JORF du 03 juin 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-24

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/06 « Rôti cuit supérieur »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriqué à partir de porc label rouge
- Fabriqué à partir de filets de porc, frais et sélectionnés

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 des produits label rouge 3
3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison 5
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure 5
4- TRAÇABILITE 8
4.1 Identification des opérateurs 8
4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres 9
4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante 11
5- METHODE D'OBTENTION 13
5.1 Schéma de vie 13
5.2 Matières premières carnées utilisées 14
5.3 Ingrédients et additifs 16
5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement 16
5.5 Qualité des produits 18
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 18
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 18
ANNEXE 1 19

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité – PAQ
6 rue Lincoln CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08
Tél : 01.53.23.04.10 Fax : 01.49.52.01.2
E-mail : paq@paq-groupement.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Rôti cuit supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation des produits label rouge

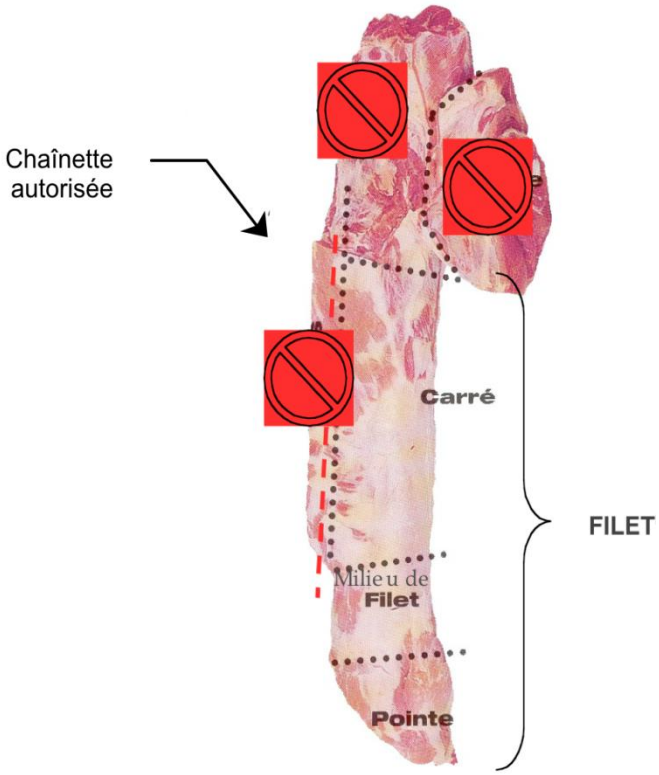
Présentation à la vente

Le rôti cuit supérieur est préemballé et peut être vendu :
- entier (rôti entier ou coupé) au rayon coupe
- en portion (tronçon de rôti commercialisé à l'unité) au rayon Libre-Service
- prétranché au rayon Libre-Service

Le caramel ordinaire étant autorisé comme colorant de surface, les rôtis cuits supérieurs peuvent être présentés dorés au four ou brunis au four. Cette présentation n'a pas d'influence sur le goût du produit.

Les morceaux sélectionnés pour la fabrication du rôti cuit supérieur sont les suivantes :
- filet de porc :
    - carré, sans grillade (obligatoire)
    - milieu de filet, sans filet mignon (facultatif)
    - pointe (facultative et uniquement pour les rôtis « double-noix » entiers ou portions)-
    - partie attenante au carré de la chaînette, limitée à 2 cm de longueur.

Le schéma présenté ci-dessous rappelle la localisation des différents morceaux et pièces.



Description organoleptique

Les rôtis cuits supérieurs se présentent sous la forme d'un bloc à trancher ou de tranches, de tenue suffisante, de couleur rose. Le goût de salaison n'est pas masqué par un assaisonnement trop intense. Il est peu salé, il n'a pas de goût acide ou d'acreté. Ils peuvent être décrits par les critères suivants :

- Produit présentant un aspect de tranche pas trop humide, pas trop suintant
- Produit présentant un goût et/ou une odeur de rôti caractéristique

Le champ de la certification et les différents opérateurs

Le champ de la certification des Rôtis cuits supérieurs Label Rouge concerne la filière, de la réception de la viande de porcs label rouge au conditionnement des produits finis.

