Cahier des charges du label rouge n° LA 06/18 homologué par l'arrêté du 28 janvier 2021
JORF du 4 février 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-7

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/18 « Lardons fumés supérieurs »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriqués à partir de poitrines de porcs Label Rouge
- Fumés au bois de chêne

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 7
5-1. Schéma de vie 7
5-2. Matières premières carnées utilisées 8
5-3. Ingrédients et additifs 8
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 8
5-5. Qualité des produits 9
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 9
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 10
ANNEXE – REFERENTIEL PHOTOGRAPHIQUE DES LARDONS FUMES 11

1- NOM DU DEMANDEUR

LES FERMIERS LOIRE & MAINE (FLM)
15, rue Jean Grémillon – 72000 LE MANS
Téléphone : 02.43.28.58.58 – Télécopie : 02.43.28.58.68
Courriel : odg.flm@gmail.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Lardons fumés supérieurs

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le présent cahier des charges concerne les lardons fumés de catégorie « supérieure » telle que définie par le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande. Ils sont présentés sous forme lardon ou allumette de lardon. Ces produits sont conditionnés sous film, sous vide, sous atmosphère ou sous skin-pack.

La méthode de fabrication décrite permet d'obtenir un produit fumé, au goût et à l'odeur typés, de format homogène et présentant peu de miettes. La recette comporte une liste d'ingrédients plus restrictive que le code des usages et les conditions de production communes.

Les marchés de ce produit labellisé sont les entreprises de distribution ainsi que les grossistes fournissant la restauration hors domicile.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un lardon fumé relevant de la catégorie « Lardon » du code des usages. Il est de présentation similaire au produit label rouge et ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une démarche de certification de conformité produit.

Point de différences	**Lardons fumés Label Rouge**	**Lardons du code des usages de la charcuterie (fiche 1.5)**
Matières premières carnées	Poitrines fraîches entières, découennées désossées, sans cartilage, avec couche de gras résiduelle pour obtenir un taux de matières grasses ≤ 23 % sur le produit fini	Morceaux de poitrines
Autres ingrédients et additifs	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication : - Sel, - Eau, saumure, - Sucres, - Arômes Naturels, - Ferments.	Ingrédients et additifs autorisés : - Sel, - Eau, saumure, - Sucres, - Aromates, épices, condiments, vin, alcools, liqueurs. - Arômes, arômes de fumée Ferments, - Nitrite et nitrate de sodium, potassium, - Acide ascorbique, ascorbate de sodium, - Acide érythorbique, érythorbate de sodium, - Extraits de romarin,

		- Acides organiques, - Acétate de sodium, potassium, calcium, - Lactate de sodium, potassium, - Citrate de sodium, potassium, calcium, - Chlorure de potassium, calcium, magnesium,
Méthode de fumage	Fumage au bois de chêne Fumée liquide interdite	La majorité des lardons sont fumés au bois de hêtre ou à l'aide de fumée liquide.
Produit final	Aspect homogène et taux de brisure limité. Fumage visible avec une couleur caractéristique. Taux de lipides (rapporté à une HPD de 74 %) ≤ 23 %	Pas d'exigence particulière

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fabriqués à partir de poitrines de porc Label Rouge
- Fumés au bois de chêne

La qualité supérieure de ces lardons fumés supérieurs Label Rouge repose tout d'abord sur la valorisation d'une matière première de qualité : des poitrines de porcs Label Rouge. Le Label Rouge sur la viande de porc apporte des garanties fortes au consommateur :

- Conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage,
- Maîtrise de l'alimentation,
- Un âge d'abattage de 182 jours minimum produisant une viande mature,
- Un tri des carcasses sur des critères de pH restrictifs permettant d'éliminer les viandes présentant des défauts.

La seconde caractéristique assure la typicité du produit grâce à un fumage naturel à l'aide d'un bois richement aromatique. En effet, les copeaux de chêne contiennent un grand nombre de tanins ce qui donne un fumé intense (goût et odeur) ainsi qu'une teinte orangée à brun foncé à la surface des produits. En outre, le bois de chêne se consume très lentement pendant le fumage.

Caractéristiques non communicantes

Les poitrines de porc Label Rouge sont sélectionnées et travaillées pour obtenir un produit final dont le taux de gras est maitrisé (taux de lipides ≤ 23 %). Le lardon fumé supérieur Label Rouge répond ainsi aux attentes du consommateur en terme d'alimentation plus équilibrée et moins calorique et de bonne qualité gustative.
Le processus de transformation qui assure une mise en œuvre rapide des matières premières carnées (délai de 4 jours après abattage) est une garantie qualitative supplémentaire.
De plus, la recette s'appuie sur une liste restrictive d'ingrédients autorisés qui garantit un goût typique de viande de porc. Elle répond aux attentes du consommateur en recherche de recette plus naturelle, ne contenant pas d'additifs.
Enfin, la maîtrise du processus de tranchage permet l'obtention d'un produit de format homogène et présentant peu de miettes.

