JORF du 3 juillet 2025
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2025-27

Cahier des charges du label rouge N° LA 29/99 « Jambons cuits supérieurs entiers ou tranchés, préemballés »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Jambons issus de porcs Label Rouge
- Jambons fabriqués à partir de cuisses entières de porc, fraîches et rigoureusement sélectionnées

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes aux produits 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 4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 6
4- TRAÇABILITE 10
4-1. Identification des opérateurs 10
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 10
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 10
5- METHODE D'OBTENTION 13
5-1. Schéma de vie : 13
5-2. Matières premières carnées utilisées 15
5-3. Ingrédients et additifs 16
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 17
5-5. Qualité des produits 19
6- ÉTIQUETAGE 19
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 21
ANNEXE 1 22

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

Jambons cuits supérieurs entiers ou tranchés, préemballés

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- **Jambon découenné dégraissé**
- **Jambon avec couenne**
- **Jambon (cuit) au torchon**
- **Jambon cuit au bouillon**
- **Jambon braisé**
- **Jambon cuit avec son os**
- **Jambon à l'ancienne**
- **Jambon fumé**
- **Véritable jambon cuit à l'os**
- **Noix de jambon cuite (supérieure)**
- **Jambon aux herbes**
- **Jambon doré au four**

Les types de présentation possibles à la vente sont les suivants :
- entiers préemballés destinés à la vente au rayon coupe ou aux professionnels
- blocs à trancher préemballés destinés aux professionnels
- en tranches préemballées

Les caractéristiques organoleptiques : Les jambons cuits supérieurs Label Rouge se présentent sous la forme d'un bloc à trancher ou de tranches de couleur rose homogène. Ils sont parés. Leur texture est peu caoutchouteuse.

Le champ de la certification des jambons cuits Label Rouge concerne l'ensemble des maillons, de la réception des jambons entiers de porcs Label Rouge au conditionnement des produits finis.

L'amont de la filière (éleveurs, abattoirs, ateliers de découpe) entre dans le champ de la certification des porcs Label Rouge.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est au minimum un jambon cuit défini dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, version en vigueur comme un **Jambon cuit supérieur.** Il n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certificationde conformité produit.

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit Label Rouge, à savoir que les produits Label Rouge entiers seront comparés à des produits courants entiers. De même, les produits Label Rouge libre-service (LS) seront comparés aux produits courants libre-service (LS). Quelle que soit la déclinaison testée, le produit courant sera présenté avec ou sans couenne selon le produit Label Rouge testé.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
SELECTION DESJAMBONS	Prise de pH systématique sur au minimum un jambon par carcasse. 5,60 ≤ pH ultime dans le semi-membraneux ≤6,20. Pas de défauts et poids des jambons entiers avant désossage et parage ≥ 8,5 kg.	Pas nécessairement de prise de pH sur les jambons (sur un échantillon simplementou pas de mesure du tout). Pas de fourchette de pHdéfinie. Contrôle de l'aspect etpesée.
NATURE DES MORCEAUX	Morceaux sélectionnés de la cuisse. Exclusion des jarrets sauf dans le cas du jambon commercialisé entier avec son os. Elimination des muscles PSE et DFD.	Membre postérieur du porc
INGREDIENTS	Liste positive : - Eau : 2 à 10% du poids de viande mise en œuvre, bouillon (en quantité suffisante dans les jambons cuits au torchon ou au bouillon : *quantum satis)*; - Sel (NaCl) ≦ 2 % à la mise en œuvre (toute source de NaCl comprise) ; - Épices, aromates, condiments, non ionisés, vins,alcools, liqueurs ; - Herbes fraîches, surgelées ou déshydratées ≤ 0,5% compté en MS sur le produit tel que commercialisé dans les jambons aux herbes ; - Sucres : saccharose, dextrose,	Liste positive du Code desUsages de la Charcuterie : -Eau, bouillon, glace,saumure -Sel -Epices, aromates, condiments, vins, alcools, liqueurs -Sucres : tous -Arômes -Gélatine G -Ferments -Fumée liquide pour les jambons fumés

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	(dose d'emploi maximale : 0,5% du produit tel que commercialisé) - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes, avec comme support possible tout ingrédient autorisé dans cette liste positive ou des maltodextrines à une dose maximale de 0,2% du poids de viande mise en œuvre ;Ferments sans OGM (< 0,9%) : dans le respect de la dose préconisée par le fournisseur de ferments ; (dose indicative : 10^6 à 10^7 UFC / gramme) - Nitrite de sodium (NaNO2) (E250) apporté sous forme de sel nitrité, dans la limite d'une dose d'emploi maximale de 80 mg/kg de NaNO2 ; - Acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301), - Érythorbate de sodium (E316), *(dose maximale d'emploi : 0,03% à la mise en œuvre) ;* - Gélatine G de porc uniquement autorisée pour les jambons à l'ancienne, (*dose d'emploi maximale : 0,5% à la mise en œuvre).*	-Nitrite de sodium (dans la limite d'une dose d'emploi maximale du Code des Usages), nitrite de potassium -Acide ascorbique et ascorbate de sodium -Acide érythorbique et érythorbate de sodium - Phosphates -Acides organiques et leurs sels -Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels -Chlorure de potassium, decalcium, de magnésium
MISE EN FORME	Moulage des morceaux : embossage (poussage dans un emballage de cuisson) interdit	Possibilité d'embossage
DELAIS MAITRISES	-Délai maximum de 14 à 42 jours entre fin de la cuisson et conditionnement final -DLC de 29 jours après conditionnement des jambons cuits prétranchés	Selon validation HACCP Selon validation de la durée de vie