3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est au minimum un rôti cuit défini dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, version en vigueur comme un **Rôti cuit choix.** Il n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit. Le produit courant de comparaison est commercialisé en grandes et moyennes surfaces. Le produit courant est habituellement commercialisé sur le marché national.

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit label rouge, à savoir que les produits label rouge entier double noix sont comparés à des produits courants entier double noix. De même, les produits label rouge disponibles en libre-service (LS) entier double noix sont comparés à des produits courants disponibles en libre-service (LS) double noix. Enfin, les produits label rouge de petit format (simple noix) sont comparés aux produits courants de petit format (simple noix).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature des matières premières carnées utilisées	Morceaux de la longe de porc : filet de porc label rouge : - carré obligatoire (demi-chaînette autorisée, sans grillade) - milieu de filet facultatif (sans filet mignon) - pointe, facultative et uniquement pour les rôtis « double-noix » entiers ou portions	Morceaux de la longe, du jambon ou de l'épaule de porc éventuellement désossés, découennés, dégraissés, dénervés
Caractéristiques des matières premières utilisées	Viandes sélectionnées sur aspect, pH, poids	Pas de contrainte
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive des ingrédients et proportion d'utilisation	Respect du code des usages
Traitement des aromates	non ionisés	Aucune contrainte
Température de cuisson maximale à cœur	≤ 70°C	
Critères chimiques	C/P ≤ 7%	Aucune contrainte

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

Fabriqué à partir de porc label rouge :
Filet issu de carcasses de porc sous signe de qualité label rouge :
Cette caractéristique certifiée communicante est justifiée par l'utilisation de filets issus de carcasses de porc label rouge. Elle est la garantie pour le consommateur que toute la filière est sous signe de qualité.

Fabriqué à partir de filets de porc, frais et sélectionnés :
Filet exclusivement frais :

Les filets de porc sont exclusivement utilisés en frais : ils n'ont jamais subi de congélation depuis l'abattage des porcs. En outre, l'utilisation de filets frais permet de s'affranchir de tout problème technologique

Matières premières carnées sélectionnées sur l'aspect, poids, pH :
Longes sélectionnées
Filets sélectionnés

Délai de mise en œuvre des longes fraiches :
4 jours maximum après le jour d'abattage des porcs charcutiers (et 6 jours après le jour d'abattage en cas de week end ou de jours fériés)

Morceaux sélectionnés – Morceaux du filet de porc :
Les morceaux sont désossés, découennés, dégraissés du filet à partir de la 5ème côte (sans échine), sans grillade, chaînette de 2cm maximum

ETAPES	Caractéristiques spécifiques du rôti cuit supérieur label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
MATIÈRES PREMIÈRES	Filet issu de carcasses de porc sous signe de qualité label rouge	Réponse aux attentes des consommateurs concernant la qualité des viandes, le bien-être et l'alimentation des animaux. Elle garantit les conditions d'élevage et d'alimentation des porcs
	Filet exclusivement frais : Filet n'ayant jamais subi de congélation depuis l'abattage	Interdiction d'utiliser des filets congelés : - pour s'affranchir des problèmes de congélation et de décongélation - pour une plus grande régularité du produit fini
	Matières premières carnées sélectionnées : ·Longes : - absence de défauts d'aspect - poids minimum - fente centrée · Filet : absence de défaut d'aspect	L'élimination des longes à défauts, de couleur pâle ou aux fentes mal centrées, ainsi que des filets à défauts, vise à assurer un bon aspect des produits finis. Le poids minimum permet d'éliminer les longes trop petites pouvant donner des viandes déstructurées
	Longes sélectionnées : pH ultime des longes ou carcasses spécifié	La mesure du pH ultime permet de garantir la qualité de la viande mise en œuvre. Cette sélection permet d'éliminer les viandes déstructurées et ainsi de permettre une bonne tenue de tranche pour les rôtis prétranchés notamment.
	Morceaux sélectionnés : Morceaux du filet de porc : morceaux (carré obligatoire) désossés, découennés, dégraissés , à partir de la 5ème côte (sans échine), sans grillade, chaînette de 2 cm maximum	Le filet est une pièce noble dont les différentes parties (carré, milieu, pointe) sont pauvres en tissu adipeux et présentent des maigres de très bonne qualité. Le choix de cette pièce garantit également une forme plus régulière au rôti cuit supérieur label rouge. La découpe est, de plus, restreinte aux morceaux les plus qualitatifs (retrait de la grillade et d'une grande partie de la chaînette qui apportent trop de gras). Un morceau limité de chaînette (2 cm) peut être laissé.