La caractérisation sensorielle repose sur un aspect, une odeur et un goût de fumé plus marqués que le produit courant de comparaison ainsi qu'un goût typique de viande de porc plus intense et un goût de gras plus faible.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pas de dispositions spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

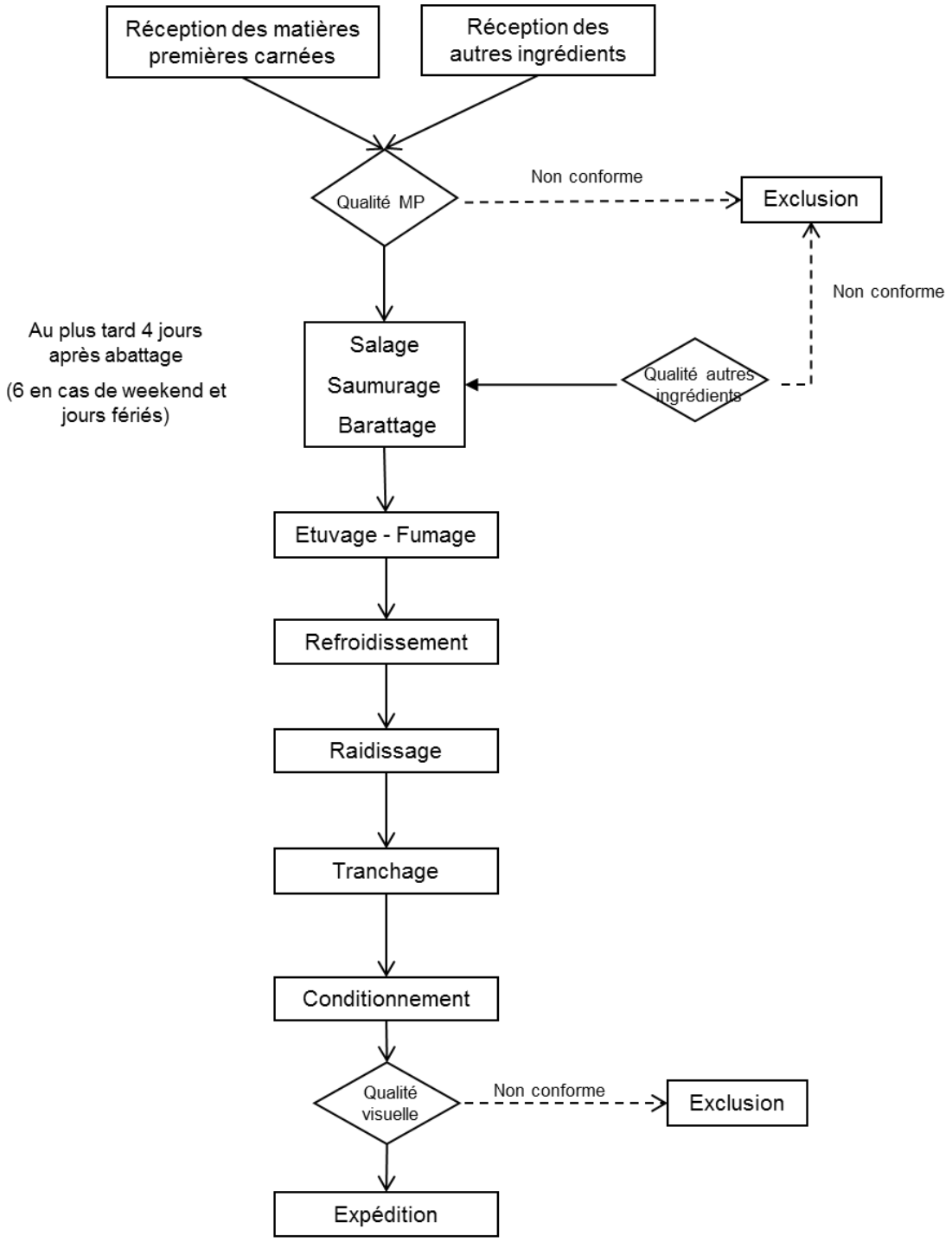
Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à toutes les étapes de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

Le schéma de traçabilité, sur la page suivante, présente les éléments d'identification du produit, de la réception des matières premières jusqu'au professionnel chargé de sa mise en marché.

Etapes	Informations enregistrées	Supports
Réception des matières premières	• Numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque produit réceptionné • Pour les matières premières carnées, identification des lots avec mention de la date d'abattage des porcs constituant le lot	• Bon de livraison et étiquetage des produits • Bon de livraison ou autre document d'accompagnement des matières premières carnées • Enregistrement des déclassements
Salage, Saumurage, Barattage	• Etablissement d'une fiche de fabrication reprenant la dénomination produit et la date de fabrication • Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés • Numéro de lot attribué au produit fabriqué, poids	• Fiche de fabrication ou enregistrement informatique
Etuvage - Fumage	• Dénomination produit • Numéro de lot, poids	• Fiche de fabrication ou enregistrement informatique
Refroidissement		• Fiche de fabrication ou enregistrement informatique
Raidissage		• Fiche de fabrication ou enregistrement informatique
Tranchage		• Fiche de fabrication ou enregistrement informatique
Conditionnement	• Fiche de conditionnement (qui peut-être le prolongement de la fiche de fabrication) reprenant : - Date de conditionnement - Dénomination produit - Numéro de lot, nombre de pièces	• Fiche de conditionnement ou enregistrement informatique
Etiquetage	• Etiquette produit : dénomination produit, numéro de lot, DLC mentionnée sur les produits finis	• Etiquetage des produits finis