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Jambons issus de porcs Label Rouge

  C4 : nature des matières premières carnées

- Jambons fabriqués à partir de cuisses entières de porc, fraîches et rigoureusement sélectionnées

  S1 : Nature des matières premières carnées utilisées

  S3 : Poids des jambons

  S4 : pH ultime des jambons

  C10 : Interdiction de l'utilisation de viande congelée

Étape	**Caractéristiques spécifiques au Jambon cuit supérieur Label Rouge**	**Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit**
Jambons frais sélectionnés	**Jambons issus de carcasses de porc Label Rouge**	Caractéristique d'image : réponse aux attentes des consommateurs concernant l'origine Label Rouge des viandes, le bien-être etl'alimentation des animaux
	Jambons frais : jambons n'ayant jamais subi de congélation, ni de surgélation	Interdiction d'utiliser des jambons congelés : -pour s'affranchir des problèmes de congélation et de décongélation qui peuvent entraîner des problèmes technologiques et sensoriels -plus grande régularité du produit fini
	Jambons sélectionnés : **• 5,60 ≤ pH ultime ≤ 6,20** **• Gras de couverture de couleur blanche et de consistance ferme** **• Poids brut ≥ 8,5 kg** **• Absence de défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de pétéchies (ou points de sang), d'hématomes ou d'ecchymoses, de fractures, d'abcès, de souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur ou de tout autre corps étranger.**	Le pH est un indicateur très important de l'aptitude technologique à la transformation desjambons frais. Les produits finis issus de jambons frais dont lepH est inférieur à 5,60 présentent en général une plus grande quantité de défauts de type viandes pâles déstructurées, mauvaise tenue de tranche, trous. A l'inverse, Les jambons cuits fabriqués avecdes jambons frais de pH supérieur à 6,20 présentent en général des viandes de couleur sombre, plus sèches et qui risquent de se conserver moins bien. Le contrôle de l'aspect du gras de couverture permet de rejeter des jambons dont la qualité des gras ne convient pas pour la fabrication dejambons cuits avec couenne notamment : gras mous et huileux qui peuvent avoir une mauvaise tenue et une tendance à rancir. Le poids minimal permet d'exclure des jambons trop petits pouvant donner des viandesdéstructurées. L'élimination des jambons à défauts

Étape	Caractéristiques spécifiques au Jambon cuit supérieur Label Rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
		vise à assurer un bon aspect des produits finis.
	Mise en œuvre des jambons frais : 4 jours au maximum après le jour d'abattage desporcs charcutiers (et 6 jours au maximum après le jour d'abattage en cas de Week-end ou de jours fériés)	Cela permet d'assurer la fraîcheur des matièrespremières mises en œuvre et de limiter les altérations fonctionnelles, chimiques et micro -biologiques.
Composition des jambons cuits Label Rouge	**Morceaux sélectionnés :** Morceaux sélectionnés de la cuisse. Exclusion des jarrets sauf dans le cas du jambon commercialisé entier avec son os. **Elimination des muscles PSE (Pale Soft Exsudative) et DFD (Dark Firm Dry) dans les 2 cas** **Pour les jambons avec couenne : utilisation de couennes de jambons issus de carcasses de porc Label Rouge**	Le jarret est éliminé parce que c'est une pièce tendineuse et plus dure que les noix des jambons sauf dans les jambons vendus entier avec os pour l'aspect traditionnel. De plus, la couleur des jarrets est beaucoup plus rouge sombre que les autres morceaux : la couleur des tranches de jambon libre-service serait hétérogène. Les muscles DFD ou PSE posent également des problèmes de couleur mais aussi les problèmes déjà exposés précédemment. Les couennes utilisées sont des couennes de jambon et non des couennes de bardière (dos)qui sont plus épaisses et beaucoup plus dures.
Recette des jambons cuits Label Rouge	Liste positive : - Eau : 2 à 10% du poids de viande mise en œuvre, bouillon (en quantité suffisante dans les jambons cuits au torchon ou au bouillon : *quantum satis)* ; - Sel **(**NaCl**)** ≤ 2% à la mise en œuvre (toute sourcede NaCl comprise) ; - Epices, aromates, condiments, non ionisés,vins, alcools, liqueurs ; - Herbes fraîches, surgelées ou déshydratées : ≤ 0,5% compté en MS sur le produit tel que commercialisé dans les jambons aux herbes; - Sucres : saccharose, dextrose - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes, avec comme support possible tout ingrédient autorisé dans cette liste positive ou des maltodextrines à une dose maximale de 0,2% du poids de viande mise en œuvre ; - Ferments sans OGM (< 0,9%) : dans le respect de la dose préconisée par le fournisseur de	La liste des ingrédients est réduite aux ingrédients nécessaires en quantité suffisante pour donner au produit fini ses qualités organoleptiques caractéristiques (goût, couleur,texture). Pour l'image du produit, les arômes naturels et les épices, aromates et condiments non ionisés,sont privilégiés. Les exhausteurs de goût et la gélatine G (sauf cas particulier des jambons à l'ancienne) sont interdits car les premiers relèvent artificiellement le goût des produits tandis quela seconde peut pallier à des mauvais procédésde fabrication en corrigeant des mauvaises tenues de tranche. Pour les jambons à l'ancienne, dont le process de fabrication traditionnel ne permet pas d'assurer la bonne cohésion des muscles, la gélatine G peut être utilisée.