ETAPES	Caractéristiques spécifiques du rôti cuit supérieur label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
RECETTE DE FABRICATION ET INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS	**Ingrédients sélectionnés :** respect de la liste positive - Eau (entre 2 et 10%) - Bouillon, quantum satis - Sel : 20g/kg de viande maximum à la mise en œuvre - Sucres : saccharose, dextrose (≤ 0,5% à la mise en œuvre) - Epices, aromates (non ionisés) - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes - Ferments - Fumée liquide interdite - Colorant de surface : Caramel ordinaire E150a - Nitrite de sodium (E250) apporté sous forme de sel nitrité - Acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301) - Acide érythorbique (E315) et érythorbate de sodium (E316) (dose maximale d'emploi : 0,04% exprimé en acide érythorbique)	La liste des ingrédients est réduite aux ingrédients et additifs nécessaires, en quantité suffisante, pour donner au produit fini ses qualités organoleptiques (saveur, couleur, texture). Pour l'image du produit, les arômes naturels et les épices, aromates non ionisés, sont privilégiés. Leur présence est limitée dans le produit commercialisé de manière à ne pas cacher ou détériorer le goût originel. Seul le caramel ordinaire est autorisé comme colorant de surface. Les caramels plus artificiels tels que le caramel de sulfites caustiques, le caramel ammoniacal ou celui au sulfite d'ammonium sont interdits.
CUISSON **REFROIDIS-SEMENT**	**Maîtrise de la cuisson :** **- Valeur pasteurisatrice : VP1070 ≥ 50 minutes** **- Température de cuisson maximale à cœur ≤ 70°C**	- Maîtrise du barème de cuisson. La VP doit être au moins égale à 50 minutes à 70 °C pour que le produit soit assaini et se conserve jusqu'à DLC. - La température maximale à cœur est limitée afin de garantir des qualités organoleptiques du rôti cuit supérieur. De trop fortes températures pendant la cuisson assèchent et durcissent les viandes, donnant une texture peu qualitative au rôti.
	Délai maximum entre la fin de la cuisson et le conditionnement final : - **4 jours si cuisson ouverte** - **14 jours si emballage non étanche** - **30 jours si emballage étanche** **Délai minimum entre fin de cuisson et début de tranchage (pour les produits tranchés) : 2 jours**	La maîtrise du délai maximal entre la cuisson et le conditionnement permet de garantir la fraîcheur des produits. Le délai minimal permet d'assurer une bonne tenue lors du tranchage.

PRODUIT FINI	**Tranches sélectionnées sur leur aspect (rôti prétranché) :** **- pas de tranche cassée ou déchirée** **- pas de trous de plus de 1 cm2** **- pas de muscle déstructuré** **- absence de morceaux de gras et de nerfs de plus de 1 cm2, de tâches de couleur anormale**	La présentation des produits label rouge doit être irréprochable Un tri sur les tranches est effectué afin de garantir leur aspect.
	DLC < 30 jours à compter de la date de conditionnement	Jusqu'à la date limite de consommation, les produits conservent leurs qualités organoleptiques .
	Critères chimiques exigés : **PCL moyen > 20 % et 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 des ingrédients mis dans la recette. Les PCL minimaux qui sont imposés montrent que les viandes mises en œuvre sont correctement dénervées (C/P ≤ 7%) 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 but d'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

