

Cahier des charges du label rouge n° LA 46/88 « Jambon sec supérieur de porc fermier »

Caractéristiques certifiées :

- Viande de porc fermier élevé en plein air
- Durée d'affinage : 10 mois minimum

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.....	5
5- METHODE D'OBTENTION.....	8
5-1. Schéma de vie.....	8
5-2. Matières premières carnées utilisées	9
5-3. Ingrédients	9
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	9
5-5. Qualité des produits.....	11
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	11
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	11

1- NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (A.P.F.S.O.)

Chambre d'Agriculture – Boulevard Tourasse – 64000 PAU

Tél. 06 12 58 57 54

E-mail : peyoaguia@wanadoo.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambon sec supérieur de porc fermier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les jambons mis en œuvre sont exclusivement issus de viande de porcs fermiers élevés en plein air label rouge.

Le champ de certification du jambon sec supérieur de porc fermier est défini de la réception des matières premières de porc fermier label rouge élevé en plein air au conditionnement du produit fini.

Présentation à la vente :

Les jambons se présentent sous la forme de :

- Jambon entier avec os ;
- Jambon désossé entier ou en morceaux ;
- Jambon tranché.

Ces produits sont vendus dans des commerces au détail, GMS, RHF et grossistes.

Caractéristiques physico-chimiques :

Pas de dispositions spécifiques

Caractéristiques organoleptiques :

Les principales caractéristiques sensorielles du produit label rouge sont :

- ⤴ Couleur rouge et intense,
- ⤴ Texture ferme et sèche,
- ⤴ Odeur intense,
- ⤴ Goût persistant.

3-2. Comparaison avec le produit courant

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

- ✓ Il s'agit d'un produit similaire commercialisé en grande distribution, en boucherie/charcuterie et dans la restauration.

- ✓ Il est défini dans la fiche « Jambon sec, sel sec, supérieur ou traditionnel » du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande en vigueur ;
- ✓ Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie par le Code Rural et de la pêche maritime.

Le jambon sec supérieur de porc fermier label rouge, se différencie du produit courant sur différents aspects, que ce soit l'origine et les caractéristiques de la matière première, les ingrédients mis en œuvre, la durée minimale de fabrication ou encore les caractéristiques physico-chimiques du jambon sec.

Le tableau ci-après propose un récapitulatif des principales caractéristiques du produit label rouge et des caractéristiques du produit courant :

Points de différences	Jambon sec supérieur de porc fermier LA46-88	Produit courant
Viande de porc mise en œuvre	Jambon entier frais issu de carcasse de porc fermier label rouge : - porc fermier élevé en plein air, - jambon d'un poids $\geq 9,5$ kg après parage.	Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première. La viande de porc provient d'élevage standard (élevage en bâtiment). Jambon d'un poids $\geq 8,5$ kg après parage. Utilisation possible de jambon congelé
Ingrédients et additifs	Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive : sel, aromates, épices non ionisées, vins, alcools, liqueurs, condiments.	Incorporation possible de ferments et de substances aromatisantes selon la réglementation générale.
Fabrication des jambons secs	Durée minimale de fabrication : 300 jours (à compter de la mise au sel).	Durée minimale de fabrication : 210 jours (à compter de la mise au sel).

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques Certifiées :

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Viande de porc fermier élevé en plein air

L'Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest a imposé dès la création de sa charcuterie label rouge en 1988, l'obligation de mettre en œuvre de la matière première label rouge de porc fermier élevé en plein air.

Ce mode d'élevage, répond aux attentes fortes des consommateurs en matière de conditions d'élevage favorisant le bien-être animal où les animaux sont élevés en plein air au plus tard à partir de la 17^{ème} semaine. En outre, l'alimentation des porcs est maîtrisée et leur abattage est réalisé à 182 jours minimum, ce qui donne une viande ferme.

- Durée d'affinage : 10 mois minimum

L'affinage est fixé dans le cadre de ce cahier des charges à 10 mois minimum (soit 300 jours), bien au-delà des 7 mois prévu par le code des usages de la charcuterie, de la

salaison et des conserves de viande pour la dénomination « jambon sec supérieur ». Les CPC définissant ce critère minimum pour l'obtention du jambon sec label rouge le fixe quant à elles à 9 mois minimum. Cette durée est indispensable pour le développement d'un arôme typique.

