

## Cahier des charges du label rouge n° LA 01/08 « Poitrine sèche ou ventrèche »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Poitrine sélectionnée de porc label rouge
- Recette traditionnelle
- Séchage
  - 3 semaines minimum pour les poitrines plates
  - 4 semaines minimum pour les poitrines roulées

### **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- DÉNOMINATION 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 .....    | 5  |
| 4- TRAÇABILITÉ .....  | 6  |
| 4-1. Identification des opérateurs.....                       | 6  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....      | 6  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....    | 8  |
| 5- METHODE D'OBTENTION .....                                  | 10 |
| 5-1. Schéma de vie .....                                      | 10 |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....               | 12 |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                            | 12 |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement.....           | 12 |
| 5-5. Qualité des produits .....                               | 14 |
| 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....       | 15 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION..... | 15 |

## 1- NOM DU DEMANDEUR

### Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Fax : 05 59 04 49 39

Mail : [inpaq@aol.com](mailto:inpaq@aol.com)

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Poitrine sèche ou ventrèche

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

La poitrine sèche est déclinée sous les présentations suivantes :

- plate ou roulée
- entière ou en morceaux
- préemballée ou non.

Elle peut également être dénommée « ventrèche ».

### La qualité des viandes utilisées

La poitrine sèche, plate ou roulée, entière, en morceaux ou prétranchée est un produit label rouge « de filière » fabriqué exclusivement à partir de poitrines de Porc label rouge LA 04-89.

### Les recettes et les caractéristiques des produits

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques des produits sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure des poitrines sèches.

Les produits finis présentent les caractéristiques physico-chimiques minimales suivantes :

| Caractéristique                                | Norme retenue |
|--|---------------|
| HPD  | ≤ 65 %        |
| LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : poitrine roulée | ≤ 22 %        |
| LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : poitrine plate  | ≤ 32 %        |
| SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77    | ≤ 0.5 %       |

La poitrine sèche roulée est découennée et partiellement dégraissée avant fabrication, ce qui explique que sa teneur en lipides soit plus faible que pour la poitrine sèche plate.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (poitrine sèche, plate ou roulée, entière, en morceaux ou prétranchée et commercialisée au rayon traditionnel ou libre-service),
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.1.2 Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées et/ou fumées,
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge,
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

| <b>Point de différence</b> | <b>Poitrine sèche LA 01-08</b>  | <b>Produit courant</b>   |
|----------------------------|---|--|
| <b>Poitrines de porc</b>   | Poitrines de porcs charcutiers provenant de carcasses certifiées de Porc label rouge LA 04-89.  | Morceaux de la découpe du porc, sans précision particulière.   |
| <b>Ingrédients</b>         | A la mise au sel (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :<br>- Sel, à dose maximale de 7,5%<br>- Sucres, à dose maximale d'emploi de 0,5% au total : saccharose, dextrose<br>- Aromates et épices, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total | Sel,<br>Eau, glace, bouillon, saumure, sucres( y compris lactose, à dose maximale d'emploi de 0,5%, compté sur le produit tel que commercialisé), aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, fumée, ferments   |
| <b>Additifs</b>            | A la mise au sel (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :<br>- Nitrate de sodium (E251), potassium (E252), à dose maximale de 250 mg/kg au total<br>- Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), à dose maximale de 50 mg/kg au total       | Nitrate de sodium (E251), potassium (E252),<br>Nitrite de sodium (E250), potassium (E249),<br>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)<br>Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),<br>acides organiques: acétique(E260), lactique (E270), citrique(E330), tartrique (E334)<br>Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263).<br>Lactate de sodium (E325), potassium(E326)<br>Citrates de sodium (E331), de potassium (E332), de calcium (E333)<br>Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511)<br>Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels (E620 à E625) |

| Point de différence   | Poitrine sèche LA 01-08  | Produit courant   |
|---|--|---|
| <b>Méthodes de fabrication</b>                                | Salage par frottage au sel sec (saumure interdite)<br><br>Embossage en boyau cellulosique pour la poitrine sèche roulée<br>Séchage :<br>3 semaines au minimum pour les poitrines plates et<br>4 semaines au minimum pour les poitrines roulées   | Ventrèche, Pancetta : Le produit est préparé à partir de la poitrine de porc ; il est soumis à un étuvage et une légère maturation / séchage. |
| <b>Caractéristiques physico-chimiques des produits finis.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ HPD <math>\leq 65</math> %</li> <li>▪ LIPIDES rapportés à l'HPD 77 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <math>\leq 22</math> % pour la poitrine roulée</li> <li>○ <math>\leq 32</math> % pour la poitrine plate</li> </ul> </li> <li>▪ Sucres Solubles Totaux rapportés à l'HPD 77 <math>\leq 0,5</math> %</li> </ul> | Humidité du produit dégraissé $< 76\%$<br>Sucres Solubles Totaux $< 1$ %  |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Poitrine sélectionnée de Porc label rouge
- Recette traditionnelle
- Séchage
  - 3 semaines minimum pour les poitrines plates
  - 4 semaines minimum pour les poitrines roulées

#### *Poitrine sélectionnée de Porc label rouge*

#### **Réception de la matière première :**

Les poitrines de porc proviennent exclusivement de carcasses de porcs charcutiers issus du label rouge LA 04-89 « Porc ».