	Cas de la réception de la matière première par un « découpeur- transformateur » ou autre opérateur		
Etape	**Objectif de la traçabilité**	**Eléments de la traçabilité**	**Enregistrements**
Découpe des carcasses	- Isoler et identifier les pièces conformes pour la production de rôti cuit supérieur label rouge **1 lot de découpe** = 1 fournisseur / 1 signe de qualité / 1 jour de réception	• Nom du fournisseur • Date d'abattage • Date de réception • Etiquetage spécifique (par balancelles, palettes ou contenants) et/ou identification par encre • N° homologation LA des **cahiers des charges porcs** Nombre de pièces / poids total	- Document faisant le lien entre les n° de tuerie et le lot de découpe
Désossage – parage - découpe des filets	Isoler des lots homogènes conformes pour la production de rôti cuit supérieur label rouge 1 lot de « parage » = 1 ou plusieurs lots de découpe / 1 signe qualité	• Date de désossage • Identification du signe de qualité des porcs • Nom(s) fournisseur(s) • N° lot(s) de découpe • Nombre de pièces / poids total	Fiche suiveuse portant le numéro de lot de parage et les lots de découpe correspondants

	Cas de la réception de filets façonnés par un transformateur (facultatif)		
Etape	**Objectif de la traçabilité**	**Eléments de la traçabilité**	**Enregistrements**
Réception des filets façonnés	Identifier les filets par lot homogène et conforme aux exigences : 1 lot de réception = 1 fournisseur / 1 signe de qualité / 1 journée de réception	•Nom du fournisseur •Date de réception N° du lot de parage Date d'abattage Date de désossage Identification du signe de qualité des porcs et N° LA des cahiers des charges porcs Nombre de pièces / poids total	Lien entre les pièces parées et le lot de réception

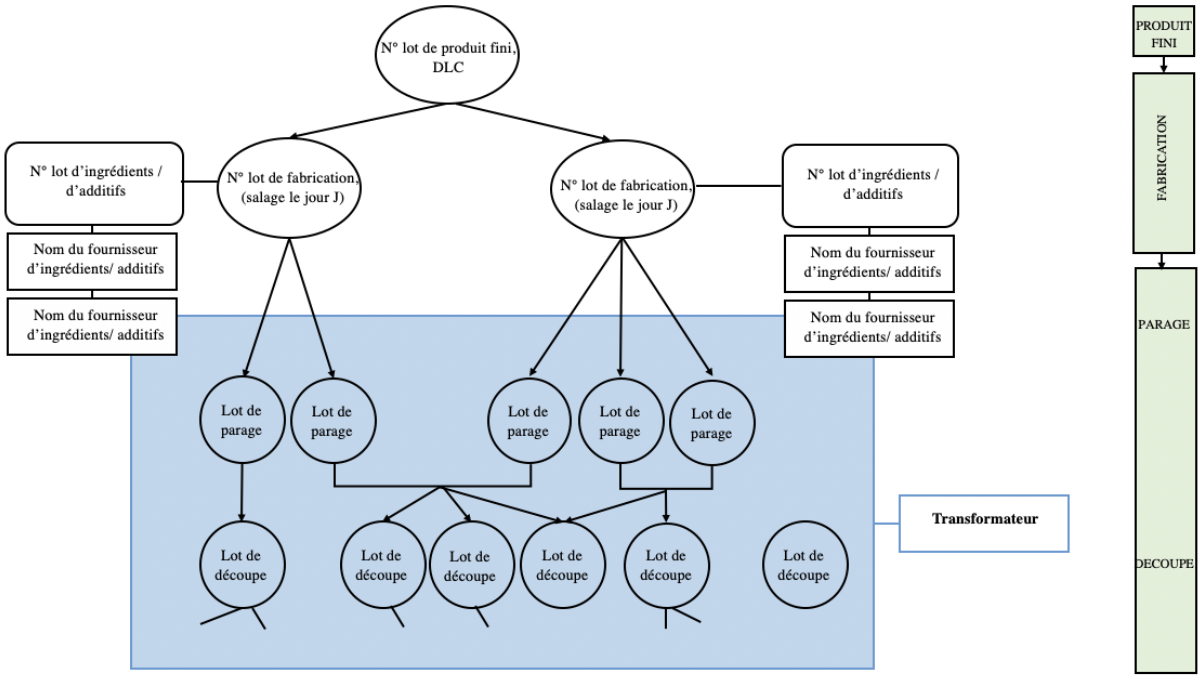
De la transformation des filets à l'expédition des rôtis cuits supérieurs label rouge.
A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur.

