Cahier des charges du label rouge n° LA 05/08 homologué par arrêté du 13 mai 2024

JORF n°0114 du 17 mai 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2024-22

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/08 « Salaisons sèches à base de viande de porc »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Issu de viandes porcines fraîches label rouge
- Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées soigneusement parées et dénervées
- Séché en boyau naturel *(pour les produits entiers de plus de 50g)*

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 4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 7

4- TRAÇABILITE 11

4-1. Identification des opérateurs 11
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 11
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 11

5- METHODE D'OBTENTION 15

5-1. Schéma de vie 15
5-2. Matières premières carnées utilisées 16
5-3. Ingrédients et additifs 17
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 17
5-5. Qualité des produits 18

6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 18

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 19

ANNEXE n° 1 20

ANNEXE n° 2 21

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

Salaisons sèches à base de viande de porc

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le cahier des charges des salaisons sèches label rouge recouvre les déclinaisons suivantes :

- **saucissons secs,** mini-saucissons secs,
- **saucisses sèches,**
- **jésus,**
- **rosettes** : rosettes, fuseaux, mini-rosettes,
- **pavés** : pavés, miches, galets, rouelles.

Ce sont les produits de salaison sèche **pur porc** (à l'exclusion des verrats) obtenus par :

- broyage de viande et de gras de porc,
- mélange avec différents ingrédients et additifs (précisés ci-après),
- mise sous enveloppe / embossage de la mêlée,
- séchage.

La particularité de ces produits de salaison sèche label rouge est leur « typicité porc » due à l'incorporation de 60% minimum de viande et gras de porc charcutier dans la matière première carnée (complétée éventuellement par de la coche).

La saucisse sèche peut être :
-droite ou courbe => diamètre compris entre 34 et 44 mm (produit frais)
-perche => diamètre compris entre 30 et 50 mm (produit frais)

Les produits peuvent être aux épices (dont le poivre vert), aux champignons sylvestres, aux truffes, aux fromages bénéficiant d'un SIQO, ou aux fruits à coque.
Les produits peuvent être commercialisés :
-Entiers, embossés sous **boyau naturel** :
Avec ou sans bridage (bridé ou bridé main), ou sous filet
Produits avec ou sans fleur, blanchis ou poudrés avec une poudre de fleurage (bonne répartition de la fleur)

-Prétranchés et pelés avant tranchage : dans ce cas, il est possible d'utiliser un boyau collagénique ou, pour les calibres ≤ 50 mm, un boyau cellulosique. Cependant, pour l'utilisation de la mention « traditionnel » ou « à l'ancienne », l'utilisation de boyaux naturels est obligatoire.

Les produits sont commercialisés nus ou conditionnés, les conditionnements possibles étant : sous sachet classique composé d'un film perforé, sous-vide ou sous sachet sous atmosphère modifiée.

Les caractéristiques organoleptiques des produits sont les suivantes :

- Quantité de gras modérée
- Intensité aromatique de salaison sèche intense
- Goût de viande de porc séchée intense

Champ de la certification :
Le champ de la certification des salaisons sèches label rouge concerne l'ensemble de la transformation, de la réception des viandes de porc et de coche le cas échéant, au conditionnement du produit fini.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est un produit du même type que le produit label rouge.

Dans le cas des saucissons secs, mini-saucissons secs, saucisses sèches et jésus label rouge, le produit courant de comparaison est conforme à la fiche Saucisson sec, saucisse sèche, pur porc, supérieur(e) du Code des Usages de la Charcuterie. Les rosettes, mini-rosettes et fuseaux label rouge ont pour produits courants des produits conformes à la fiche Rosette supérieure, fuseau supérieur du Code des Usages de la Charcuterie. Les miches, galets, pavés, rouelles label rouge ont pour produits courants des produits conformes à la fiche Miche, galet, pavé, rouelle du Code des Usages de la Charcuterie, portant la mention « supérieur(e) ».

Les produits label rouge sont comparés à des produits de comparaison ayant des dimensions équivalentes et une présentation identique, sauf en cas d'absence constatée du produit courant sous cette présentation (à la coupe par exemple).

