Cahier des charges du Label Rouge n° LA 01/20 « Produits de saucisserie »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Produit issu de viande fraîche de porc Label Rouge
- Utilisation de pièces nobles triées et sélectionnées

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 de comparaison 4
3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure 7
4- TRAÇABILITE 8
4-1. Identification des opérateurs 8
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 8
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 8
5- METHODE D'OBTENTION 10
5-1. Schéma de vie 10
5-2. Matières premières carnées utilisées 11
5-3. Ingrédients (y compris additifs), enveloppes 12
5-4. Contrôles à réception 12
5-5. Hachage, mélange, embossage ou façonnage, fumage 13
5-6. Conditionnement et critères techniques du produit fini 13
5-7. Qualité des produits 14
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 14
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 14
8 – DEFINITIONS ET ABREVIATIONS 15
9 – ANNEXES 16

1- NOM DU DEMANDEUR

Organisation et Promotion des Animaux sous Label – OPALE
21, Parc d'activités du chalet
BP4
22250 BROONS

Tél : 02 96 80 03 00
Mail : contact@agroqualite.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

PRODUITS DE SAUCISSERIE

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le cahier des charges recouvre les déclinaisons suivantes décrites dans le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes ci-après dénommé code des usages (chapitres 4.2 Saucisse, saucisson cru (e), à cuire, à griller, à rôtir supérieur (e), 4.3 Saucisse de Toulouse).

- Saucisse / Chipolata (recettes diverses aux herbes, au cumin, aux échalotes, au sel de Guérande) / Chair à saucisse / Crépinette
- Saucisse de Toulouse

Conformément au code des usages, ces produits peuvent être fumés (sauf chipolatas et Saucisse de Toulouse)

Commercialisation et distribution des produits Label Rouge :

Les produits sont commercialisés sous film, sous vide, sous atmosphère protectrice ou en vrac. Combiné à des présentations commerciales différentes (en UVCI, en double rayon ou en vente spécialisée), ce panel de produit permet d'atteindre plusieurs objectifs :

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

Les produits sont destinés à être vendus à la distribution (GMS, magasins Cash & Carry, Home Services, bouchers charcutiers, RHD)

Caractérisation sensorielle
La caractérisation sensorielle est composée de tous les descripteurs de la grille de caractérisation.
La recette de fabrication permet l'obtention de produits au goût caractéristique de viande de porc, moins gras, et présentant une texture peu juteuse par rapport à d'autres produits de saucisserie. Les produits non fumés présentent une couleur plus claire. Les produits fumés présentent un goût de fumé intense.

3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Les produits courants sont fabriqués dans le respect des règles édictées par le code des usages de la charcuterie. Ce sont des produits de qualité standard et qui ne présentent aucun critère de qualité supérieure.

Le produit courant ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une démarche de certification de conformité produit.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Sélection et tri des pièces utilisées pour la fabrication	- Sélection des pièces : épaules, jambons sans jarret, poitrines (parées des glandes mammaires) et gras dur **Longe et échine non autorisées** - **Critères d'élaboration et de tri des pièces** **- Exclusion des produits présentant des non conformités décelées : jambons bicolores, hématomes, points de sang, abcès** **- Exclusion des couleurs 1, 2 et 6 de l'échelle japonaise**	Viande de porc et/ou bovin et/ou ovin et/ou caprin et /ou cheval et/ou âne et/ou mulet et/ou volaille et/ou lapin et/ou gibier, à l'exclusion de toute autre espèce Gras de porc et/ou gras des espèces animales dont la viande est utilisée. Couennes, tissus conjonctifs Pour les saucisses de Toulouse : Les seules matières premières carnées autorisées sont la viande et le gras de porc
Nature des matières premières carnées	Produits de saucisserie élaborés à partir de viande de porc Label Rouge	Réglementation en vigueur
Sélection des fournisseurs d'ingrédients non carnés	Les fournisseurs d'ingrédients et d'enveloppes sont référencés. Toutes ces matières premières sont contrôlées à réception.	Absence d'exigence
Sélection des ingrédients non carnés pour les produits de saucisserie	Liste restrictive d'ingrédients autorisés : - Sel - Eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés. La quantité d'eau ou de glace ne doit pas excéder 5 % des volumes mis en œuvre. - Sucres : saccharose, dextrose, glucose, **lactose non autorisé** - Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs. - Arômes : préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles **Ferments non autorisés**	Liste restrictive d'ingrédients autorisés: - Sel - Eau, glace, bouillon, saumure - Sucres, y compris lactose - Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments - Arômes, arômes de fumée - Ferments - Autre(s) ingrédient(s) : éventuellement composé(s), exclusivement dans les saucisses à (aux) Additifs : - Nitrate de sodium, potassium - Nitrite de sodium, potassium - Acide ascorbique, ascorbate de sodium