Étape	Caractéristiques spécifiques au Jambon cuit supérieur Label Rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
	ferments ; (dose indicative : 10^6 à 10^7 UFC / gramme) - Nitrite de sodium (NaNO2) (E250) apporté sous forme de sel nitrité, dans la limite d'une dose d'emploi maximale de 80 mg/kg de NaNO2; - Acide ascorbique (E300) et ascorbate desodium (E301), - Érythorbatede sodium (E316), *(dose maximale d'emploi : 0,03% à la mise en œuvre) ;* - Gélatine G uniquement autorisée pour lesjambons à l'ancienne, *(dose maximale d'emploi : 0,5% à la mise en œuvre).*	
Barattage	**Barattage :** **Durée de barattage (temps de rotation +temps de pause) ≥ 6 heures** **Température du produit en sortie de baratte** **≤ +12°C**	La température des morceaux de jambons en sortie de baratte est maîtrisée et limitée à 12°C.La durée de barattage d'au moins 6 heures permet une diffusion homogène du sel et des autres ingrédients dans la viande ainsi qu'une bonne solubilisation des protéines nécessaires à la bonne cohésion des morceaux. Le cycle de barattage peut être constitué d'unealternance de temps de rotation du malaxeur qui assouplit la viande et de temps de repos pendant lesquels se fait la diffusion des ingrédients dans la viande.
Mise en forme	embossage interdit	La mise en forme du jambon Label Rouge est totalement ou partiellement manuelle. L'embossage (poussage en emballage de cuisson) est interdit.
Cuisson, refroidissement, (fumage éventuel)	**Valeur pasteurisatrice :** $VP\frac{10}{70} \geq 50$ minutes	Maîtrise du barème de cuisson. La valeur pasteurisatrice doit être au moins égale à 50minutes pour que le produit soit assaini et se conserve jusqu'à DLC.
	Fumage pour « les jambons cuits supérieurs Label Rouge fumés » : les jambons cuits supérieurs Label Rouge sont exposés à la fumée générée par la pyrolyse du bois dans un générateur indépendant de fumée	L'utilisation de fumée liquide, d'arômes de fumée est interdite. L'utilisation de bois est donc obligatoire, sous forme de bûches, de sciures ou de copeaux, mais sans mélange d'essences.

Étape	**Caractéristiques spécifiques au Jambon cuit supérieur Label Rouge**	**Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit**
(Tranchage des jambons LS), conditionnement, étiquetage	**Temps de repos minimum de 2 jours entre la fin de la cuisson et le conditionnement final (préemballage) des jambons entiers et prétranchés.** **Durée maximale de 42 jours entre la fin de la cuisson et le conditionnement pour les jambons en emballage étanche** **Durée de 14 jours maximum entre la fin de la cuisson et le conditionnement pour les jambons en emballage non étanche**	Afin d'obtenir une bonne cohésion des masses musculaires, un délai doit être respecté entre la fin de cuisson et le conditionnement final du produit durant lequel le collagène et les fibres de la viande vont former un gel. Sans ce délai, la tenue de la tranche n'est pas bonne et les tranches ont tendance à se déchirer. Pour les jambons vendus au Libre Service le conditionnement final suit immédiatement letranchage.
Caractéristiques du produit fini	**Tranches (jambons prétranchés) sélectionnées sur leur aspect :** **-pas de tranche cassée ni déchirée** **-pas de trous de plus 1 cm2** **-pas de muscle déstructuré** **-absence de morceaux de gras et de nerfs de plus de 1 cm2, de taches de couleur anormale**	Les produits Label Rouge doivent être irréprochables au niveau de leur présentation. Un tri sur les tranches est effectué.
	DLC ≤ 29 jours à compter de la date de conditionnement pour les jambons prétranchés préemballés **DLC ≤ 40 jours à compter de la date de conditionnement final pour les jambons entiers préemballés**	Jusqu' à la date limite de consommation, les produits conservent leurs qualités organoleptiques.
	Critères chimiques (sur produit fini débarrassé de la couenne etdu gras de couverture le cas échéant) Teneur en matières grasses totales ≤ 4% (≤ 7% pour les jambons cuits à l'os / cuit avec leur os, non démontés ou à l'ancienne) PCL moyen ≥ 20 % PCL minimum = 19 % C/P ≤ 7% SST ≤ 0,8%	Les critères chimiques sur les produits finis sont le reflet de la qualité des viandes et desingrédients mis dans la recette. Les PCL minimaux qui sont imposés montrentque les viandes mises en œuvre sont correctement dénervées (C/P ≤ 7%) et dégraissées (taux de matières grasses totales ≤ 4%) et que la recette incorpore une quantité très limitée d'eau. Le taux de sucres est également très restrictif afin que l'apport de sucre n'ait pas comme butd'augmenter la matière sèche et donc le PCL.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs
- Les ateliers de découpe

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

De la réception des jambons entiers frais à l'expédition des jambons cuits supérieurs Label Rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Le lien entre l'amont et la réception des jambons entiers frais est fait grâce à des identifications spécifiques. A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur. La traçabilité des ingrédients est assurée.