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Matières premières	Viande = jambon, épaule, longe, au minimum désossés, découennés, dénervés (jambons et épaules utilisés sans jarret) Gras = bardière et poitrine découennées, fraîches, congelées ou surgelées (30% de poitrine maximum) Les trimmings sont interdits. Proportion de gras dans la mêlée : pièces de gras = 10 à 35% de la matière première carnée incorporée dans la mêlée	Viande de coche et/ou porc charcutier Gras de porc charcutier et/ou de coche

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	ou gras total calculé dans la mêlée : 17 à 24%	
Salage	Sel (NaCl) (3% maximum pour les petites pièces et 3,2% pour les pièces > 1kg)	- Sel
Ingrédients et additifs autorisés	- sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose -aromates et épices non-ionisés, vins, alcools, liqueurs, - champignons sylvestres, truffes, fromages bénéficiant d'un SIQO, fruits à coque - ferments sans OGM (< 0,9 %) - nitrate de potassium E252 -nitrite de sodium E250 (autorisé uniquement pour les catégories de produits dont la durée de séchage minimale définie dans le présent cahier des charges à l'annexe 1 est inférieure à 21 jours) - acide ascorbique E300, ascorbate de sodium E301 - érythorbate de sodium E316	- sucres, y compris lactose - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, noix, noisettes, - ferments - arômes - fumée liquide (sauf rosette et fuseau) - nitrates de sodium E251 et de potassium E252 - nitrites de sodium E250 et de potassium E249 - acide ascorbique E300, ascorbate de sodium E301 - érythorbate de sodium E316 - pour les produits courants couverts par la fiche « saucissons secs, saucisses sèches pur porc » : acides organiques, acétate, lactate, phosphates, colorants de masse, exhausteurs de goût
Séchage	Séchage à T° ≤ +16°C (20°C en cas de séchage naturel) Durées minimales de séchage définies en fonction des catégories de produits et de poids.	La température de séchage peut être plus haute Durées minimales de séchage définies en fonction des catégories de produits et de poids.
Température de la mêlée à l'issue du mélange	– 4°C et +4°C.	/
Embossage	Boyau naturel de porc, éventuellement cousu ou séché-collé, pour les produits entiers de plus de 50 grammes	Tous types de boyaux, naturels ou non
Tranchage	Sélection des tranches	Pas de critères spécifiques
Produit fini	Caractéristiques physico-chimiques des produits finis : -HPD conforme au Code des Usages en vigueur pour les produits de la catégorie « supérieure ». - Lipides (/ HPD 77%) ≤ 20 %	Respect de la réglementation en vigueur

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	-SST (/ HPD 77%) ≤ 0,8 % -Rapport collagène / protides ≤ 11 % -pH (petites pièces) ≥ 5,2 pH (grosses pièces ≥ 1kg) ≥ 5 - Aw ≤ 0,92	

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

Issu de viandes porcines fraîches label rouge

- C4 : Nature des matières premières carnées
- C10 : Interdiction de l'utilisation de viande congelée

Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées soigneusement parées et dénervées

- C4 : Nature des matières premières carnées
- C4.1 : Nature des matières premières carnées utilisées
- S9 : Parage soigné des viandes
- S10 : Interdiction du jarret

Séché en boyau naturel (*uniquement pour les produits entiers de plus de 50 g)*

- S8 : Nature du boyau pour les produits entiers de plus de 50 grammes

Etape	**Caractéristiques du produit** label rouge	**Contribution à la qualité supérieure des produits**
Réception et stockage des matières premières	Utilisation de viandes et de gras de porc et de coche label rouge	Réponse aux attentes des consommateurs par l'utilisation de matières premières sous signe de qualité dans les produits de salaison sèche label rouge. Les cahiers des charges des porcs label rouge et des coches label rouge imposent en effet des conditions spécifiques d'élevage et d'alimentation durant toute la vie de l'animal. Or, ces critères sont très importants pour rassurer et satisfaire le consommateur et obtenir une matière première de qualité
	Utilisation exclusive de viande fraîche, non congelée (raidissage possible avant utilisation)	Image qualitative du produit. La viande congelée perd de l'eau lors de sa mise en œuvre. Les viandes fraîches se lient plus facilement lors de la mêlée et la température y est mieux maîtrisée.
	Gras congelé dans les 72 h après abattage et dans les 24 h après découpe (dans le cas où du gras congelé est utilisé).	La congélation rapide et le stockage limité à l'état congelé réduisent le rancissement du gras responsable de l'altération du goût du produit. L'utilisation de gras congelé peut permettre une meilleure maîtrise de la température lors de la fabrication, limitant les risques de farcissage de la mêlée.
Parage	Retrait des jarrets Parage soigné des viandes	Outre le parage habituel avec désossage et dénervage, les jarrets sont retirés car ce sont des parties plus dures car plus nerveuses et collagéniques (tendineuses).