#### **Parage et présentation des poitrines :**

La préparation des poitrines est soignée. Les poitrines fraîches sont :

- parées 4 faces,
- gras de mouille éliminé,
- de type 20/40,
- désossées os par os,
- bretelles enlevées,
- découennées et partiellement dégraissées dans le cas de fabrication de poitrines roulées.

### ***Recette traditionnelle***

Conformément au code des usages pour la mention « traditionnelle », la recette du présent cahier des charges utilise les seuls ingrédients suivants :

- sel, à dose maximale de 7,5%,
- sucres à dose maximale d'emploi de 0,5% au total : saccharose, dextrose,
- aromates et épices, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total,
- nitrate de sodium (E251), potassium (E252), à dose maximale de 250 mg/kg au total,
- nitrite de sodium (E250), potassium (E249), à dose maximale de 50 mg/kg au total.

### ***Séchage***

***3 semaines minimum pour les poitrines plates***

***4 semaines minimum pour les poitrines roulées***

Le séchage prolongé des produits favorise le développement des arômes et la maturation des poitrines sèches.

## **4- TRAÇABILITÉ**

### **4-1. Identification des opérateurs**

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

### **4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres**

Les entreprises engagées dans la production de poitrines sèches mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de poitrines fabriquées :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : Poitrine fraîche de porc label rouge, Boyaux celluloses, Ingrédients et Additifs.
- Les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates de chaque étape de fabrication et équipes de fabrication en cas de doublon possible.

La traçabilité est ascendante et descendante : elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication puis jusqu'aux élevages par l'intermédiaire de la traçabilité du fournisseur prévue dans le cahier des charges Porc label rouge LA 04-89 et synthétisée ci-après.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de poitrine sèche. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Les entreprises doivent donc veiller en premier lieu à ce que :

- chaque livraison de poitrines fraîches de Porc label rouge LA 04-89 soit accompagnée :
  - \* d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
  - \* d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant les codes articles spécifiques 'Porc label rouge LA 04-89' ainsi qu'un numéro de lot permettant de remonter aux élevages d'origine.
- Les ingrédients et additifs soient livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur composition, notamment les additifs ayant un rôle technologique.
- Les boyaux celluloseux d'embossage utilisés soient livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur provenance.

Les entreprises doivent ensuite définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par ce n° de lot de fabrication. Pour définir ce lot, les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication.

Chaque expédition de poitrine sèche est accompagnée d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif.

Les ventes de poitrines sèches sont identifiées par des codes articles spécifiques 'poitrine sèche label rouge' repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

**Description des identifiants permettant de remonter aux élevages**



4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau suivant :

| Etape  | Action de traçabilité  | Identifiant                                   | Identification physique                              | Document associé  |
|--|--|---|--|---|
| Réception des poitrines fraîches de porc label rouge | Enregistrement des réceptions avec saisie des n° de lots de découpe du fournisseur<br><br>Identification des poitrines lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre | N° de lot de réception des poitrines fraîches | Identification des contenants des poitrines fraîches | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception |

| <b>Etape</b>                                       | <b>Action de traçabilité</b>   | <b>Identifiant</b>                                    | <b>Identification physique</b>  | <b>Document associé</b>  |
|--|--|---|---|--|
| Réception des boyaux cellulósiques                 | Enregistrement des réceptions<br>Identification des boyaux cellulósiques lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre   | N° de lot de réception des boyaux cellulósiques       | Identification des contenants des boyaux cellulósiques                            | Facture ou BL fournisseur<br>Fiche ou registre de réception                              |
| Réception des additifs et ingrédients              | Enregistrement des réceptions<br>Identification des additifs et ingrédients lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre  | N° de lot de réception des additifs et ingrédients    | Identification des contenants des additifs et ingrédients                         | Facture ou BL fournisseur<br>Fiche ou registre de réception                              |
| Fabrication des poitrines sèches (salage, séchage) | Affectation d'un n° de lot de fabrication<br>Identification de chaque contenant de produits avec ce n° de lot de fabrication<br>Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent | N° de lot de fabrication                              | Identification des supports de salage et séchage avec le n° de lot de fabrication | Fiches de lots ou registres de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise  |
| Tranchage Conditionnement                          | Indication du n° de lot de fabrication et de la DDM sur chaque étiquette produit   | N° de lot de fabrication et DDM                       | Identification de chaque produit fini conditionné                                 | Fiches de conditionnement ou équivalent  |
| Distribution                                       | Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés   | Client, N° de lot de fabrication et date de livraison |   | Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications |

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

Schéma de vie général :