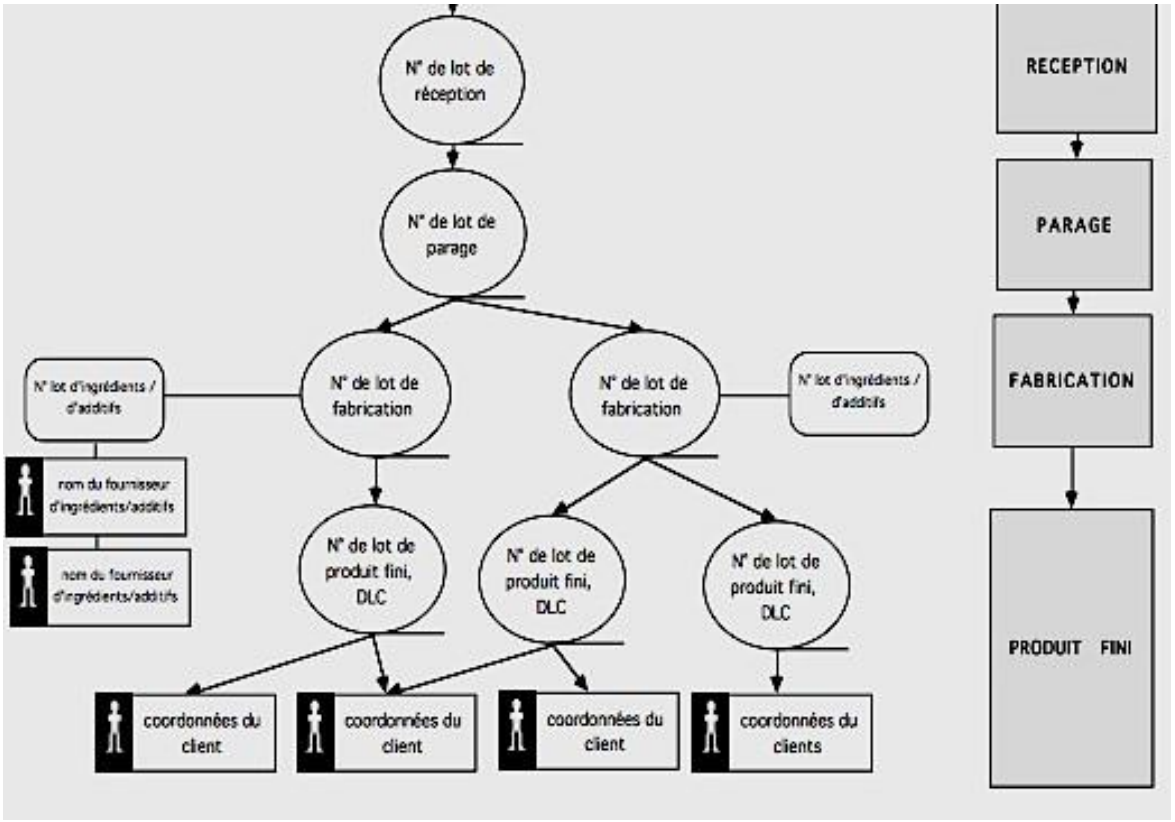
La maitrise des flux label s'effectue par l'identification des jambons destinés aux productions label en fonction de leur nature. Les lots de fabrication label sont séparés par un moyen physique ou dans le temps des fabrications non label et des fabrications label de natures différentes

Étape	**Objectif de la traçabilité**	**Eléments de la traçabilité**	**Enregistrements**
Réception des jambons entiers frais	- Identifier un lot de réception homogène conforme aux exigences : **1 lot de réception** = 1 fournisseur/1 signe de qualité des jambons/ 1 journée de réception	• Numéro de tuerie (sur jambon) • Date d'abattage • Date de réception • Etiquetage ou identification spécifique (par balancelle ou contenant) • Nombre de pièces / poids total	- Bordereau de livraison - Enregistrement des déclassements
Agréage Désossage-parage des jambons entiers frais	- Isoler des lots homogènes conformes à un type de produit fini: **1 lot de « parage »** =1 ou plusieurs lots de réception = 1 type de produit fini au maximum (Jambon cuit avec son os : constitution et identification de lots de fémurs correspondant auxlots de parage d'origine)	• Nom(s) fournisseur(s) • Date de réception • Signe de qualité dont sont issus les jambons • Type de produit fini (DD/AC/torchon...et/ou signe de qualité des porcs) • Quantité mise en œuvre (poids total)	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse portant le numéro de lot de parage et les lots de réception correspondants