		En plus de la nature des viandes et gras, leur parage soigné est important pour la qualité de texture des produits finis car il écarte les parties très nerveuses, et il permet également de garantir le respect des critères physico-chimiques sur le produit fini, notamment le taux de collagène sur protides.
Hachage et mélange	Utilisation de viandes et de gras de porc issus de carcasses label rouge : 60% minimum de viande et gras de porc Utilisation de viandes et de gras de coche label rouge : 40% maximum de viande et gras de coche	Réponse aux attentes des consommateurs : bien-être et alimentation des porcs, qualité des matières premières.
	Pièces anatomiques autorisées pour la viande : -jambon -épaule -longe Les trimmings sont interdits.	Les pièces autorisées sont des pièces nobles. La richesse en muscle des viandes apporte texture et qualité nutritionnelle.
	Pièces anatomiques entières autorisées pour le gras : -bardière -poitrine : 30% maximum Proportion de gras dans la mêlée : pièces de gras (bardière, poitrine) = 10 à 35% de la matière première carnée incorporée dans la mêlée ou gras total calculé dans la mêlée : 17 à 24%	Ce sont des gras durs dits « nobles » car bien adaptés à la fabrication : ils ne sont ni mous, ni huileux, assurant une coupe nette au hachage. La poitrine a également la propriété de bien lier le gras et la viande. La teneur en poitrine est néanmoins limitée pour mieux fixer la recette des saucissons secs label rouge.
	Respect de la liste positive des ingrédients et additifs autorisés : -sel (NaCl) (3% maximum à la mise en œuvre pour les petites pièces et 3,2% pour les pièces de plus de 1kg), -sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose, -aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, - champignons sylvestres, truffes, fromages bénéficiant d'un SIQO, fruits à coque, -ferments sans OGM (< 0,9 %) , -nitrate de potassium E252 -nitrite de sodium E250 (autorisé uniquement pour les catégories de produits dont la durée de séchage minimale définie dans le présent cahier des charges à l'annexe 1 est inférieure à 21 jours)	Les arômes sont interdits pour ne pas supplanter le développement du goût naturel et dans un souci d'image qualitative forte.

	-acide ascorbique E300 et ascorbate de sodium E301 - érythorbate de sodium E316	
	Température de la mêlée à l'issue du mélange comprise entre – 4°C et +4°C	Cette zone de température permet d'éviter le phénomène de farcissage, c'est-à-dire l'altération de la cohésion des grains due à la libération des lipides par les adipocytes.
Embossage	Boyau naturel de porc, éventuellement cousu ou séché-collé, pour les produits entiers de plus de 50 grammes / boyau naturel pour les mini-saucissons secs Boyau collagénique (et également cellulosique pour les produits de calibre ≤ 50 mm), pelé avant tranchage, toléré pour les produits prétranchés	Les boyaux naturels sont les boyaux les mieux adaptés à la fabrication des salaisons sèches, car ils sont : -perméables aux gaz et à la vapeur d'eau -rétractables et élastiques, ils peuvent donc suivre l'évolution du produit -adhérents à la viande, ce qui empêche la formation de poches d'air et donc le rancissement des gras -d'un goût caractéristique Cela contribue notamment à donner un bel aspect au produit entier et cela correspond à une image traditionnelle. Les boyaux collagénique et cellulosique sont autorisés pour faciliter le tranchage, pour les pièces destinées à être prétranchées et vendues en libre-service.
Séchage	Séchage à T° ≤ +16°C (20°C en cas de séchage naturel) Durées minimales de séchage variables suivant les produits.	Séchage lent permettant un déroulement progressif de la maturation (fermentation et dessiccation). Reflet de la qualité supérieure par rapport au produit courant grâce au choix de matières premières de qualité.
Tranchage	Sélection des tranches	Régularité, forme, couleur des tranches sont vérifiées par les opérateurs lors du tranchage.
Produit fini	Caractéristiques physico-chimiques des produits finis : -HPD conforme au Code des Usages en vigueur pour les produits de la catégorie « supérieure ». - Lipides (/ HPD 77%) ≤ 20 % -SST (/ HPD 77%) ≤ 0,8 % -Rapport collagène / protides ≤ 11 % -pH (petites pièces) ≥ 5,2 pH (grosses pièces ≥ 1kg) ≥ 5	Les caractéristiques physico-chimiques ont une influence sur la qualité organoleptique des produits label rouge : -le taux de lipides est un critère de qualité essentiel. Il doit être limité. Une teneur limitée témoigne de la bonne qualité de parage des viandes et contraint les fabricants à choisir des matières premières ne contenant pas trop de gras intramusculaire. -le taux de Sucres Solubles Totaux (SST) doit également être le plus bas possible. Plus il reste de SST dans le produit et moins la fermentation, et donc la maturation du produit, a été poussée. Une basse teneur est un signe de qualité en indiquant que les apports de matières sèches extérieurs sont limités et que l'entreprise maîtrise son processus de fermentation.