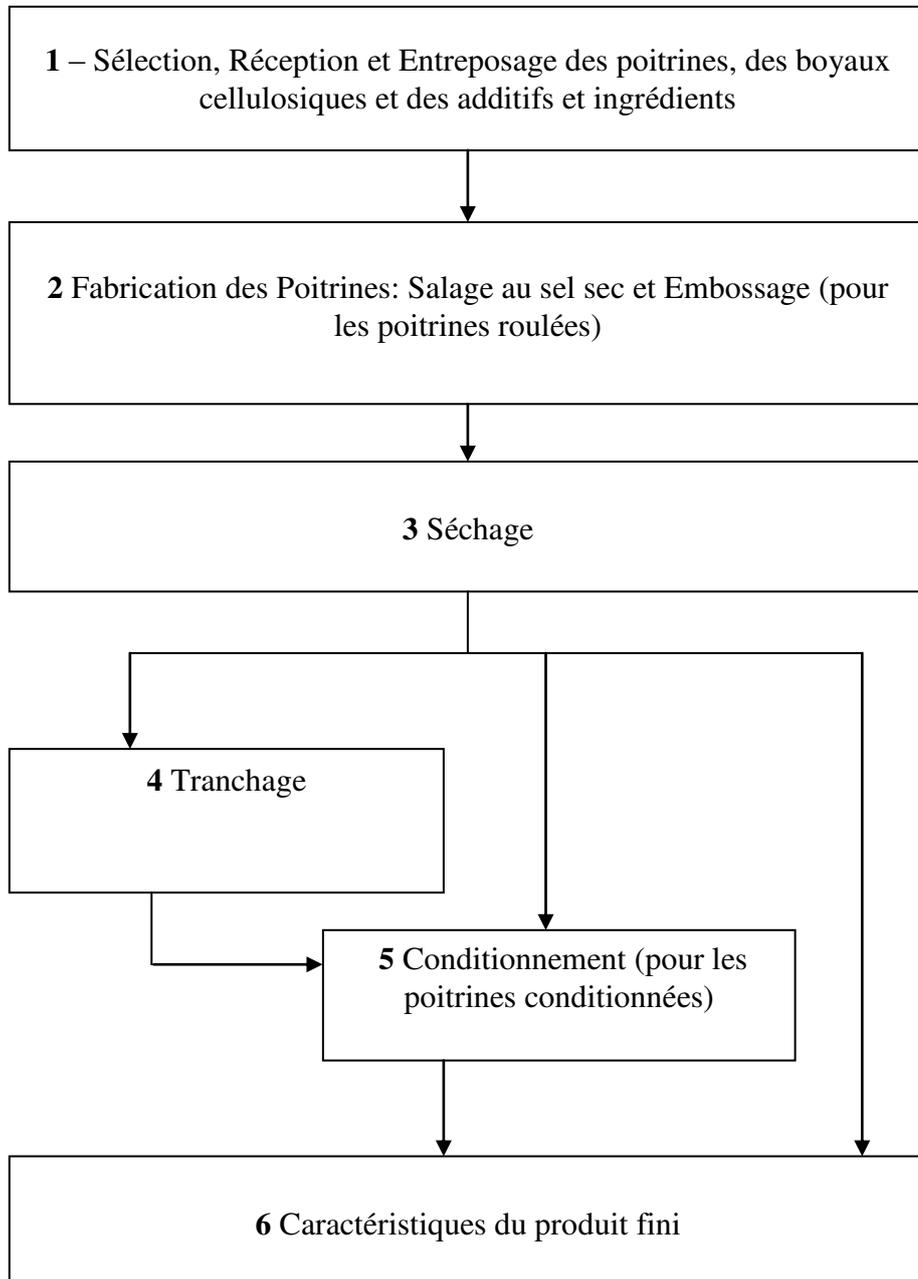


Schéma de vie détaillé :

|   | <b>Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication</b>                               | <b>Procédés et recettes de fabrication et Caractéristiques intrinsèques des produits</b>   |
|---|---|--|
| <b>1 Sélection, Réception et Entreposage des poitrines, des boyaux cellulosiques et des additifs et ingrédients</b> | Sélection des poitrines de porcs<br><br>Qualité des boyaux cellulosiques et des additifs et ingrédients à réception |  |
| <b>2 Fabrication des Poitrines: Salage au sel sec et Embossage (pour les poitrines roulées)</b>                     | Délais de mise en œuvre des poitrines<br><br>Températures des poitrines à la mise en œuvre                          | Salage au sel sec<br><br>Procédé d'embossage pour les poitrines roulées  |
| <b>3 Séchage</b>  |   | Séchage des poitrines  |
| <b>4 Tranchage</b>  |   | Tranchage  |
| <b>5 Conditionnement (pour les poitrines sèches conditionnées)</b>  |   | Conditionnement<br><br>Teneur résiduelle en Oxygène  |
| <b>6 Caractéristiques du produit fini</b>   |   | Caractéristiques physico-chimiques des produits<br><br>Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des produits |

5-2. Matières premières carnées utilisées

| N° | Point à contrôler   | Valeur-cible  |
|----|---|---|
| S1 | <b><u>Nature des matières premières carnées utilisées</u></b> | <b><u>Les poitrines proviennent exclusivement de Porc label rouge LA 04-89.</u></b>   |
| S2 | Présentation des poitrines                                    | Les poitrines fraîches sont : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parées 4 faces,</li> <li>• Gras de mouille éliminé,</li> <li>• De type 20/40,</li> <li>• Désossées os par os,</li> <li>• Bretelles enlevées,</li> <li>• Découennées et partiellement dégraissées dans le cas de fabrication de poitrines roulées.</li> </ul> |
| S3 | Délai de réception  | Le délai de réception des poitrines est inférieur ou égal à 4 jours après abattage et inférieur ou égal à 6 jours en cas de week-end et jour férié.   |