Etape	**Objectif de la traçabilité**	**Eléments de la traçabilité**	**Enregistrements**
Salage **Barattage**	- Conserver la traçabilité du lot tout au long de la fabrication à compter du salage **1 lot de fabrication** = 1 journée de fabrication d'un type de produit fini au maximum	• Nom(s) fournisseur(s) • Date de réception • Type de produit fini • Quantité mise en œuvre (poids total) • Traçabilité des ingrédients (n° lot, fournisseur)	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse ➢ Liens entre le numéro de lot de fabrication à partir du salage, du lot de parage et des lots d'ingrédients et additifs
Mise en forme **Cuisson** **Refroidissement** **Démoulage**	- Identification d'un lot de produit fini de même nature **1 lot de fabrication** = 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) incorporé au moulage • Type de produit fini • Nombre total de rôtis • Date de cuisson	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse
Conditionnement rôti <u>prétranché</u> : tranchage et conditionnement - stockage - expédition	- Identification sur conditionnement final d'un lot homogène **1 lot de produit fini** = 1 ou plusieurs lots de fabrication conditionné la même journée	• Numéro de lot de produit fini d'un même type • 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 rôti entier ou portion: mise sous vide - stockage - expédition	- Identification au conditionnement final d'un lot homogène **1 lot de produit fini** = 1 ou plusieurs lot de fabrication de la même journée	• Numéro de lot de produit fini d'un même type • Date de conditionnement • Date limite de consommation • Date expédition / quantité expédiée / clients	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement

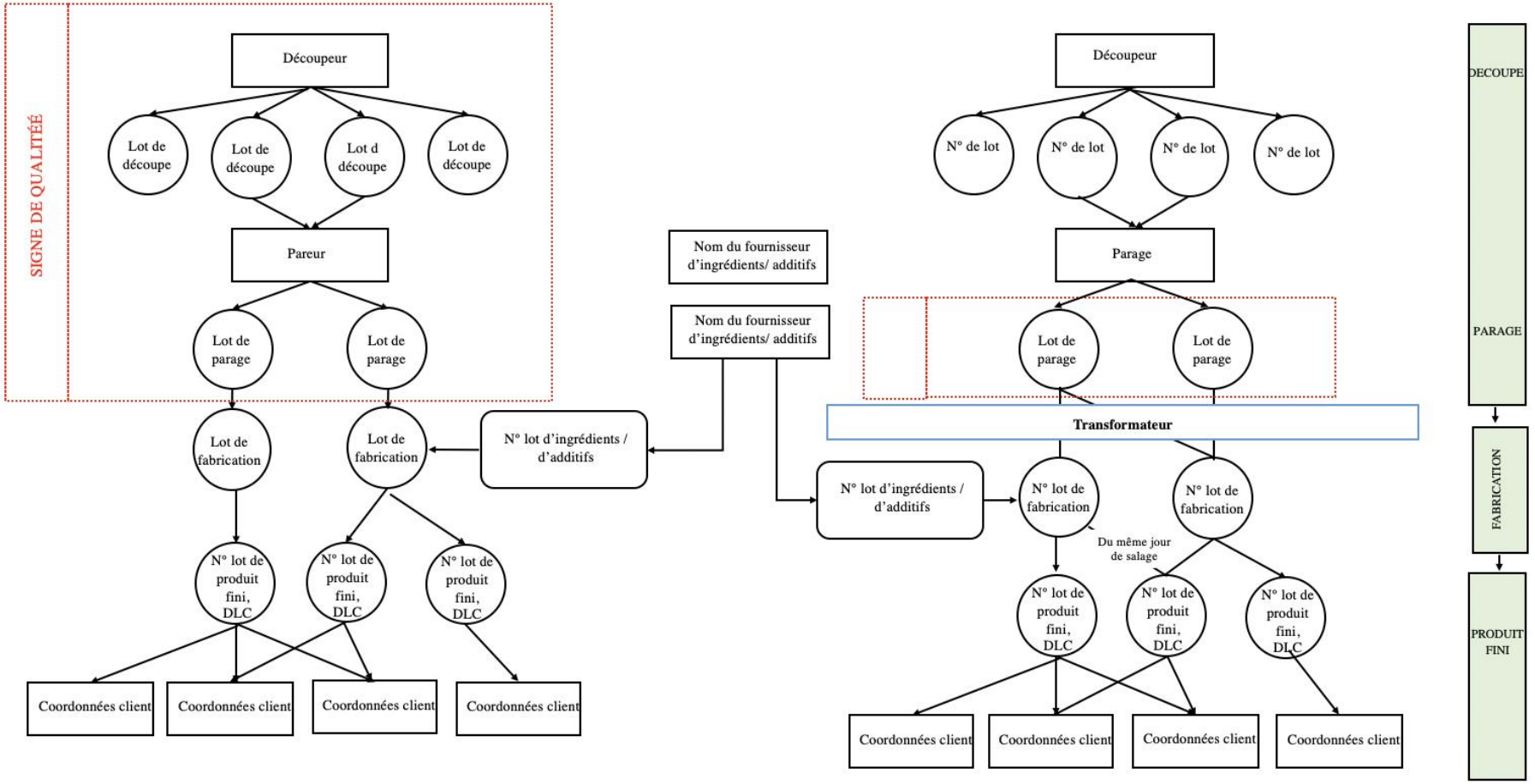
Durée d'archivage des documents : durée de vie totale maximale + 6 mois