	- Aw ≤ 0,92	-le taux de collagène rapporté aux protides indique la quantité de fibres nerveuses, qui rendent le produit désagréable en bouche. Un produit de qualité présente donc un taux faible : les jarrets sont retirés et la viande correctement dénervée. -les valeurs indiquées pour le pH garantissent que le produit ne sera pas acide en bouche et témoignent d'une bonne conduite de la fermentation et de la maturation pendant l'étuvage et le 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

De la réception des matières premières crues de porc ou de coche à l'expédition des salaisons sèches label rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Cette traçabilité doit permettre de remonter à l'origine des matières premières carnées mises en œuvre (fournisseurs, date d'abattage) et de retrouver les dates de réalisation des principales opérations de transformation (mélange, séchage, conditionnement) et la destination des produits lors de leur première mise en marché.

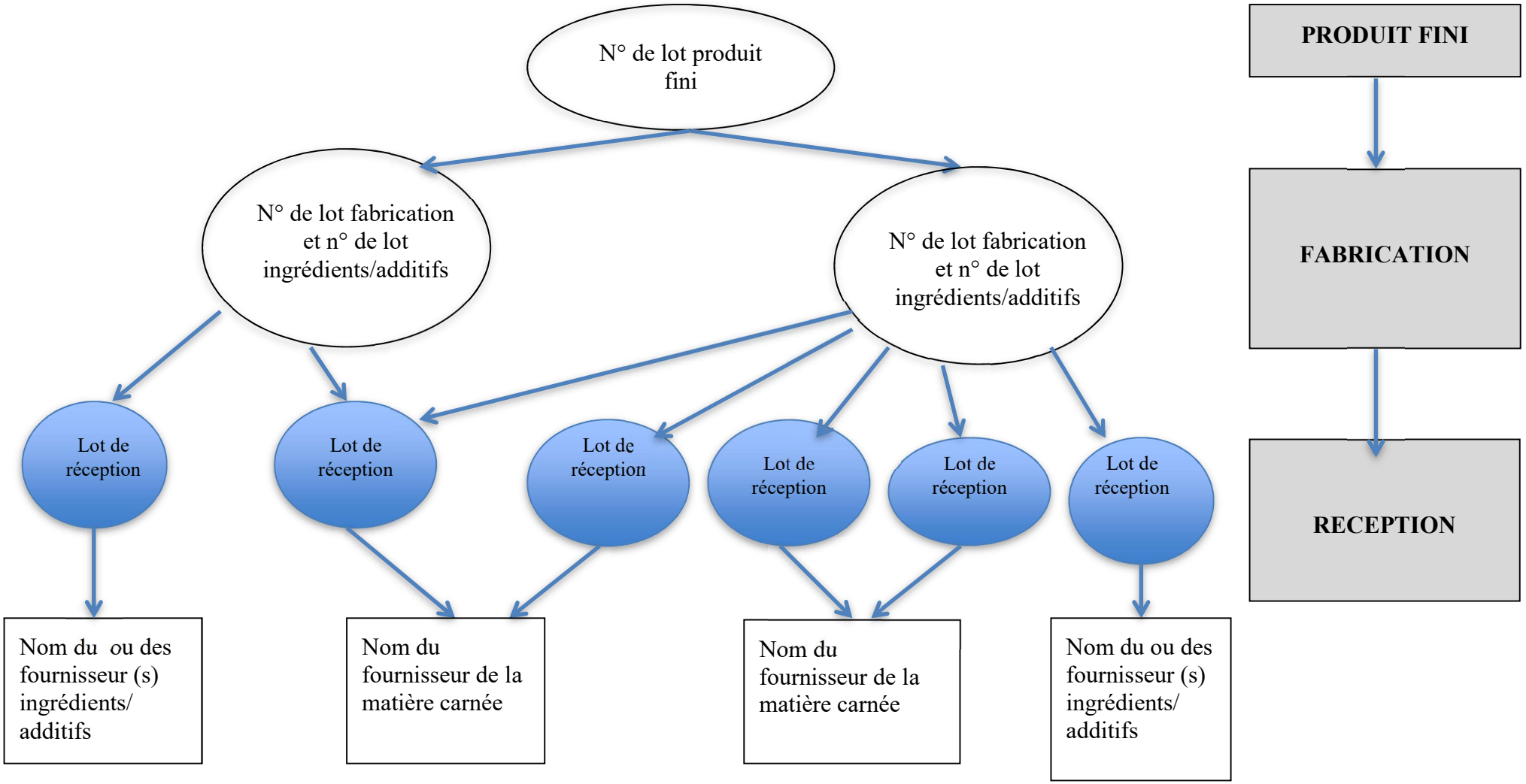
Etapes	**Eléments de traçabilité**	**Documents et enregistrements**
Réception des matières premières	Le fabricant tient à jour un registre des réceptions à partir des documents d'accompagnement des pièces de découpe. Enregistrement à réception : -du signe de qualité des viandes -du fournisseur, -du numéro de lot, -de la date de réception, -du nom des pièces de découpe ou des viandes, -de la date d'abattage, -de la date de découpe et de congélation des gras congelés -des quantités, -des spécifications complémentaires. Enregistrement des informations concernant la réception des matières premières non carnées (fournisseur, n° de lot, quantités...).	Registre des réceptions Documents de livraison Etiquetages