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	- Autre(s) ingrédient(s) : éventuellement composé(s), exclusivement dans les saucisses à (aux) Additifs autorisés : Acides ascorbique (E300) Ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315) Erythorbate de sodium (E316) Absence d'allergène Ne sont pas des OGM et ne contiennent pas d'OGM Absence de nanomatériaux manufacturés Enveloppes : -Utilisation de boyau naturel de porc ou de mouton. **-Utilisation de crépine de porc** pour les crépinettes	- Acide érythorbique, érythorbate de sodium - Extrait de romarin - Acides organiques : acétique, lactique, citrique, tartrique - Acétate de sodium, potassium, calcium - Lactate de sodium, potassium - Citrate de sodium, potassium, de calcium - Colorants de masse : curcumine, cochenille, acide carminique, carmins, caramels, caroténoïdes,extraits de paprika, capsanthine, capsorubine, rouge de betterave, bétanine - Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels, acide guanylique et ses sels, acide inosinique et ses sels - Chlorure de potassium, de calcium, de magnésium Enveloppe : tout type de boyaux Pour les saucisses de Toulouse : L'embossage est réalisé sous boyaux naturels non colorés
Procédés de fabrication	Le produit se présente sous forme d'un hachage à la grille de 6 mm minimum (sauf pour la saucisse de Toulouse 8mm). Toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent est autorisée.	Le produit se présente sous forme d'un hachage à la grille de 4 mm minimum (sauf pour la saucisse de Toulouse 8mm). Toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent est autorisée.
	Minimum 90% de matières premières carnées	Absence d'exigence

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Caractéristiques du produit fini	- Rapport collagène/protides ≤ 12 % **(également pour les saucisses fumées)** - Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 77 %) < **(strictement inférieur)** 0.8 % - Acide α-linolénique (ALA) ≥2 (en % des acides gras totaux) - Rapport Oméga6/Oméga3 (OM6/OM3) ≤5 - Rapport acides gras saturés/ Oméga3 (AGS/OM3) ≤20	- Rapport collagène/protides ≤ 22 % - Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 77 %) ≤ 1 % - Pour les saucisses de Toulouse, C/P≤15%, SST≤1% ALA = 0,85 (en % des acides gras totaux) OM6/OM3 = 9.3 AGS/OM3 =33.8 (Données calculées à partir de la table de composition nutritionnelle des aliments du Ciqual pour les saucisses de Toulouse crue))

3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Produit issu de viande fraîche de porc Label Rouge
- Utilisation de pièces nobles triées et sélectionnées

La première caractéristique permet la valorisation d'une matière première de qualité supérieure mise en œuvre pour l'élaboration de ces produits de saucisserie. La viande de porc Label Rouge apporte en effet des garanties fortes au consommateur :

- Conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage
- Teneur en acide gras garantie dans les produits finis grâce à l'incorporation de graines de lin dans l'alimentation permettant d'augmenter la teneur en Oméga3 des matières premières carnées et par la même, celle des produits finis.
- Processus d'abattage maîtrisé et qualité des viandes qui en résultent. Les matières premières Label rouge répondent à des critères qualitatifs homogènes et de qualité supérieure au standard.

La seconde caractéristique permet la transformation de pièces nobles ayant fait l'objet d'un choix rigoureux. La sélection et l'élaboration des pièces constituent un gage de qualité :

- Sélection des pièces : choix de pièces nobles uniquement, les produits ne sont pas élaborés à partir de viande de parage maigre ou grasse.
- Sélection parmi ces pièces nobles : épaule, jambon sans jarret et poitrine parée des glandes mammaires uniquement : restriction du nombre de pièces utilisées par rapport aux pièces proposées par les conditions de production communes définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label
- Sélection des pièces selon des critères définis et reconnus : tri selon la couleur, le pH des carcasses et le niveau d'élaboration.