Autres caractéristiques :

A : Caractéristiques qualitatives du produit :

L'épaisseur minimale de gras de 10 mm sur le jambon à l'état frais et leur poids élevé à la mise au sel ($\geq 9,5$ kg) sont nécessaires pour garantir la qualité sensorielle du produit fini. Ils permettent au jambon de "supporter" la durée d'affinage.

L'utilisation de ferments exogènes n'est pas autorisée pour laisser à la viande une évolution intrinsèque, caractérisée par des phénomènes enzymatiques induisant protéolyse et lipolyse.

L'ajout de sucres est interdit pour donner une image qualitative forte.

L'utilisation de conservateurs est interdite. Ce sont le salage et le séchage qui assurent une conservation du jambon sec supérieur de porc fermier label rouge.

La teneur en eau $\leq 61\%$ permet de contrôler la maîtrise du séchage/affinage ainsi que d'affirmer la qualité organoleptique du jambon sec supérieur de porc fermier label rouge.

B : Caractéristiques d'image :

La matière première est une viande de porc fermier élevé en plein air, entre 9 et 16 semaines, sur parcours libres et permanents, avec une alimentation 100 % végétale, minéraux et vitamines. Du fait de son caractère traditionnel, cet élevage correspond aux attentes de plus en plus de consommateurs.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs
- Les ateliers de tranchage et de conditionnement en unité de vente consommateur

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

L'origine est garantie par l'identification des produits de découpes ou transformés à chacune des étapes de production ainsi que par leur traçabilité.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Cette identification et cette traçabilité ainsi que les éléments permettant leur maîtrise et leur contrôle sont décrits dans le tableau suivant :

POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	METHODE	DOCUMENTS ASSOCIES
Réception des matières premières	Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires : - le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément, - la dénomination de vente, - la date d'abattage, - le numéro de lot, - les quantités livrées. Mention du signe de qualité des porcs et n° LA des cahiers des charges « Porcs » Enregistrement des informations concernant la réception des matières premières non carnées (dénomination de vente, fournisseur, date de réception, n° de lot, DLC ou DDM, quantités)	Etiquettes Bon de livraison
Stockage Identification en stock Attribution du n° de lot de fabrication : par le fabricant. (étiquette + n° de lot)	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant. Les jambons sont marqués : inscription du n° de lot sur la couenne.	Marquage des produits : n° de lot de fabrication
Fabrication	Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : - la date de mise au sel ; - le numéro de lot de fabrication ; - la (les) référence(s) des lots de matières premières ; - le nombre et les quantités de jambons mis en œuvre ; - le nombre et les quantités de jambons fabriqués.	Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot) Fiche de fabrication et le cas échéant , la fiche de vérification de la cinétique de perte de poids
Conditionnement et identification Etiquetage	Les produits fabriqués et stockés devront être identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication. Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication.	Etiquetage