Etapes	**Eléments de traçabilité**	**Documents et enregistrements**
Transformation	Le fabricant met en place des fiches de fabrication reprenant pour chaque lot : -le numéro de lot, -la date de hachage, -les matières premières utilisées (numéros de lots de matières premières carnées, des ferments, ingrédients et additifs utilisés) et les quantités mises en œuvre, -la date d'embossage, -les quantités de produit fabriqué, -la date d'entrée en étuvage, -la date d'entrée en séchoir, -la date de sortie de séchoir et/ou de conditionnement, -les quantités de produit fini conditionné. Si la découpe a lieu sur place : -la date de découpe, -les pièces anatomiques utilisées.	Fiches de fabrication
Conditionnement et mise en marché	Chaque unité de vente est identifiée par un numéro de lot* permettant de retrouver les informations des niveaux précédents. Un registre de commercialisation permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché. Enregistrement pour chaque lot de produit fini : -des jours d'expédition, -des clients, -des quantités expédiées.	Numéro de lot Etiquettes des produits Registre de commercialisation

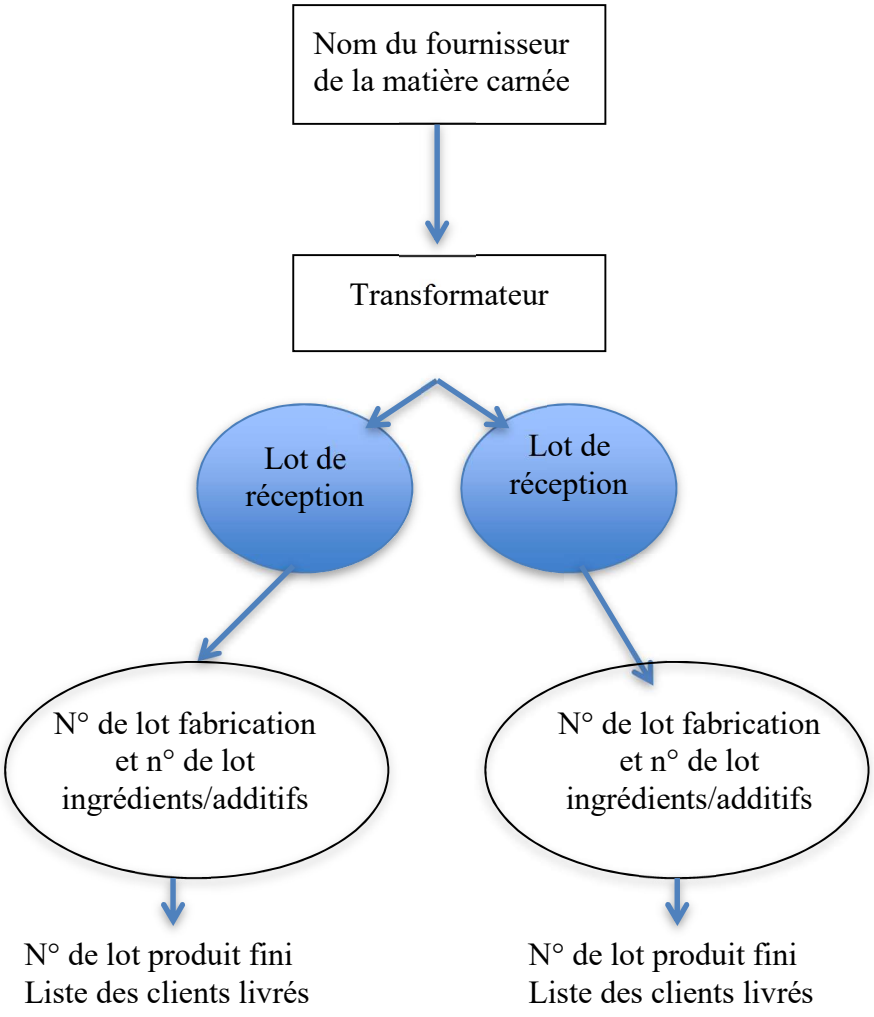
* le numéro de lot peut correspondre à la DDM à condition que cette information soit suffisante pour retrouver, sans confusion possible, l'ensemble des éléments concernant les étapes précédentes.