5-3. Ingrédients et additifs

| N° | Point à contrôler                                     | Valeur-cible   |
|----|---|--|
| S4 | Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation | Les ingrédients et additifs sont limités aux produits suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>* Sel,</li> <li>* sucres : saccharose, dextrose,</li> <li>* aromates, épices,</li> <li>* nitrate de sodium (E251), potassium (E252),</li> <li>* nitrite de sodium (E250), potassium (E249).</li> </ul> |
| S5 | Traitement des ingrédients                            | Ionisation interdite.  |
| S6 | Conditionnement des ingrédients                       | Conditionnement permettant de préserver de toute dégradation.  |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N° | Point à contrôler         | Valeur-cible   |
|----|---------------------------|--|
| S7 | Température des poitrines | La température des poitrines à la mise en œuvre est inférieure ou égale à 4 ° C. |
| S8 | Salage - Frottage         | Les poitrines sont salées par frottage au sel sec.                               |

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible   |
|-----|--|--|
| S9  | Salage - Composition du mélange salant                   | <p>Le mélange salant respecte les contraintes d'incorporation suivantes (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* sel, à dose maximale de 7,5%,</li> <li>* sucres à dose maximale d'emploi de 0,5% au total : saccharose, dextrose,</li> <li>* aromates et épices, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total,</li> <li>* nitrate de sodium (E251), potassium (E252), à dose maximale de 250 mg/kg au total,</li> <li>* nitrite de sodium (E250), potassium (E249), à dose maximale de 50 mg/kg au total.</li> </ul> |
| S10 | Salage - Variation de la température                     | Les poitrines ne doivent pas être soumises à des remontées en température.   |
| S11 | Salage - Température du saloir                           | La température du saloir doit être comprise entre 0°C et +4°C.   |
| S12 | Embossage  | L'embossage est réalisé en boyau cellulosique.   |
| S13 | Séchage  | <p>La durée de séchage est :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• supérieure ou égale à 3 semaines pour les poitrines plates</li> <li>• supérieure ou égale à 4 semaines pour les poitrines roulées</li> </ul> <p>Dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repos de 1 semaine minimum entre 0 et +4°C</li> <li>• Etuvage/Affinage, par phases, de 1 semaine minimum entre +10°C et +25°C.</li> </ul>  |
| S14 | Tranchage - Possibilité de découennage et dégraissage    | Les poitrines peuvent être découennées et dégraissées pour faciliter les opérations de tranchage.  |
| S15 | Raidissage -Durée maximale du raidissage avant tranchage | Le raidissage avant tranchage doit être limité à 8 semaines maximum.   |
| S16 | Raidissage - Température à cœur                          | La température à cœur des poitrines sèches ne doit pas descendre en dessous de – 14°C.   |
| S17 | Présentation des   | Les tranches ne présentent pas de défauts majeurs tels que :   |

| N°  | Point à contrôler                                     | Valeur-cible  |
|-----|---|---|
|     | tranches  | tranche incomplète, couleur hétérogène.   |
| S18 | Formes de commercialisation                           | Les poitrines sèches peuvent être commercialisées :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- entières ou en morceaux, nues ou conditionnées,</li> <li>- prétranchées en Unité de Vente Consommateur au rayon libre-service.</li> </ul> |
| S19 | Modes de conditionnement                              | Les poitrines conditionnées peuvent être :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>➤ sous atmosphère protectrice,</li> <li>➤ sous vide.</li> </ul>  |
| S20 | Teneur résiduelle en oxygène (atmosphère protectrice) | Pour les conditionnements sous atmosphère protectrice, l'atmosphère protectrice du produit est exempte d'O <sub>2</sub> ou n'en présente que des traces.  |

5-5. Qualité des produits

| N°  | Point à contrôler             | Valeur-cible  |
|-----|-------------------------------|---|
| S21 | HPD                           | ≤ 65 %  |
| S22 | Lipides rapportés à l'HPD 77  | ≤ 22 % pour la poitrine roulée<br>≤ 32 % pour la poitrine plate   |
| S23 | SST rapportés à l'HPD 77      | ≤ 0,5 %   |
| S24 | Caractéristiques sensorielles | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gras blanc et non huileux</li> <li>- Couleur rouge et tranche persillée</li> <li>- Texture tendre</li> </ul> |

## 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage doit comporter la mention « Caractéristiques certifiées communicantes : » suivie d'au moins deux caractéristiques certifiées communicantes choisies parmi celles énoncées au point 3.3 'Éléments justificatifs de la qualité supérieure'.

