiquettes utilisées.	N° de lot et logo Label Rouge sur l'étiquette.	Etiquette. Marque sur le jambon.	Fiche de fabrication, cahier de conditionnement. Bilan matière Stocks étiquettes. Etiquettes.
Tranchage Conditionnement	UVC de jambons sec label rouge tranchés	Enregistrement des dates de mise au sel des jambons par lot de tranchage. Indication du n° de	N° de lot de tranchage et DDM.	Etiquette Label Rouge sur le produit et marquage des barquettes.	Bons de livraison ou de cession interne ou étiquette des jambons à

Etape	Produit sortant	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
	préemballés.	lot de tranchage et de la DDM sur chaque UVC et étiquetage du produit avec les étiquettes label rouge validées. Enregistrement des fabrications et comptabilité matière périodiques permettant de rapprocher les achats ou cession interne des quantités fabriquées.			trancher comportant la date de mise au sel. Fiches de lot de tranchage ou équivalent. Bilans matières de tranchage. Stocks étiquettes UVC.
Distribution	Jambons secs étiquetés à la coupe ou produits prétranchés en Libre service.	Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés (Fabricant). Maintenir les étiquetages et conserver les documents de traçabilité (Distributeur).	Client, date de livraison N° de lot.	Etiquetage des commandes et Bons de livraison.	Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications. Bons de Livraison et Factures.

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	Couleur de la viande	Le muscle doit être rose, rouge, soit une note de couleur comprise entre 2 à 5 de l'échelle japonaise. Les viandes pâles, molles, exsudatives (PSE) sont éliminées car elles posent des problèmes de tenue (note 1). Les viandes ayant une couleur sombre sont également éliminées car susceptibles de donner des viandes DFD et d'entraîner des pertes par putréfaction (note 6).
S2	Caractéristiques complémentaires du gras de couverture	Sans odeur Les gras mous et huileux sont éliminés.
S3	Conditions de réalisation de la coupe ronde	La coupe du gras sur la face dorsale se fait en biseau. L'os du quasi est partiellement enlevé, le pied déjointé ou scié au dessus de l'articulation. La tête du fémur est dégagée. Une exception à cette présentation est autorisée. Le jambon est alors présenté avec pied et pointe. Dans ce cas-là, la coupe n'est pas arrondie et le pied n'est pas déjointé.

5-3. Ingrédients

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Traitement des ingrédients	Ionisation interdite.
S5	Conditionnement des ingrédients	Conditionnement permettant de préserver de toute dégradation.
S6	Température des jambons au salage	$\leq 4^{\circ} \text{C}$.
S7	Opération d'équilibrage	Lorsque le salage n'intervient pas aussitôt après la réception, une opération d'équilibrage à des fins technologiques peut être réalisée. Cette étape est consignée dans une procédure interne à chaque fabricant.
S8	Conditions de réalisation de l'opération d'équilibrage	Cette opération consiste à porter la température du produit à 0°C minimum à cœur pour une durée de 24

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		heures maximum. Cette durée sera au maximum de 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés. Dans ce cas, la durée de cette opération est incluse dans le délai de mise en œuvre.
S9	<u>Ingrédients autorisés pour le salage</u>	- <u>sel, épices, condiments et aromates naturels sucres dans la limite de 2 % au total du poids du sel: saccharose et dextrose.</u>

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Mise en place d'une procédure interne à chaque fabricant	Les étapes de fabrication sont consignées dans une procédure interne à chaque fabricant.
S11	Réalisation du pressage	Le pressage des jambons permet d'extraire le sang des veines et des artères au niveau de la tête du fémur.
S12	Type de salage	Le salage est réalisé par frottage et massage des jambons au sel sec.
S13	Inscription de la date de salage	La date de mise au sel est inscrite sur la couenne.
S14	Mise au saloir	Le jambon est mis au saloir pour subir un salage contrôlé sur un support permettant à l'humidité de s'écouler dès sa formation afin d'éviter la production de saumure (bacs à fond à claire-voie, étagères inclinées, ...).
S15	Hygrométrie du saloir	Pas d'hygrométrie constante < 75%.
S16	Température du saloir	≤ + 5 °C.
S17	Durée du salage	Comprise entre 10 et 28 jours. Elle est définie par chaque fabricant en fonction du poids frais du jambon, de la technique de salage et des objectifs physico-chimiques recherchés du produit fini.
S18	Réalisation du dessalage	A la fin de la phase de salage, le sel non absorbé est éliminé. Le jambon est ensuite suspendu par le jarret.
S19	Phase de repos	Pendant la phase de repos, les jambons sont disposés dans des salles climatisées afin de permettre une stabilisation par homogénéisation du sel et déshydratation à basse température. Un premier développement de l'arôme s'effectue durant