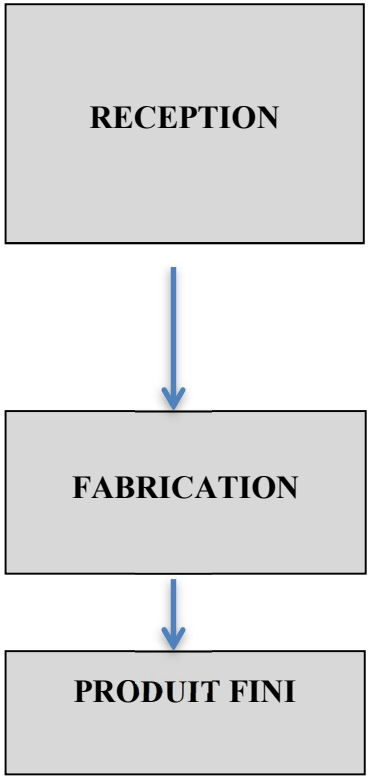
Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : durée de vie maximale totale du produit fini + 6 mois.

SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE



SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE





5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

- Réception-Stockage ⟷

  Contrôle des matières à réception et à la mise en œuvre
  Contrôle des matières premières carnées et du parage
  Contrôle des ingrédients
  Découpe/désossage/parage le cas échéant

  Délai après abattage des animaux :

  Porcs : 4 jours max (6 jours max en cas de week-end ou jour férié)
  Coches :6 jours max

- Mise en œuvre / fabrication ⟷

  (Traitement facultatif : raidissage)

  (en cas d'utilisation de gras congelé : utilisation des gras au plus tard 4 mois après la date de congélation)
  Hachage/ Broyage
  Mélange
  Embossage
  (Traitement de surface facultatif)

- Etuvage
- Séchage
- (Traitement facultatif : enrobage)
- Tranchage pour les produits prétranchés, sélection des tranches
- Conditionnement (facultatif) / étiquetage
- Stockage

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Température à cœur des matières premières carnées à réception	Température à cœur des viandes reçues fraîches : -3°C ≤ T° ≤ + 4°C Viandes de découpe élaborées et parées : T° ≤ + 4°C Pièces de découpe primaire : T° ≤ + 7°C Gras congelé (le cas échéant) : T° ≤ - 12°C
S2	Entreposage des viandes et des gras	Viande et gras frais : T° ≤ + 4°C Gras congelé : T° ≤ - 12°C
S3	Délais relatifs à la congélation du gras (en cas de congélation par le transformateur)	Délai de 24 heures maximum entre découpe et congélation
S4	**Taux d'incorporation des viandes pour les produits de hachage**	**Produit « typé porc charcutier » : Taux d'incorporation de 40 % maximum de viande de coche**
S5	Proportion maximale de poitrine sur l'ensemble de la mêlée	30%
S6	Proportion de gras dans la mêlée	Proportion de gras dans la mêlée : pièces de gras (bardière , poitrine) = 10 à 35% de la matière première carnée incorporée dans la mêlée ou gras total calculé dans la mêlée : 17 à 24%
S7	Matières premières carnées identifiables	Les trimmings sont interdits
S8	Nature du boyau pour les produits entiers de plus de 50 grammes	Boyau naturel porcin, éventuellement cousu ou séché-collé.
S9	Parage soigné des viandes	Désossage, dénervage et élimination des gras mous, des aponévroses, des rougeurs, de la couenne (épaule : suppression nerf sous palette et têtes des nerfs)
S10	**Interdiction du jarret**	**Retrait du jarret du jambon et du jarret de l'épaule**