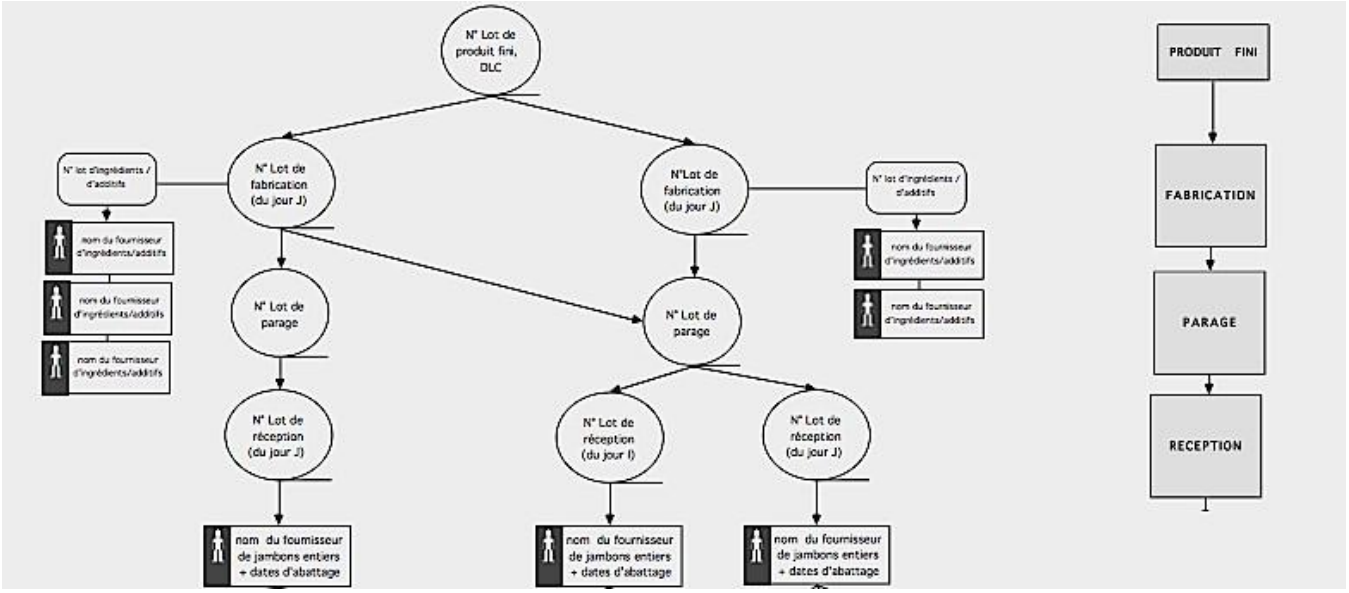
Étape	Objectif de la traçabilité	Eléments de la traçabilité	Enregistrements
Salage Barattage	- Conserver la traçabilité du lot toutau long de la fabrication **1 lot de fabrication** = 1 journée de fabrication d'un type de produit fini au maximum (Jambon cuit avec son os : maintien de la traçabilité et de l'identification des lots de fémurs)	• Nom(s) fournisseur(s) • Date de réception • Type de produit fini (DD/AC/torchon...et signe de qualité des porcs revendiqué) • Quantité mise en œuvre (poids total) • Traçabilité des ingrédients (n°lot, fournisseur)	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Affectation d'un numéro de lot de fabrication au niveau du salage
Moulage (mise en forme) Cuisson Refroidissement Démoulage	- Identification d'un lotde produits finis de même nature **1 lot de fabrication** = 1 ou 2 journées de fabrication d'un type de produit fini au maximum	• Numéro de lot de fabrication affecté au salage • Traçabilité des ingrédients (n°lot, fournisseur) (et des os dans les jambons cuits avec leur os) incorporés au moulage • Type de produit fini • Nombre de jambons (total et par chariot ou par multimoules) • Date de cuisson	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse
Conditionnement jambon libre-service : tranchage etconditionnement - stockage - expédition	- Identification au conditionnement final d'un lot homogène : **1 lot de produit fini = 1 ou plusieurs lots de fabrication conditionnésla même journée**	• Numéro de lot de produit fini d'un même type de produit fini • Date de conditionnement • Date limite de consommation (apposée au conditionnement) • Quantité d'UVC d'un même produit fini • Date expédition / nombre UVC expédiées / clients	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement
Conditionnement jambon entier : mise sous vide - stockage - expédition	- Identification au conditionnement final d'un lot homogène : **1 lot de produit fini = 1 ou plusieurs lots de fabrication conditionnés la même journée**	• Numéro de lot de produit fini d'un même type de produit fini • Date de conditionnement • Date limite de consommation • Date expédition / quantité expédiée / clients	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement

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

SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE



SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie :

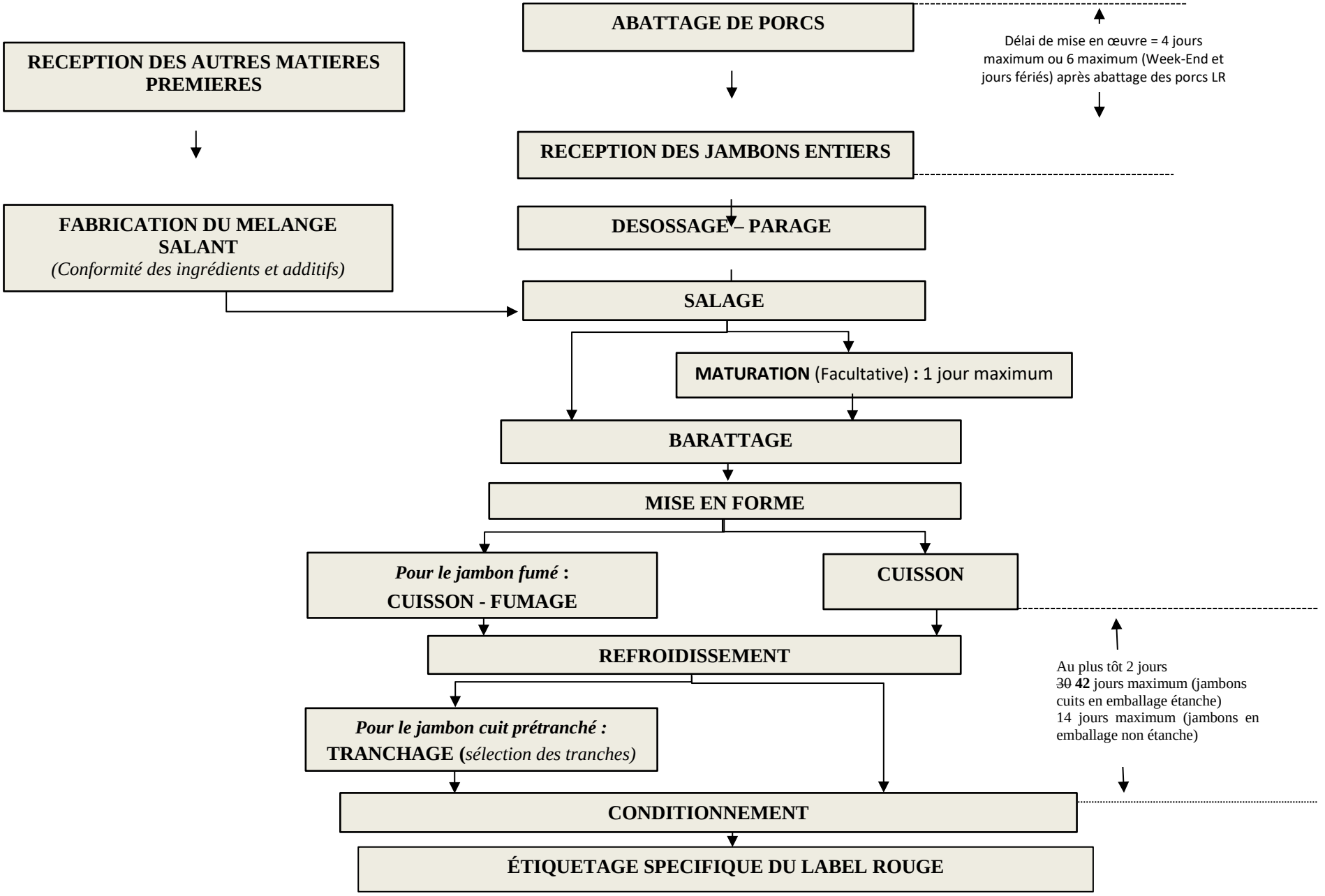
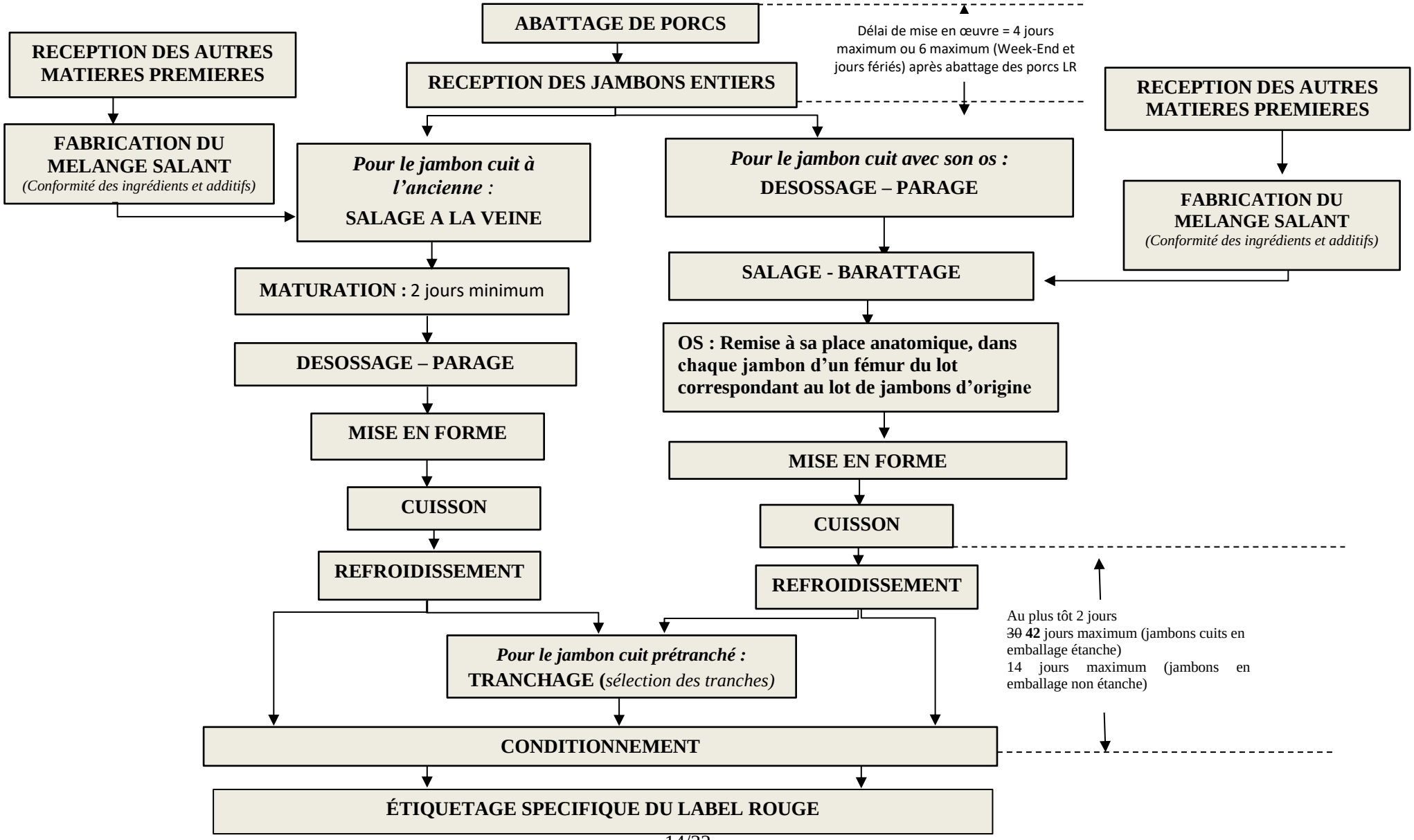