4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE DU ROTI CUIT SUPERIEUR LABEL ROUGE



SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE DU RÔTI CUIT SUPÉRIEUR LABEL ROUGE



5- METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

- Abattage des porcs
- Réception des longes
- Découpe – Désossage des longes

4 jours max ou 6 max (WE et fériés) après abattage des porcs

- Façonnage des filets de porc
- Contrôle des matières mises en œuvre
  Contrôle des matières premières carnées
  Contrôle des ingrédients et additifs
  Stockage
- Fabrication
  - Préparation du mélange salant :
    Dosage des ingrédients
    Mélange des ingrédients (eau, sel, sucres, aromates, ...)
  - Préparation du rôti :
    Salage avec de la saumure
    Barattage
    Positionnement manuel des muscles
    Ficelage manuel (rôti « double-noix » entier ou portion) ou moulage

2 heures min

- Cuisson
- Refroidissement
- Tranchage pour les rôtis prétranchés, sélection des tranches
- Conditionnement - Etiquetage
- Stockage des produits préemballés
- Transport et commercialisation

4, 14 ou 30 jours selon emballage

1 h max

LEGENDES :
Etape facultative
Etape pour les produits prétranchés

Il existe deux cas de figure pour les transformateurs :
- Soit ils sont « découpeur-transformateur », et réalisent l'intégralité des opérations depuis la réception des matières premières carnées. Dans ce cas, les matières premières carnées (carcasses ou longes) proviennent d'abattoirs.
- Soit ils sont transformateurs et ne réalisent que les opérations à partir de la réception de filets. Dans ce cas, les matières premières carnées proviennent d'ateliers de découpe habilités.

Les opérations concernant la découpe et le désossage des longes peuvent donc être effectuées par un opérateur, indépendant de l'établissement de transformation. Dans ce cas, cet opérateur est adhérent du PAQ et habilité par l'organisme certificateur du rôti cuit supérieur label rouge.

5.2 Matières premières carnées utilisées

CAS N°1 :

DECOUPEUR-TRANSFORMATEUR OU AUTRE OPÉRATEUR QUE LE TRANSFORMATEUR PRINCIPAL: Réception, stockage et découpe de la matière première carnée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S2	Températures des matières premières carnées à réception	-1°C ≤T°C ≤+7°C
S3	Aspect de la matière première carnée	Absence visuelle d'exsudat
S4	Délai de réception des matières premières carnées	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs
S5	Aspect de la matière première carnée	Absence de défauts (hématomes, ecchymoses, fractures, abcès, souillures…) Fente centrée (demi-carcasses)
S6	Poids des longes découpées (si pas effectué ultérieurement sur filet)	≥ 8 kg
S7	pH ultime des longes ou des carcasses (si pas effectué ultérieurement)	pH de la carcasse : 5,5 ≤ pH long dorsal ≤ 6,1 (mesure à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire) ou 5,6 ≤ pH semi-membraneux ≤ 6,2 (mesure à 2-3 cm de profondeur au niveau du semi-membraneux) ou pH de longe : 5,5 ≤ pH long dorsal ≤ 6,1 (mesure à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire)