5-3. Ingrédients et additifs

S11	Teneur en poivre à la mise en œuvre si mention « au poivre vert »	Teneur en grains de poivre vert de 1 à 5%
S12	Limitation de l'utilisation de nitrite de sodium	Nitrite de sodium autorisé uniquement pour les catégories de produits dont la durée de séchage minimale définie dans le présent cahier des charges à l'annexe 1 est inférieure à 21 jours
S13	Traitement des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S14	Teneur maximale en sel (NaCl) à la mise en œuvre	Petites pièces : sel < 3% Pièces ≥ 1 kg : sel < 3,2%

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Température de la mêlée à l'issue du mélange	Entre –4°C et +4°C
S16	Diamètre des boyaux pour les saucisses sèches	Diamètre des boyaux utilisés pour embosser les saucisses sèches : -droite /courbe : 34 à 44 mm -à la perche : 30 à 50 mm
S17	Valeurs d'étuvage définies par les opérateurs	Les valeurs cibles des paramètres suivants sont définies en interne : -température ambiante, -hygrométrie, -perte de poids et/ou durée de l'étuvage avec T ≤ +26°C
S18	Température de séchage	Température dans le séchoir : ≤ 16°C sauf en cas de séchage naturel : ≤ 20 °C
S19	Durée minimale de séchage (à compter de l'embossage du produit)	Durées minimales de séchage selon la catégorie et le poids du produit (cf. tableau annexe n°1)

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Tri des produits finis entiers ou tranchés	Tri des produits finis par du personnel formé, sur la base d'un référentiel photographique et/ou de consignes de tri mis en place par l'opérateur. Déclassement des produits présentant des défauts d'aspect (couleur, forme, régularité), anormaux ou défectueux (produits déformés, produits poisseux, produits présentant des moisissures indésirables)
S21	Caractéristiques physico-chimiques : HPD	HPD* ≤ 52 % * les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 56% * les pièces de diamètre supérieur à 85 mm et dont la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77% est inférieure ou égale à 22%, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 58% HPD (miche ou galet, pavé, rouelle) < 60 %
S22	Caractéristiques physico-chimiques : Aw	Aw ≤ 0,92

6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	**Mentions d'étiquetage**	**Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :** • **Le logotype label rouge conforme à la charte graphique** • **Le numéro d'homologation du label sous la forme : Homologation n° LA 05/08** • **Les caractéristiques certifiées communicantes :** - **Issu de viandes porcines fraîches label rouge** - **Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées soigneusement parées et dénervées** - **Séché en boyau naturel *(pour les produits entiers de plus de 50g)*** • **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

PPC	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation
PPC1	C4	Nature des matières premières carnées	Produit exclusivement à partir de matière première carnée de porc et/ou de coche label rouge.	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC2	C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Les viandes et les gras sont issus de porcs et de coches. - viandes fraiches issues des pièces anatomiques parées suivantes : jambon, épaule et longe ; - gras dur provenant de la bardière (gras dorsal) et de la poitrine, frais, ou congelé.	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC3	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 ».	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC4	S4	**Taux d'incorporation des viandes pour les produits de hachage**	**Produit « typé porc charcutier » : Taux d'incorporation de 40% maximum de viande de coche**	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC5	S8	Nature du boyau pour les produits entiers de plus de 50 grammes	Boyau naturel porcin, éventuellement cousu ou séché-collé.	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC6	S9	Parage soigné des viandes	Désossage, dénervage et élimination des gras mous, des aponévroses, des rougeurs, de la couenne (épaule : suppression nerf sous palette et têtes des nerfs)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC7	S10	**Interdiction du jarret**	**Retrait du jarret du jambon et du jarret de l'épaule**	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC8	S12	Limitation de l'utilisation de nitrite de sodium	Nitrite de sodium autorisé uniquement pour les catégories de produits dont la durée de séchage minimale définie dans le présent cahier des charges à l'annexe 1 est inférieure à 21 jours	DOCUMENTAIRE VISUELLE