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Sélection des poitrines	Le transformateur s'approvisionne en poitrines fraîches entières, découennées, désossées, sans cartilage et présentant une couche de gras résiduelle ou prépare les poitrines réceptionnées de manière à garantir le taux de matière grasse recherché sur le produit fini.
S2	Contrôle à réception des matières premières carnées	Le transformateur vérifie que l'aspect, l'odeur, et la fraîcheur des matières premières carnées sont caractéristiques de viandes fraîches. Il s'assure que l'identification et la traçabilité des matières premières sont respectées.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	**Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication**	• **sel** • **eau, saumure** • **sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, à dose maximale d'emploi de 0,5 % comptée sur le produit tel que commercialisé,** • **arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,** • **ferments.**
S4	Contrôle à réception des matières premières non carnées	Le transformateur s'assure que les matières premières non carnées ne présentent ni aspect ni odeur anormaux. Il s'assure de l'intégrité des sacs.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Conditions de salage, saumurage et barattage	Le transformateur respecte la recette, particulièrement la liste des ingrédients définie au point S3. Il s'assure du respect du programme de barattage. La température en sortie de baratte est inférieure ou égale à 12°C.
S6	Nombre minimum de retombées lors du barattage	Minimum 480 retombées de produit dans la baratte
S7	Aspect des ingrédients	L'état de fraîcheur des ingrédients (visuel et odeur) est vérifié avant leur mise en œuvre. Les ingrédients dont l'état est jugé insatisfaisant sont exclus.
S8	Conditions d'étuvage	Le transformateur s'assure du respect du programme d'étuvage. La température minimum est de 35°C.

S9	Fumage au bois de chêne	Le fumage est réalisé exclusivement par combustion de bois de chêne.
S10	Durée du fumage	Le fumage dure au minimum 80 minutes.
S11	Température des locaux de refroidissement	Après étuvage – fumage, le refroidissement s'effectue en salle réfrigérée. La température de consigne de la salle est inférieure à 4°C.
S12	Durée entre barattage et conditionnement	La durée maximale entre le barattage et le conditionnement n'excède pas 12 jours. Les opérations de raidissage et de tranchage sont réalisées durant ce délai.
S13	Conditions de raidissage	Pour faciliter le dosage et le tranchage, les poitrines sont obligatoirement raidies.
S14	Précautions avant tranchage	L'opérateur met en place une procédure ou un équipement permettant de limiter les miettes et/ou brisures.
S15	Conditions de tranchage - cubage	Température des poitrines raidies supérieure à - 11°C et inférieure à 3°C.
S16	Présentation	Le lardon fumé se présente soit : – sous forme de lardon de dimension de 7 à 12 mm, – sous forme d'allumette : obtenue suite au passage dans une grille de 4 à 5 mm.
S17	Délai de conditionnement	Les lardons fumés sont conditionnés au maximum 1 heure après tranchage.
S18	Conditionnement	Les lardons sont conditionnés sous film, sous vide, sous atmosphère ou sous skin-pack.
S19	Contrôle visuel après conditionnement	Les lardons fumés sont contrôlés visuellement sur la base d'un référentiel photo (en annexe) et selon une procédure d'échantillonnage disponible chez le transformateur. Les lardons non conformes sont exclus du circuit label. La couleur des lardons fumés est soutenue et visible. Taux de brisure (taille des lardons < 1 cm) < 10 % Taux de lardons de grande taille (taille > 5 cm) < 5 %

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Lipides (rapportés à l'HPD de 74 %)	≤ 23 %.

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage du produit mentionne :

- Service consommateur : l'acronyme et l'adresse de l'ODG
  FLM – 15, rue Jean Grémillon – 72000 LE MANS

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières carnées	Visuelle et/ou documentaire
S1	Sélection des poitrines	Visuelle et/ou documentaire
S3	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Visuelle et/ou documentaire
S9	Fumage au bois de chêne	Visuelle et/ou documentaire
S19	Contrôle visuel après conditionnement	Visuelle et/ou documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE – REFERENTIEL PHOTOGRAPHIQUE DES LARDONS FUMES

PRODUIT CONFORME	**PRODUIT NON-CONFORME**
 *Couleur fumée soutenue et visible, extrémités orangées à brunes*	 *Couleur fumée trop faible et hétérogène*
PRODUIT CONFORME	**PRODUIT NON CONFORME**
 *Taille des lardons conformes et homogène*	 *Lardons trop petits*