Schéma de vie : jambon cuit à l'ancienne et jambon cuit avec son os



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Nature des matières premières carnées utilisées**	Membre postérieur anatomiquement entier sans le pied
S2	Épaisseur du gras de couverture sous la couenne pour les jambons qui seront travaillés avec leur couenne attenante pour être transformés en jambons cuits avec couenne	≤15 mm
S3	**Poids des jambons entiers avant désossage et parage**	≥ 8,5 kg
S4	**pH ultime des jambons**	5,60 < pH ultime < 6,20
S5	Température des jambons entiers à cœur	–1°C ≤ T°C ≤ +7°C
S6	Absence de congélation /surgélation des jambons entiers	Absence visuelle d'exsudat
S7	Sélection des muscles	Suppression des muscles PSE (pale Soft Exsudative) et DFD (Dark Firm, Dry) lors des opérations de désossage-parage
S8	**Utilisation du jarret**	**Suppression du jarret (pour les jambons vendus entiers sauf ceux commercialisés avec os)** **Pour les jambons destinés à la vente en tranches en libre- service ou en blocs à trancher :** **Suppression des :** **-jarrets,** **-faux-jarrets ou nerveux (sauf pour les jambons à l'ancienne),** **- obturateurs externes et internes** **Le jarret peut dans certains cas être conservé au cours de la cuisson pour des raisons organoleptiques.** **Cependant, il doit alors être exclu lors de la présentation à la vente sauf pour les jambons vendus entiers avec os.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Désossage-parage	Désossage-dénervage-dégraissage selon les usages de la profession Dégraissage et dénervage partiels pour le « véritable jambon cuit à l'os » : tibia et fémur gardent leurs connexions naturelles avec la viande Dégraissage et dénervage partiels pour le jambon à l'ancienne : les muscles gardent leurs connexions naturelles qui ne sont pas sectionnées
S10	Parage du jambon cuit avec son os	Retrait du fémur selon « la technique de l'os coulé ». Dégraissage et dénervage partiels des jambons non piécés. Constitution de lots de fémurs correspondant aux lots de jambons dont ils sont issus. Identification des lots. Découpe possible d'une extrémité du fémur.
S11	Identification des jambons dépiécés pour les jambons désossés et parés par un opérateur autre que le transformateur principal	Présence d'un étiquetage spécifique attestant du signe de qualité des carcasses dont sont issus les jambons
S12	Température des jambons dépiécés à cœur	–1°C ≤ T°C ≤ +4°C (tolérance pour la T°C maximale jusqu'à +5°C)
S13	Absence de congélation des jambons dépiécés	Absence visuelle d'exsudat

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Maîtrise du taux de salage	Maîtrise du taux de salage propre à chaque entreprise
S15	Ionisation des ingrédients	Epices, aromates, condiments, non ionisés
` S16	**Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication**	Liste positive : - Eau : 2 à 10% du poids de viande mise en œuvre, bouillon (en quantité suffisante dans les jambons cuits au torchon ou au bouillon : *quantum satis*) ; - Sel (NaCl) ≤ 2% à la mise en œuvre (toute source de NaCl comprise) ; - Epices, aromates, condiments, non ionisés, vins, alcools, liqueurs ; - Herbes fraîches, surgelées ou déshydratées : ≤ 0,5% compté en MS sur le produit tel que commercialisé dans les jambons aux herbes ; - Sucres : saccharose, dextrose, *(dose d'emploi maximale : 0,5% du produit tel*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		quecommercialisé) - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes, avec comme support possible tout ingrédient autorisé dans cette liste positive, ou des maltodextrines à une dose maximale de 0,2% du poids de viande mise en œuvre ; - Ferments sans OGM (<0,9%) : dans le respect de la dose préconisée par lefournisseur de ferments ; (dose indicative : 10^6 à 10^7 UFC / gramme) - Nitrite de sodium (NaNO2) (E250) apporté sous forme de sel nitrité, dans la limite d'une dose d'emploi maximale de 80 mg/kg de NaNO2; - Acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301), - Erythorbate de sodium (E316), *(dose maximale d'emploi : 0,03% à la mise en œuvre)* ; - Gélatine G de porc uniquement autorisée pour les jambons àl'ancienne, *(dose maximale d'emploi : 0,5% à la mise en œuvre).*