## 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

| Critère* | Principaux points à contrôler                   | Méthodes d'évaluation   |
|----------|---|---|
|          | <b>RECEPTION</b>                                |   |
| S1       | Nature des matières premières carnées utilisées | Documentaire Visuel   |
| S2       | Présentation des poitrines                      | Documentaire Visuel   |
|          | <b>FABRICATION</b>                              |   |
| S8       | Salage - Frottage                               | Documentaire Visuel   |
| S9       | Salage - Composition du mélange salant          | Documentaire Visuel   |
| S11      | Salage - Température du saloir                  | Documentaire Visuel   |
| S13      | Séchage   | Visuel et/ou<br>documentaire<br>Mesure de température<br>Documentaire |

\*C : Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 01/13  
« Salaisons sèches à base de viande de cochon »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées
- Hachage gros (si diamètre de hachage  $\geq$  8mm)
- Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers)

**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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1- NOM DU DEMANDEUR .....</b>                                      | <b>3</b>  |
| <b>2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE .....</b>                           | <b>3</b>  |
| <b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>                                | <b>3</b>  |
| 3-1. Présentation du produit.....                                     | 3         |
| 3-2. Comparaison avec le produit courant .....                        | 4         |
| 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....            | 5         |
| <b>4- TRAÇABILITÉ .....</b>   | <b>6</b>  |
| 4-1. Identification des opérateurs.....                               | 6         |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....              | 6         |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....            | 7         |
| <b>5- METHODE D'OBTENTION.....</b>                                    | <b>11</b> |
| 5-1. Schéma de vie .....  | 11        |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....                       | 13        |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                                    | 13        |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement.....                   | 14        |
| 5-5. Qualité des produits .....                                       | 16        |
| <b>6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE .....</b>       | <b>17</b> |
| <b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION .....</b> | <b>17</b> |

## 1- NOM DU DEMANDEUR

### Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Fax : 05 59 04 49 39

Mail : [inpaq@aol.com](mailto:inpaq@aol.com)

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Salaisons sèches à base de viande de cochon

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Le label rouge Salaisons sèches à base de viande de cochon recouvre les déclinaisons suivantes :

- Saucisson sec supérieur
- Saucisse sèche supérieure
- Jésus supérieur
- Rosette
- Pavé.

### La qualité des viandes utilisées

Les salaisons sèches à base de viande de cochon sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes porcines certifiées label rouge.

### Les recettes et les caractéristiques des produits

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques des produits sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure des produits label rouge. Ainsi les salaisons sèches à base de viande de cochon sont fabriquées avec des viandes nobles sélectionnées : longes, épaules, jambons pour le maigre, poitrines et bardières pour le gras.

### Les caractéristiques physico-chimiques

| Caractéristique  | Norme retenue | Justification technologique |
|--|---------------|-----------------------------|
| HPD <sup>1</sup> des pavés                               | ≤ 60 %        | Bon niveau de séchage       |
| HPD des produits à un diamètre supérieur à 85 mm         | ≤ 58 %        |                             |
| HPD des produits à un diamètre supérieur à 70 mm         | ≤ 56 %        |                             |
| HPD des produits à un diamètre inférieur ou égal à 70 mm | ≤ 52 %        |                             |

<sup>1</sup> L'HPD prise en compte est celle des produits au stade de sortie du site de fabrication.

## Les caractéristiques organoleptiques

Les critères rigoureux appliqués à la sélection des matières premières, aux recettes de fabrication et à la maîtrise du procédé de fabrication permettent d'obtenir des salaisons sèches à base de viande de coche ayant une qualité organoleptique supérieure.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (saucisson sec, saucisse sèche, jésus, rosette, pavé),
- Il est conforme au code des usages :
  - fiche 2.1.5.3 : saucisson sec, saucisse sèche, pur porc,
  - fiche 2.1.5.4 : jésus
  - fiche 2.1.5.5 : rosette
  - fiche 2.1.5.6 : pavé.
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge,
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

| Point de différence           | Salaisons sèches à base de viande de coche label rouge LA 01-13   | Produit courant  |
|-------------------------------|---|--|
| <b>Enveloppe</b>              | La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique.<br><br>Le jésus supérieur est embossé en boyau d'un diamètre > 70 mm   | Enveloppe  |
| <b>Autres ingrédients</b>     | Sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%<br>Sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose à dose maximale d'emploi de 1,5% au total<br>Aromates, Epices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total<br>Ferments   | Sel,<br>Sucres, y compris lactose<br>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments<br>Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, arômes de transformation, arôme de fumée.<br>Fumée liquide,<br>Ferments  |
| <b>Additifs</b>               | Nitrate de potassium (E252), de sodium (E251),<br>Nitrite de sodium (E250), potassium (E249),<br>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total<br>Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total | Nitrate de sodium (E251), potassium (E252),<br>Nitrite de sodium (E250), potassium (E249),<br>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)<br>Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),<br>Les seuls supports d'arômes et d'épices autorisés sont les ingrédients autorisés dans le produit. |
| <b>Procédé de fabrication</b> | Hachage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taille des grains <math>\geq 8</math> mm pour les produits bénéficiant de la mention</li> </ul>  | Hachage à la grille de 6 mm au minimum ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent.   |

| Point de différence            | Salaisons sèches à base de viande de coche label rouge LA 01-13  | Produit courant   |
|--------------------------------|--|---|
|                                | <p>« hachage gros ».</p> <p>Maturation – repos de la mêlée : <math>\leq 96</math> heures / entre 0 et +4°C</p> <p>Etuvage : durée <math>\leq 48</math> heures / +26°C maximum</p> <p>Séchage : +16°C maximum</p>   | <p>Embossé sous enveloppe</p> <p>La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique et sa masse nette est <math>\geq 300</math> g.</p> |
| <b>Durée minimale de sèche</b> | <p>Saucisse sèche supérieure :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <math>\geq 2</math> semaines</li> </ul> <p>Saucisson sec supérieur, Jésus supérieur, rosette et pavé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de 200 à 500 g ➔ <math>\geq 3</math> sem.</li> <li>➤ de 500 à 800 g ➔ <math>\geq 4</math> sem.</li> <li>➤ de plus de 800 g ➔ <math>\geq 6</math> sem.</li> </ul> | Non précisée  |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées
- Hachage gros (si diamètre de hachage  $\geq 8$  mm)
- Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers)

*Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées*

#### **Origine et Qualité de la matière première :**

Les salaisons sèches à base de viande de coche sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes porcines certifiées label rouge.