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		cette phase de repos au froid.
S20	Température de la salle de repos	Comprise entre +1°C et +7°C.
S21	Hygrométrie de la salle de repos	Comprise entre 60% et 90%.
S22	Durée de la phase de repos	≥ 6 semaines.
S23	Perte de poids durant la phase froide (salage + repos)	≥ 15%.
S24	Durée de la phase froide (salage + repos)	≥ 8 semaines.
S25	Réalisation de l'étuvage	L'étuvage n'est pas obligatoire pour la fabrication des jambons secs supérieurs Label rouge. Lorsqu'il est réalisé, l'étuvage permet de fixer la couleur des jambons et d'intensifier l'arôme.
S26	Température de l'étuvage	≤ + 26 °C.
S27	Durée de l'étuvage	≤ 15 jours.
S28	<u>Fumage</u>	<u>Le fumage est interdit.</u>
S29	Réalisation du séchage	Après étuvage ou après le repos quand l'étuvage n'a pas lieu, les jambons sont placés dans des séchoirs où la température, l'hygrométrie et la ventilation peuvent être contrôlées de façon à optimiser le séchage des jambons en fonction de leur état de maturation et du climat.
S30	Température du séchoir	≤ + 20 °C.
S31	Hygrométrie du séchoir	Comprise entre 60% et 90%
S32	Perte de poids cumulée à la fin du séchage	Comprise entre 22% et 28%.
S33	Réalisation du pannage	Le pannage permet d'éviter le phénomène de croûtage et de terminer la fabrication par la phase d'affinage.
S34	Composition de la panne	- graisse de porc ; - saindoux ; - amidon ; - farine ; - sel ; - épices ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- aromates naturels.
S35	Application de la panne	La panne est appliquée manuellement, au pinceau ou par projection au pistolet lorsque la perte de poids cumulée est comprise entre 22% et 28%.
S36	Réalisation de l'affinage	Après avoir été panné, le jambon est affiné dans des salles où la température, l'hygrométrie et la ventilation peuvent être contrôlées de façon à optimiser le séchage des jambons en fonction de leur état de maturation et du climat.
S37	Température de la salle d'affinage	$\leq + 22\text{ }^{\circ}\text{C}$.
S38	Hygrométrie de la salle d'affinage	Comprise entre 50% et 85%.
S39	Durée de la phase chaude (étuvage, séchage et affinage)	≥ 25 semaines.
S40	Réalisation du désossage	Après fabrication le jambon sec supérieur label rouge peut être désossé de façon à permettre son tranchage ou son conditionnement sous vide entier ou en portions : demi, quart, sixième, ... L'opération consiste à enlever le morceau restant du quasi, le fémur et l'ensemble tibia-péroné. Durant cette opération, les jambons peuvent également être découennés et dégraissés pour faciliter les opérations de tranchage. Les jambons peuvent ensuite être pressés et moulés afin de permettre l'obtention d'une tranche uniforme lorsqu'ils seront tranchés.
S41	Défauts des tranches	Les tranches ne présentent pas de défauts majeurs : - tranche incomplète ; - hématome ; - pétéchie ; - veine grasse ; - veine sale ; - couleur hétérogène.
S42	Conditionnement sous atmosphère protectrice	L'atmosphère protectrice du produit présente une teneur résiduelle d'O ₂ $\leq 1\%$.

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
C	Défauts d'aspect	Visuel Documentaire
C	Poids des jambons frais	Visuel Documentaire
C	Epaisseur du gras de couverture	Mesure Documentaire
C	Caractéristiques du gras de couverture des jambons	Visuel Documentaire
S1	Couleur de la viande	Visuel Mesure
S3	Conditions de réalisation de la coupe ronde	Visuel Mesure
S9	Ingrédients autorisés pour le salage	Visuel Documentaire
S12	Type de salage	Visuel
S28	Fumage	Visuel Documentaire
C	Durée minimale de fabrication	Visuel Documentaire
C	Température à cœur en cas de raidissage	Visuel Documentaire
C	Durée maximale entre le début du raidissage et le tranchage	Documentaire

*C : Conditions de production communes