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Barattage pour le jambon à l'ancienne	Interdiction du barattage
S18	Durée du barattage	(temps de rotation + temps de pause) ≥ 6 heures
S19	Température du produit en sortie de barattage	≤ + 12°C
S20	Mise en forme	Embossage interdit
S21	**Couenne utilisée pour les jambons cuits avec couenne**	**Couenne de jambon issu de carcasse de porc label rouge exclusivement**
S22	Epaisseur du gras sous la couenne pour les jambons cuits avec couenne	≤ 15 mm
S23	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon cuit au torchon	Incorporation au moulage du bouillon, « quantum satis », sous sa forme (ré)hydratée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon cuit au bouillon	Incorporation au moulage du bouillon, « quantum satis », sous sa forme (ré)hydratée, en contact avec le jambon
S25	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon aux herbes	Incorporation des herbes au barattage et/ ou au moulage
S26	Ajout des ingrédients lors du moulage pour le jambon à l'ancienne	Incorporation de la gélatine G au moulage (0,5% max à la mise en œuvre)
S27	Préparation du jambon cuit avec son os	Remise à sa place anatomique, dans chaque jambond'un fémur du lot correspondant au lot de jambons d'origine
S28	Température de maturation	+5°C ≤ Température de maturation ≤+10°C *(Les contraintes techniques de constitution d'un lot de cuisson ne sont pas considérées comme une maturation)*
S29	Durée de maturation avant cuisson	Facultatif : 1 jour maximum sauf pour le jambon à l'ancienne Durée de maturation obligatoire avant cuisson pour le jambon à l'ancienne : 2 jours minimum *(Les contraintes techniques de constitution d'un lot de cuisson ne sont pas considérées comme une maturation)*
S30	Mode de cuisson du jambon braisé	Cuisson en vase clos à très court mouillement suivie d'un rissolage (rissolage = cuisson au four sec en présence de la matière grasse originelle du jambon)
S31	Mode de cuisson du jambon doré au four	Passage au four sec des jambons cuits
S32	Type de bois utilisé pour le fumage du jambon fumé	Bois sous forme de bûches, de sciures ou de copeaux (pas de résidus de scierie) sans moisissures, non traités, non toxiques et stockés dans des endroits propres et secs. Les mélanges d'essences de bois sont interdits
S33	Conditions de fumage pour le jambon fumé	Opération réalisée grâce à un générateur de fumée indépendant
S34	Température des chambres stockage avant conditionnement final	-2°C ≤ T°C ≤ +4°C

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35	Température des jambons avant conditionnement	-1°C ≤ T°C à cœur ≤ +4°C
S36	Température des jambons après raidissage	Température à cœur des produits inchangée par le raidissage
S37	**Délai après la fin de la cuisson**	Tranchage et conditionnement réalisés au plus tôt 2 jours après la fin de la cuisson et : Au maximum 42 jours après la fin de cuisson, pour les jambons en emballage étanche Au maximum 14 jours après la fin de cuisson, pour les jambons en emballage non étanche
S38	Délai entre le tranchage et le conditionnement	1 heure maximum
S39	**Aspect des tranches conditionnées**	Pas de tranche cassée ou déchirée Absence de trous de plus de 1cm^2 (à l'exception du jambon cuit avec son os) Absence de muscle déstructuré Absence de morceaux de gras et de nerf de plus de 1cm^2, de taches anormales

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40	Rapport C/P	≤ 7%
S41	Durée maximale entre le jour de fin de cuisson et la DLC des jambons entiers ou les pièces >2,5 kg	72 jours maximum
S42	DLC maximale pour les jambons entiers ou les pièces > 2,5 kg	≤ 40 jours à partir du jour de conditionnement final
S43	DLC maximale pour les jambons prétranchés	≤ 29 jours à partir du jour de conditionnement

6- ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	Mentions d'étiquetage	**Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44		- **Le logotype label rouge conforme à la charte graphique** - **Le numéro d'homologation du label sous la forme : Homologation n° LA 29/99** - **Les caractéristiques certifiées communicantes :** - **Jambons issus de porcs Label Rouge** - **Jambons fabriqués à partir de cuisses entières de porc, fraîches et rigoureusement sélectionnées** - **Les coordonnées 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

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire Visuelle
C4	Nature des matières premières carnées	Visuelle Documentaire
S3	Poids des jambons entiers	Visuelle Documentaire
S4	pH ultime des jambons	Visuelle Documentaire
C10	Interdiction de l'utilisation de viande congelée	Documentaire visuelle
S7	Sélection des muscles	Visuelle Documentaire
S8	Utilisation du jarret	Visuelle Documentaire
S16	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Documentaire visuelle
S39	Aspect des tranches conditionnées	Documentaire Visuelle

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

C/P : Rapport collagène sur protide

MS : Matière Sèche

PCL : Protéines débarrassées du collagène rapportées au produit délipidé

= 100*(%protéines-%collagène) / (100-% de matière grasse libre)

PM : Point de maîtrise

SST : Teneur en sucres solubles totaux

VP : Valeur pasteurisatrice : valeur minimale de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une cuisson

Définitions

Barattage : opération destinée à améliorer la diffusion du mélange salant au sein du jambon

Bouillon : préparation obtenue par la cuisson dans l'eau de certains des éléments de base suivants : couennes, os, co-produits de découpe de porc, légumes avec éventuellement des épices, des plantes aromatiques et tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produit dans lequel ils sont incorporés.

Pour des raisons de facilité de mise en œuvre, de la gélatine de porc peut être incorporée dans le bouillon (en quantité maximale de 6 % de la masse du bouillon sous sa forme (ré)hydratée).

Il peut être commercialisé sous forme déshydratée. Pour la fabrication des jambons supérieurs cuits Label Rouge (au torchon et au bouillon), il est obligatoirement incorporé au moulage sous sa forme (ré)hydratée.

Gélatine G : Gelée dont la force est mesurable par la méthode Bloom

Gras de couverture : tissu adipeux sous-cutané

Maturation : processus menant à l'amélioration des qualités du jambon salé (diffusion du sel, texture, couleur notamment) par le maintien limité dans le temps de ceux-ci à une température ambiante comprise entre +5 et +10°C

Mise en œuvre : opération de désossage ou de salage dans le cas des jambons désossés après salage ou non désossés

PH ultime : pH mesuré au minimum 18 heures après abattage

Quantum satis *:* aucune limite numérique maximale n'est fixée et les substances sont employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité n'excédant pas ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet désiré et pour autant que le consommateur ne soit pas induit en erreur

Technique de l'os coulé : technique permettant d'enlever les fémurs des jambons sans les ouvrir