#### **Type de pièces de découpe :**

Les pièces de découpe sont exclusivement :

- pour le maigre, les pièces anatomiques désossées et parées suivantes :
  - jambon (sans jarret)
  - épaule (sans jarret)
  - longe
- pour le gras, les gras durs provenant :
  - de la bardière (gras dorsal)
  - de la poitrine.

#### **Tri des matières premières :**

Les viandes fraîches sont soigneusement parées de façon à éliminer :

- les os et les cartilages,
- le jarret,
- les gras mous,

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/13 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#)

- la couenne,
- les nerfs, les aponévroses et les gros tendons,
- les saignures, rougeurs, glandes,
- et les corps étrangers.

Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des salaisons sèches à base de viande de coche. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des salaisons sèches à base de viande de coche.

A réception par l'atelier de fabrication, les viandes et gras frais de porc sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

#### ***Hachage gros :***

Cette caractéristique certifiée communicante peut être mentionnée sur les étiquetages uniquement dans le cas où les mêlées sont hachées de façon à obtenir une taille de grains de 8 mm minimum.

#### ***Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers) :***

L'embossage des salaisons sèches à base de viande de coche est effectué exclusivement avec des boyaux naturels de porc soigneusement dégraissés, salés, cousus ou éventuellement séchés-collés.

## **4- TRAÇABILITÉ**

### **4-1. Identification des opérateurs**

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

### **4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres**

Les entreprises engagées dans la production de salaisons sèches à base de viande de coche mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : viandes porcines certifiées label rouge, boyaux, additifs et ingrédients.
- Les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication en cas de doublon possible.

Bien entendu, la traçabilité est ascendante et descendante.

C'est-à-dire qu'elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin, de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication puis jusqu'aux élevages par l'intermédiaire de la traçabilité du fournisseur prévue dans les cahiers des charges viande de porc label rouge et viande de coche label rouge et synthétisée ci-après.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisés pour la fabrication de salaisons sèches à base de viande de coche. Pour cette partie, les

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/13 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#) entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Chaque livraison de pièces de découpe de porc charcutier labellisé et de coche labellisée (est accompagnée :

- d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
- d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant des codes articles spécifiques ainsi qu'un numéro de lot permettant de remonter aux élevages d'origine.

Les additifs et ingrédients non carnés sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur composition, notamment les additifs ayant un rôle technologique.

Les boyaux d'embossage utilisés sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur provenance (espèce animale d'origine et type de boyau).

Les entreprises doivent donc en premier lieu définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par ce N° de lot de fabrication. Pour définir ce lot, les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication. Les lots de fabrication concernent évidemment des produits de même calibre.

Chaque expédition de salaisons sèches à base de viande de coche est accompagnée d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif.

Les ventes de salaisons sèches à base de viande de coche sont identifiées par des codes articles spécifiques «label rouge» repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

#### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Description des identifiants permettant de remonter aux élevages



Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau de synthèse suivant :

| <b>Etape</b>   | <b>Action de traçabilité</b>  | <b>Identifiant</b>                                     | <b>Identification physique</b>                            | <b>Documents associés</b>   |
|--|---|--|---|---|
| Réception des viandes et gras de porc label rouge <sup>2</sup> .   | Enregistrement des réceptions avec saisie des N° de lot de découpe du fournisseur<br><br>Identification des viandes et gras lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre | N° de lot de réception des viandes et gras             | Identification des contenants des viandes et gras         | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                     |
| Réception des viandes et gras de coche label rouge (ou certifiée dans le délai fixé dans les dispositions communes de production). | Enregistrement des réceptions avec saisie des N° de lot de découpe du fournisseur<br><br>Identification des viandes et gras lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre | N° de lot de réception des viandes et gras             | Identification des contenants des viandes et gras         | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                     |
| Réception des boyaux   | Enregistrement des réceptions<br><br>Identification des boyaux lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre  | N° de lot de réception des boyaux                      | Identification des contenants des boyaux                  | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                     |
| Réception des additifs et ingrédients  | Enregistrement des réceptions<br><br>Identification des additifs et ingrédients lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre   | N° de lot de réception des additifs et ingrédients     | Identification des contenants des additifs et ingrédients | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                     |
| Entreposage des gras congelés  | Enregistrement des achats et des dates de congélation   | N° de lot de réception des gras et date de congélation | Identification des contenants et gras congelés            | Facture ou BL fournisseur<br>Fiche ou registre de réception<br>Fiche de congélation |