Traçabilité ascendante

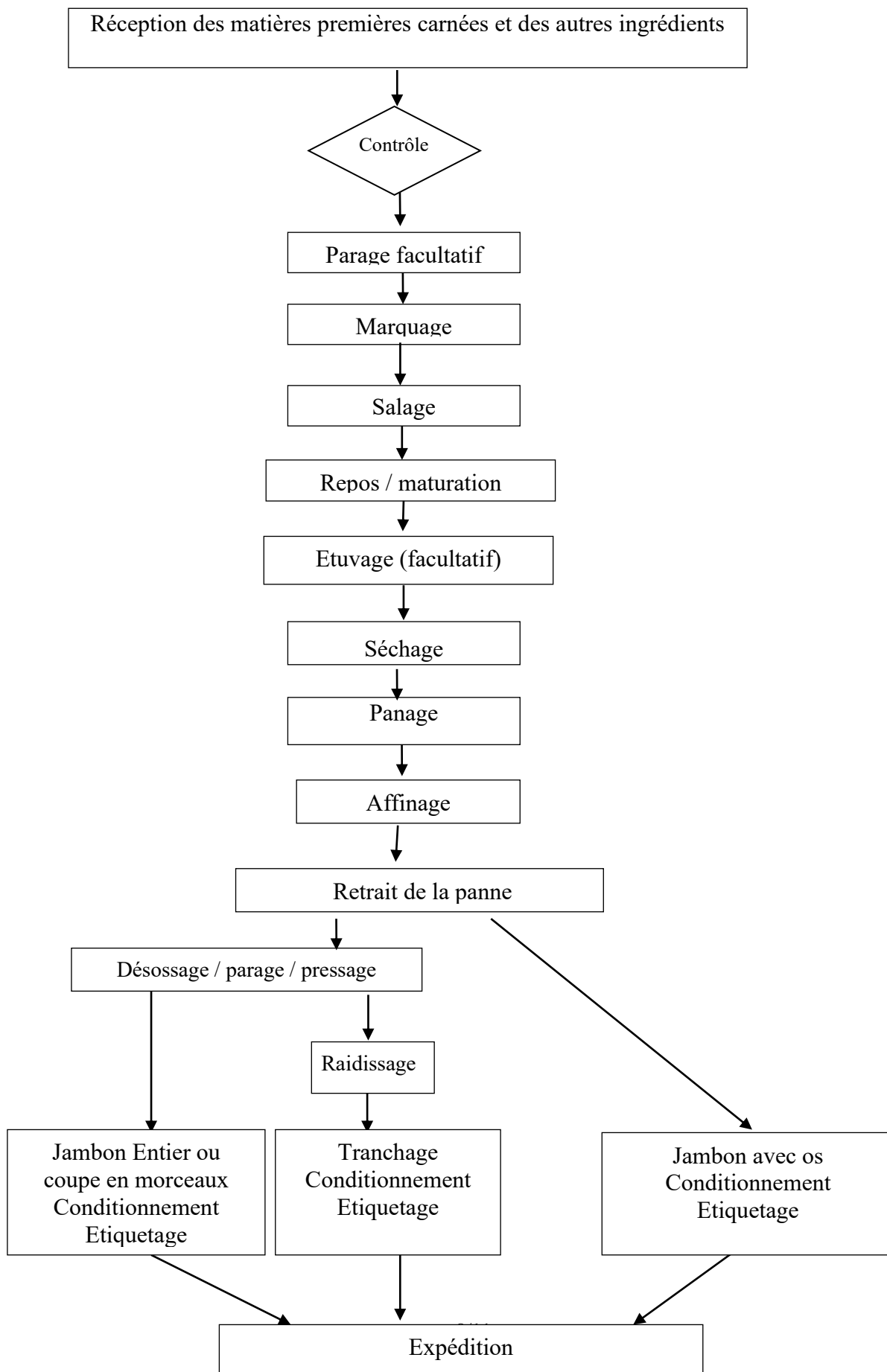
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

L'identification de chaque lot de produit fini est retranscrite sur la fiche de fabrication, celle-ci permet de retrouver chaque lot fabriqué.

Lors de la mise en œuvre des matières premières, cette fiche a été renseignée entre autres avec la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients), ce qui permet d'assurer toute la traçabilité ascendante.

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	<u>Origine des matières premières</u>	La fabrication du jambon sec supérieur label rouge est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc fermier élevé en plein air label rouge.
S2	Parage des jambons	Il permet d'obtenir une coupe ronde et sans mouille. L'os du quasi est partiellement enlevé, le pied déjointé ou scié en dessous de la crosse. La tête du fémur est dégagée. Le parage peut être réalisé par le découpeur.