DECOUPEUR-TRANSFORMATEUR OU OPÉRATEUR AUTRE QUE LE TRANSFORMATEUR : Désossage – parage des longes et découpe des filets :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	pH ultime des longes (si pas effectué antérieurement sur la carcasse ou la longe)	pH de longe : 5,5 ≤ pH long dorsal ≤ 6,1 (mesure à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire)
S9	Aspect du filet	Absence de muscles PSE et DFD Absence d'abcès et d'hématome
S10	Poids des filets (si pas effectué précédemment sur les longes)	carrés ≥ 3 kg carrés + milieu de filet ≥3,5 kg carrés + milieu de filet + pointe ≥ 4 kg
S11	Découpe des filets	Filet désossé, découenné, dégraissé issu de la longe avec : - Carré obligatoire - Elimination de l'échine à la 5ème côte - Elimination de la grillade et du filet mignon - Chaînette de 2cm maximum - Pointe possible pour les rôtis entiers ou portions, exclue pour les rôtis prétranchés et pour les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS

CAS N°2 :

TRANSFORMATEUR : Réception et stockage de la matière première carnée façonnée, les filets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S13	Température des filets à réception	-1°C ≤ T°C ≤ 4°C (tolérance pour la T0C maximale jusqu'à 5°C)
S14	Aspect des filets	Absence visuelle d'exsudat
S15	Tri sur l'aspect des filets	Absence de muscles PSE et DFD Absence d'abcès et d'hématome
S16	Poids des filets (si pas effectué précédemment sur les longes)	carrés ≥ 3 kg carrés + milieu de filet ≥3,5 kg carrés + milieu de filet + pointe ≥ 4 kg
S17	Découpe des filets	Filet désossé, découenné, dégraissé issu de la longe avec :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Carré obligatoire - Elimination de l'échine à la 5ème côte - Elimination de la grillade et du filet mignon - Chaînette de 2cm maximum - Pointe possible pour les rôtis entiers ou portions, exclue pour les rôtis prétranchés et pour les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS

5.3 Ingrédients et additifs

Concerne le transformateur :

S18	Traitement des épices et aromates	Non ionisés
S19	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	- eau : 2 à 10% ; - sel ≤ 20g/kg de viande (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - sucres : saccharose, dextrose ≤ 0,5% (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - nitrite de sodium (E250) ; - acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301) ; - acide érythorbique (E315) ou érythorbate (E316) ≤ 0,04% (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - épices, aromates(non ionisés) ; - arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes ; - ferments.
S20	Conformité du taux de salage	Maîtrise du taux de salage propre à chaque entreprise

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

Concerne le transformateur :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Durée de barattage	≥ 2 heures en rotation
S22	Température du produit en sortie du barattage	≤12°C
S23	Positionnement des muscles	Rôti « double noix »* : - Deux pièces tête-bêche (dans la section)

		- Chaînette de chaque côté - Positionnement manuel des muscles *excepté les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS : 1 noix seulement, chainette autorisée, positionnement manuel des muscles
S24	Ficelage	Ficelage manuel pour les rôtis « double-noix », entiers ou portions avec du fil alimentaire L'utilisation de filet ou de moule est alors interdit. (5 cm max de maillage autorisé à chaque extrémité)
S25	Température de maturation (facultatif) avant cuisson	5°C ≤ T°C maturation ≤ 10°C
S26	Température de cuisson maximale à cœur	T°C cuisson max à cœur ≤ 70°C
S27	Maîtrise de la coloration superficielle	Traitement autorisé : Application de caramel ordinaire (E150a) en surface, avant cuisson au four sec pendant 30 minutes minimum (ou protocole de passage au four permettant un résultat équivalent). L'objectif est d'atteindre une couleur brune/dorée de surface.
S28	Cinétique de refroidissement des rôtis	0°C ≤ T°C à coeur ≤ 4°C en 48h maximum à compter de la fin de la cuisson
S29	Température de refroidissement	-1°C ≤ T°C chambre stockage ≤ 4°C
S30	Température des ateliers de démoulage – déconditionnement (facultatif)	0°C ≤ T°C atelier ≤ 10°C
S31	Température des chambres froides servant au stockage avant le conditionnement final	Températures des chambres de stockage : -1°C ≤ T°C ≤ +4°C
S32	Température des locaux de tranchage et de conditionnement	≤ +10°C
S33	Température des rôtis cuits supérieurs label rouge avant conditionnement	-1°C ≤ T°C à cœur ≤ +4°C
S34	Délai entre la sortie de stockage et le tranchage	Opérations réalisées en continu
S35	Délai maximum entre fin de cuisson et conditionnement final	si cuisson ouverte : 4 jours maximum si cuisson emballée : - 14j en emballage non étanche - 30j en emballage étanche