<sup>2</sup> Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

| <b>Étape</b>   | <b>Action de traçabilité</b>  | <b>Identifiant</b>                                    | <b>Identification physique</b>                     | <b>Documents associés</b>  |
|--|---|---|--|--|
| Fabrication des mêlées puis des salaisons sèches à base de viande de coche | Affectation d'un N° de lot de fabrication<br><br>Identification de chaque contenant de mêlées avec ce N° de lot <sup>3</sup> de fabrication<br><br>Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent | N° de lot de fabrication                              | Identification des contenants des mêlées           | Fiches de lots ou registres de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise  |
| Conditionnement  | Indication du n° de lot de fabrication et de la DDM sur chaque étiquette produit.   | N° de lot de fabrication et DDM.                      | Identification de chaque produit fini conditionné. | Fiches de conditionnement ou équivalent.   |
| Distribution   | Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés  | Client, N° de lot de fabrication et date de livraison |  | Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications |

<sup>3</sup> Un numéro de lot est affecté à chaque lot de fabrication, il est porté sur le document d'accompagnement des produits. Un lot de fabrication est constitué au maximum par un type de produit fabriqué sur une journée. Un cahier de fabrication est tenu à jour, il permet notamment de faire le lien entre le lot de fabrication et les lots de matières premières utilisées (viande, gras, boyaux, additifs et ingrédients).

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

Schéma de vie général :

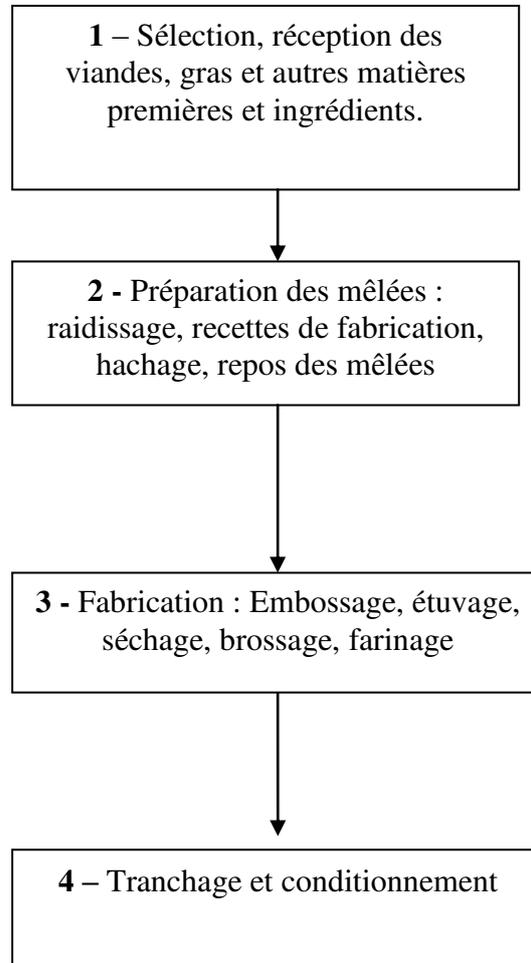


Schéma de vie détaillé :

|   | <b>Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication.</b>   | <b>Procédés et recettes de fabrication et caractéristiques intrinsèques des produits</b>  |
|---|--|---|
| <b>1 : Sélection, réception des viandes, gras, ingrédients et autres matières premières</b> | Sélection des viandes et gras de porcs et cochons<br>Qualité des boyaux à réception<br>Qualité des additifs et ingrédients à réception   |   |
| <b>2 : Préparation des mēlées</b>   | Délais de mise en œuvre des viandes et des gras frais<br>Matières premières congelées<br>Température des viandes à la mise en œuvre<br>Température des gras à la mise en œuvre | Recette de fabrication et composition de la mēlée<br><br>Liste positive des additifs et ingrédients<br><br>Procédé de fabrication et aspect des mēlées<br><br>Procédé de fabrication : repos des mēlées |
| <b>3 : Fabrication : Embossage - Etuvage – Séchage – Brossage – Farinage</b>                |  | Embossage<br><br>Etuvage<br><br>Séchage<br><br>Brossage farinage des saucissons secs supérieurs, saucisses sèches supérieures, jésus, rosettes et pavés   |
| <b>4 Tranchage et conditionnement</b>   |  | Tranchage et conditionnement  |

5-2. Matières premières carnées utilisées

| N° | Point à contrôler            | Valeur-cible   |
|----|------------------------------|--|
| S1 | Parage des pièces de découpe | <p>Les pièces de découpe sont soigneusement parées, de façon à ce qu'il n'y ait pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules),</li> <li>▪ de jarret (au niveau des épaules et des jambons),</li> <li>▪ de gras mous,</li> <li>▪ de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines),</li> <li>▪ de nerf, d'aponévrose et de gros tendons (notamment au niveau des jambons et épaules),</li> <li>▪ de saignures, rougeurs, glandes,</li> <li>▪ et de corps étrangers.</li> </ul> |
| S2 | Délai maximum de réception   | <p>Le délai de réception des viandes et des gras frais est limité à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 jours maximum après abattage et 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié pour les viandes et gras frais de porc charcutier,</li> <li>• 6 jours maximum sans dérogation pour les viandes et gras de coche.</li> </ul>  |
| S3 | Boyau naturel                | <p>Pour l'utilisation de la mention "traditionnel" ou "à l'ancienne", l'utilisation de boyaux naturels est obligatoire même sur les produits pelés avant tranchage.</p>  |