5-3. Ingrédients

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Ingrédients autorisés	Ingrédients autorisés dans le mélange salant : - sel (NaCl) ; - aromates, épices non ionisés, vins, alcools, liqueurs, condiments. Substances de traitement des surfaces : - panne, - saindoux, - amidon, - sel (NaCl), - épices non ionisés, aromates, vins, alcools, liqueurs.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Méthode de salage des jambons	Le salage est effectué par frottage et massage au sel sec.
S5	Température du saloir	Température ambiante du saloir $\leq 4^{\circ}\text{C}$
S6	Durée de salage des jambons d'un poids inférieur à 12 kg	La durée de séjour en saloir est inférieure ou égale à 21 jours (depuis la mise au sel à la sortie du sel) pour des jambons d'un poids inférieur à 12 Kg.
S7	Repos / Maturation des jambons	Les jambons sont ensuite placés en salle de maturation où l'hygrométrie et la température sont contrôlées. Cette étape permet au jambon de perdre progressivement son humidité et d'homogénéiser sa teneur en sel de la surface au cœur du produit. Durée minimum : 8 semaines

S8	Température de la salle de repos/maturation	Température ambiante de la salle de repos $\leq 8^{\circ}\text{C}$
S9	Perte de poids cumulée à la sortie de la salle de repos/maturation	Perte de poids cumulée à la fin de la phase de repos $\geq 15\%$. Le suivi est effectué sur la base d'un contrôle du poids de jambons témoins ou de la qualification de la cinétique de pertes de poids vérifiée au moins une fois par an.
S10	Température de la salle d'étuvage (si étuvage réalisé)	Température ambiante de la salle $\leq 26^{\circ}\text{C}$
S11	Durée d'étuvage (si étuvage réalisé)	Durée d'étuvage ≤ 15 jours
S12	Température de la salle de séchage	Température de la salle $\leq 18^{\circ}\text{C}$ (20°C en cas de séchage naturel).
S13	Panage	Le panage est obligatoire a pour objectif d'éviter un séchage trop rapide. Il limite le croûtage en cours d'affinage. Il est réalisé à partir d'une perte de poids cumulée de 22% minimum. Le suivi est effectué sur la base d'un contrôle du poids de jambons témoins ou de la qualification de la cinétique de pertes de poids vérifiée au moins une fois par an. Après panage, les jambons sont affinés.
S14	Température de la salle d'affinage	Température de la salle $\leq 20^{\circ}\text{C}$
S15	Retrait de la panne	La panne est retirée de la surface des jambons après affinage
S16	<u>Durée minimale de fabrication</u>	La durée minimale de fabrication (salage, maturation, séchage et affinage) est 300 jours à compter de la date de salage jusqu'à la fin de la fin de l'affinage, soit la date de désossage pour les jambons désossés ou tranchés et la date d'expédition pour les jambons avec os.
S17	Désossage, parage, pressage	Les opérations de désossage, parage et pressage sont définis par chaque opérateur selon une procédure interne. Dans le cadre des jambons destinés à être vendus désossés, le désossage est réalisé selon la technique de l'os coulé : l'os du fémur est décollé avec une gouge ou un couteau, sans ouvrir le jambon. Après pressage, les jambons destinés à la vente en désossé ou au tranchage sont conditionnés sous vide.
S18	Tranchage	La sélection des tranches est faite par les opérateurs lors du tranchage, sur les critères de régularité, forme, couleur des tranches.

S19	Conditionnement	4 types de présentation sont admis : ▲ Jambon entier avec os, ▲ Jambon entier désossé sous vide, ▲ Morceaux de jambon sous vide, ▲ Tranches de jambon mis sous atmosphère contrôlée ou sous vide.
S20	Température de stockage	Pièces désossées et produits prétranchés : Température $\leq 8^{\circ}\text{C}$

5-5. Qualité des produits

Pas de conditions de production spécifiques

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice à la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 46/88 « Jambon sec supérieur de porc fermier » mentionne au minimum :

- Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique ;
- Le numéro d'homologation du Label Rouge sous la forme : n° LA 46/88 ;
- Les caractéristiques certifiées. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
 - Viandes de porc fermier élevé en plein air
 - Durée d'affinage : 10 mois minimum
- Les coordonnées de l'ODG : A.P.F.S.O.-Chambre Agriculture Boulevard Tourasse 64000 PAU

La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG.

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

	PM*	Points de maîtrise	Méthodes d'évaluation
PPC1	S1	Origine des matières premières carnées	Documentaire
PPC2	C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire Visuel
PPC3	C10	Interdiction de l'utilisation de viande congelée	Documentaire Visuel
PPC4	S3	Ingrédients autorisés	Documentaire Visuel
PPC5	S16	Durée minimale de fabrication	Documentaire