5.5 Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36	Aspect des tranches sélectionnées	Pas de tranche déchirée ou cassée Absence de trous de plus de 1 cm2 Absence de muscle destructuré Absence de morceaux de gras et de nerf de plus de 1 cm2, de taches anormales
S37	Mode et maîtrise du conditionnement	Rôti entier ou portion : sous vide, atmosphère protectrice ou sous skin pack Rôti prétranché : - sous atmosphère protectrice - sous skin pack
S38	Critères chimiques	C / P ≤ 7%

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières mises en œuvre	Documentaire et/ou Visuelle
S6	Poids des longes découpées (si pas effectuées ultérieurement sur le filet)	Mesure et/ou Documentaire
S7	pH ultime des longes ou des carcasses (si pas effectué ultérieurement)	Mesure et/ou Documentaire
S8	pH ultime des longes (si pas effectué antérieurement)	Mesure et/ou Documentaire
S11-S17	Découpe du filet	Visuelle
S10-S16	Poids des filets (si pas effectué antérieurement sur les longes)	Mesure et/ou Documentaire
S36	Aspect des tranches sélectionnées	Visuelle
C	Critères chimiques : PCL	Analyses et Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

AP : Atmosphère Protectrice
Aw : Activité de l'eau = eau disponible dans un produit
C/P : Rapport collagène sur protide
LS : Libre-Service
M.S. : Matière Sèche
PCL : Protéines débarrassées du collagène rapportées au produit délipidé
= 100*(%protéines-%collagène) / (100-% de matière grasse libre)
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 rôti et permet la formation du limon à la surface des pièces afin de favorise la cohésion des pièces et la tenue de tranches.

Bouillon : préparation liquide obtenue par la cuisson dans l'eau de certains éléments de base suivants : couennes de porc, os de porc, co-produit 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, la gélatine de porc peut être incorporée dans le bouillon en quantité maximale de 6% de la masse du bouillon sous forme liquide

Chaînette : morceau qui correspond au travers de porc désossé, partie médiane entre la longe et la poitrine du porc

Double-noix : se dit d'un rôti qui est façonné avec deux longes disposées tête-bêche

Entier : rôti entier, ou coupé en deux ou trois morceaux afin d'être vendu en pièces de taille commercialisable

Ficelé main : Le rôti « double-noix », vendu entier ou en portion, est mis en forme et ficelé manuellement avec du fil alimentaire. L'utilisation de filets ou de moule est interdite.

pH ultime : mesure du pH effectuée à partir de 18 heures après l'abattage

Portion : morceau de rôti tranché en tronçon en vue de leur commercialisation à l'unité

Quantum satis (QS) : dose ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir les effets désirés, n'induisant pas le consommateur en erreur, et employée selon les bonnes pratiques de fabrication

Salage au sel sec : Salage avec un mélange salant (sel…) qui ne contient pas d'eau. Pratique interdite dans ce Cahier des charges.

Saumuré : traité par de la saumure (solution composée d'eau, de sel, de sel nitrité ou de nitrate, voire d'autres additifs).

Traité en salaison : salé au chlorure de sodium généralement associé aux additifs de salaison tels que le sel nitrité, le nitrate, les acides ascorbiques ou érythorbiques et leurs sels…Dans le présent cahier des charges, « traité en salaison » est synonyme de « saumuré » puisque le salage au sel sec n'est pas autorisé.