La qualité supérieure des produits issus de ce cahier des charges est liée également à l'application de critères plus restrictifs que ceux définis par le code des usages pour les produits de qualité supérieure : critères chimiques, restriction des additifs.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

La catégorie d'opérateur concernée par le présent label rouge est la suivante :

- 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** : 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 numéro de lot de fabrication et numéro de lot, chaque mêlée de 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 ingrédient réceptionné - **Date d'abattage** des porcs constituant le lot de pièces
Hachage **Mélange** **Embossage** **Façonnage** **Fumage**	- Fiche de fabrication - Etiquetage des récipients contenant la mêlée	- **Numéro de lot et dates d'abattage** des pièces utilisées (viande et gras) - Date de fabrication - Nature, quantité, et **numéro de lot des ingrédients** utilisés - Nature, **numéro de lot des boyaux** utilisés - **Numéro de lot de fabrication**
Conditionnement **Etiquetage**	- Fiche de conditionnement - Etiquetage des produits finis	- Date de conditionnement - **Numéros de lots des emballages primaires** - **Numéro de lot de fabrication** - **Numéro de lot** au niveau de l'étiquette - Quantité conditionnée par type de produit fini et type de conditionnement-
Expédition	- Bons de livraison - Factures - Etiquetage des produits finis	- **Numéro de lot**

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Etapes	Critères qualité
Etape 1 : Sélection des fournisseurs de viandes label rouge, d'ingrédients et d'enveloppes	Matières premières carnées utilisées : nature et qualité Ingrédients : sélection des fournisseurs, ingrédients autorisés Qualité des ingrédients et des enveloppes
Etape 2 : Réception des viandes label rouge, des ingrédients et des enveloppes	Contrôle à réception des matières premières carnées Contrôle à réception des ingrédients Contrôle à réception des enveloppes
Etape 3 : Hachage – mélange – embossage ou façonnage – Fumage	Composition de la mêlée % incorporation de matières premières carnées Hachage avec hachoir ou par toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent Embossage Façonnage Fumage
Etape 4 : Conditionnement et critères du produit fini	Tri du produit fini conditionné Stockage du produit fini Caractéristiques bactériologiques des produits finis Caractéristiques physico-chimiques des produits finis

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Nature des matières premières carnées utilisées**	Epaules, jambons sans jarret, poitrine parée de glandes mammaires, gras dur
S2	Qualité des matières premières carnées utilisées	Exclusion des produits présentant des non conformités décelées : jambons bicolores, hématomes, points de sang, abcès
S3	Parage des jambons et des épaules	Pièces découennées parées extérieurement
S4	Critères de tri des poitrines	Poitrine découennée avec épaisseur de gras entre 10 et 15 mm sur la partie la plus épaisse et entre 0 et 5 mm sur la partie la plus fine
S5	Couleur de la viande	Exclusion des couleurs 1, 2 et 6 de l'échelle japonaise (cf annexe 2)

5-3. Ingrédients (y compris additifs), enveloppes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Sélection des fournisseurs	Les fournisseurs font l'objet d'un référencement (sur la base d'un cahier des charges propre à chaque entreprise et reprenant les critères S7 à S10) par le transformateur.
S7	**Ingrédients autorisés pour la fabrication**	- Sel - Eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés. La quantité d'eau ou de glace ne doit pas excéder 5 % des volumes mis en œuvre. - Sucres : saccharose, dextrose, glucose, - Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, - Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes - Acides ascorbique (E300), Ascorbate de sodium (E301), Acide érythorbique (E315), Erythorbate de sodium (E316)
S8	Qualité des ingrédients	Les ingrédients sont exempts d'allergènes et de nanomatériaux manufacturés. Ils ne sont pas des OGM et ne contiennent pas d'OGM
S9	Conditionnement des ingrédients	Les ingrédients sont conditionnés dans des sachets les préservant de toute dégradation
S10	Sélection des types d'enveloppes	Pour les chipolatas, le diamètre des boyaux de mouton ÷ est de 18 à 26 mm Pour les saucisses de Toulouse, le diamètre des boyaux de porc est de 20 à 40 mm Les crépines utilisées comme enveloppe sont des crépines de porc fraîches