ANNEXE n° 1

Durées minimales de séchage, à partir de l'embossage, selon la catégorie et le poids du produit

PRODUITS ENTIERS LIBRE-SERVICE ET COUPE

Poids sec maximal des pièces vendues entières : 4kg

Saucisson sec, rosette, pavé :

Poids sec	Durée minimum
≤ 99g	10 jours
100 à 149g	15 jours
150 à 199g	18 jours
200g à 249g	21 jours
250g à 299g	25 jours
300g à 349g	28 jours
350g à 399g	32 jours
400g à 499g	35 jours
500g à 699g	38 jours
700g à 1199g	40 jours
1200g à 1499g	42 jours
1500g à 2000g	45 jours
Plus de 2000g	56 jours

Jésus :

Poids sec	Durée minimum
≥ 2000g	70 jours

Saucisses sèches droite et courbe :

Poids sec	Durée minimum
200g à 249g	14 jours
250g à 349g	18 jours
350g à 499g	20 jours

Saucisse perche :

Poids sec	Durée minimum
_-	14 jours

PIECES A TRANCHER PAR L'INDUSTRIEL

Diamètre ou hauteur	Durée minimum
≤ 50 mm	28 jours
De 51 à 69 mm	35 jours
De 70 à 79 mm	42 jours
De 80 à 99 mm	49 jours
≥ 100 mm	56 jours

ANNEXE n° 2

Définitions et abréviations

Agent d'enrobage : substance qui, appliquée à la surface d'une denrée alimentaire, lui confère un certain aspect ou constitue une couche protectrice.

Cutter : appareil avec des couteaux tournant à l'intérieur d'une cuve, et dont le but est la coupe et/ou le mélange d'ingrédients.

Embossage : opération consistant à pousser la mêlée, soit dans des boyaux naturels, qui peuvent subir un traitement de dessalage partiel et réhydratation à l'eau tiède pour faciliter l'opération, soit dans des boyaux collagéniques pour les produits prétranchés. Le poussage est généralement effectué sous-vide, ce qui permet d'obtenir une tranche compacte et sans trou d'air.

Farcissage : altération de la cohésion des grains due à la libération des lipides par les adipocytes (cellules graisseuses).

Fleur de surface : ensemble de microorganismes qui se développent sur le boyau du saucisson sec. Il s'agit essentiellement de moisissures et de levures. Elles apportent un aspect extérieur original et un arôme caractéristique.

HPD : Humidité du Produit Dégraissé, calculée en utilisant la formule suivante :

HPD = (100 x % d'humidité totale) / (100 - % de matière grasse libre)

Mêlée : mélange des produits carnés issus du hachage de la viande et du gras (réalisé à partir d'un hachoir et/ou d'un cutter) avec les autres ingrédients et additifs autorisés

Mini-rosette supérieure : lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique et sa masse nette est comprise entre 300 g à 550 g.

Mini-saucisson sec : saucisson sec d'un poids sec maximum de 50 g.

Parage : action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux, ganglions lymphatiques.

Poudre de fleurage : substances d'enrobage des saucissons secs, permettant de stabiliser leur aspect de surface. Elles peuvent être composées de farine (blé, riz), carbonate de chaux et de magnésie, argiles colloïdales lavées, sulfate de chaux.

Raidissage : les viandes (non congelées) peuvent être préalablement refroidies à une température négative à des fins technologiques. Ce raidissage permet une coupe plus franche au niveau du hachage diminuant ainsi les risques d'altération de la cohésion du produit (farcissage).
L'état raidi commence au moment où la viande au cœur de la palette atteint -3°C et le gras au cœur de la palette atteint -5°C.

Rosette supérieure : lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique et sa masse nette est égale ou supérieure à 550 g.

Séchage - Maturation : traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante.
Le séchage naturel se fait dans un séchoir dont les conditions climatiques ne sont pas régulées artificiellement.

SST : Sucres Solubles Totaux.

Trimmings : les trimmings correspondent à des matières premières carnées issues d'un mélange de parures dont on ne peut plus identifier les pièces anatomiques dont elles sont issues.