5-4. Contrôles à réception

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Contrôle de la conformité des matières premières carnées à réception	Vérification de la conformité des matières premières au cahier des charges : identification du produit, conformité du produit aux spécifications techniques, température, absence de toute souillure, de corps étrangers, d'odeur ou de couleur anormale, délai limite d'utilisation.
S12	Contrôle à réception des enveloppes	Vérification de la conformité des boyaux : origine (porc ou mouton), calibre. Vérification de la conformité des boyaux et des crépines : absence de toute souillure, de corps étrangers, d'odeur ou de couleur anormale et délai limite d'utilisation.

S13	Contrôle à réception des ingrédients	Vérification de la conformité des ingrédients : date de durabilité minimale, absence de corps étrangers, conformité à la fiche technique.

5-5. Hachage, mélange, embossage ou façonnage, fumage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Composition de la mêlée	Respect de la recette de l'opérateur
S15	% incorporation de matières premières carnées	Minimum 90 %
S16	Hachage avec hachoir ou par toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent	Granulométrie ≥ 6 mm Granulométrie ≥ 8 mm pour les saucisses de Toulouse
S17	Embossage	Embossage régulier
S18	Façonnage	Crépines propres
S19	Fumage	Pour la saucisse fumée : Le fumage est un fumage à chaud réalisé dans une cellule de fumage. La fumée est obtenue par pyrolyse de bois de hêtre. Le bois utilisé ne doit pas être pourri, moisi, provenir de matériaux de démolition, peints ou vernis.

5-6. Conditionnement et critères techniques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Tri du produit fini conditionné	Taille et forme caractéristique, boyau bien coupé et non déchiré, mélange homogène présentant un hachage grossier, forme et couleur homogène. (voir référentiel photo annexe 1)
S21	Stockage du produit fini	Température du frigo de stockage avant expédition ≤ 4°C

5-7. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Critères bactériologiques des produits finis	Entérobactéries ≤ 10^4 germes/g
S23	**SST rapporté à l'HPD 77 % maximum**	Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 77 %) < 0,8 %
S24	**Rapport collagène / protides maximum**	Rapport collagène/protides ≤ 12 % pour les produits fumés
S25	Teneur en acides gras	Acide α-linolénique (ALA) ≥2 (en% des acides gras totaux) Rapport Oméga6/Oméga3 (OM6/OM3) ≤5 Rapport acides gras saturés/ Oméga3 (AGS/OM3) ≤20

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Cf. conditions de production communes

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Visuelle et/ou Documentaire
S7	Ingrédients autorisés pour la fabrication	Visuelle et/ou documentaire
S14	Composition de la mêlée	Visuelle et/ou documentaire
S15	% incorporation de matières premières carnées	Documentaire
C	Taux de lipides rapporté à l'HPD 77% maximum	Analytique
S25	Teneur en acides gras	Analytique

8 – DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

- UVCI : Unité de Vente Consommateur Industrielle

- GMS: Grande et Moyenne Surface

- RHD : Restauration Hors Domicile

- Crépinette : le produit se présente sous forme de boulettes enveloppées dans des morceaux de crépine (toilette ou épiploon). Du persil est souvent placé entre la chair et la crépine.

- Echelle japonaise : Echelle graduée de 1 à 6 permettant de mesurer la couleur des viandes. Elle est couramment utilisée en milieu industriel pour effectuer un tri des pièces de découpe sur leur couleur. Elle est reconnue par l'IFIP – Institut du porc.

- Référencement : engagement d'un fournisseur à respecter les critères qui le concerne. Le fournisseur référencé est exclu du champ de contrôle de l'organisme certificateur.

- C/P : rapport Collagène/Protéines

- HPD : Humidité du Produit Dégraissé

9 – ANNEXES

Annexe 1 : Référentiel photos – Produits finis

Produits conformes



Produits non conformes



Saucisse fumée conforme



Saucisses fumées non conformes



Annexe 2 : Echelle Japonaise



1 2 3 4 5 6