5-3. Ingrédients et additifs

| N° | Point à contrôler  | Valeur-cible  |
|----|--|---|
| S4 | <u>Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication</u> | <p><b><u>Les ingrédients et additifs sont limités aux produits suivants :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>sel,</u></b></li> <li>• <b><u>sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose,</u></b></li> <li>• <b><u>aromates, épices,</u></b></li> <li>• <b><u>ferments,</u></b></li> <li>• <b><u>nitrate de potassium (E252), de sodium (E251),</u></b></li> <li>• <b><u>nitrite de sodium (E250), potassium (E249),</u></b></li> <li>• <b><u>acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),</u></b></li> <li>• <b><u>acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).</u></b></li> </ul> |

| N° | Point à contrôler               | Valeur-cible  |
|----|---------------------------------|---|
|    |                                 | <b><u>Et pour le traitement éventuel des boyaux :</u></b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>fleurs de surface et poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine.</u></b></li> </ul> |
| S5 | Traitement des ingrédients      | Ionisation interdite  |
| S6 | Conditionnement des ingrédients | Conditionnements permettant de les préserver de toute dégradation.  |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible   |
|-----|--|--|
| S7  | <b><u>Délai de mise en œuvre pour les viandes et gras frais de porc charcutier</u></b> | <b><u>Le délai de mise en œuvre des viandes et des gras frais est limité à 4 jours maximum après abattage et 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié pour les viandes et gras frais de porc charcutier.</u></b>   |
| S8  | <b><u>Délai de mise en œuvre pour les viandes et gras de coche</u></b>                 | <b><u>Le délai de mise en œuvre des viandes et des gras frais est limité à 6 jours maximum sans dérogation pour les viandes et gras de coche.</u></b>  |
| S9  | Conditions de conservation et de décongélation du gras congelé                         | Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Les gras destinés à être congelés sont préemballés afin de les protéger, notamment des contaminations extérieures microbiennes et du dessèchement,</li> <li>- Les gras sont congelés et maintenus à une température inférieure ou égale à -18°C,</li> <li>- Le stockage est organisé de manière à utiliser en premier les gras les plus anciens,</li> <li>- Le déconditionnement des produits s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination,</li> <li>- La décongélation est effectuée dans une enceinte réfrigérée à 4°C maximum.</li> </ul> |
| S10 | Température des viandes à la mise en œuvre   | La température des viandes à la mise en œuvre est comprise entre -5°C et +4°C.   |
| S11 | Température des gras à la mise en œuvre  | La température des gras à la mise en œuvre est comprise entre -7°C et +4°C.  |

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible  |
|-----|--|---|
| S12 | Proportion des ingrédients et additifs autorisés dans la fabrication | <p>Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des limites suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%,</li> <li>• sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total,</li> <li>• aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total,</li> <li>• acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total,</li> <li>• acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total.</li> </ul> |
| S13 | Hachage gros   | Taille des grains $\geq 8$ mm pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros ».   |
| S14 | Aspect du hachage  | Le hachage présente un aspect de gros grains et pas d'éclatement des gras (farcissage).   |
| S15 | Variation de la température lors du hachage                          | Les viandes ne doivent pas être soumises à des remontées en température.  |
| S16 | Repos des mëlées   | Les mëlées sont laissées au repos pendant une durée inférieure ou égale à 96 heures, au froid entre 0 et 4°C.   |
| S17 | Procédé d'embossage des Jésus  | Le Jésus supérieur est embossé en boyau naturel de porc d'un diamètre supérieur à 70 mm.  |
| S18 | Forme des Rosettes commercialisées entières                          | La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique.  |
| S19 | Etuvage  | La température de l'étuvage est inférieure ou égale à +26°C.  |
| S20 | Durée minimale de séchage  | <p>Pour les saucisses sèches supérieures : 2 semaines</p> <p>Pour les saucissons secs supérieurs, Jésus supérieurs, rosettes et pavés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de 200 à 500 g : 3 semaines</li> <li>• de 500 à 800 g : 4 semaines</li> <li>• de plus de 800 g : 6 semaines.</li> </ul>  |
| S21 | Température de séchage   | La température de séchage est inférieure ou égale à 16 °C.  |

| N°  | Point à contrôler                                     | Valeur-cible  |
|-----|---|---|
| S22 | Tranchage   | L'opération consiste à réaliser des tranches de saucisson sec supérieur, saucisse sèche supérieure, Jésus supérieur, rosette et pavé.   |
| S23 | Pelage des produits avant tranchage                   | Les produits peuvent être pelés pour faciliter les opérations de tranchage.<br>Cette opération est obligatoire pour les saucissons secs supérieurs, saucisses sèches supérieures, rosettes et pavés embossés en boyaux collagéniques. |
| S24 | Délai maximum de raidissage avant tranchage           | Le raidissage avant tranchage doit être limité à 4 semaines maximum.  |
| S25 | Raidissage - Température à cœur                       | La température à cœur des produits ne doit pas descendre en dessous de - 11°C.  |
| S26 | Présentation des tranches                             | Les tranches ne présentent pas de défauts d'aspects majeurs tels que : tranche incomplète, couleur hétérogène.  |
| S27 | <b><u>Conditionnement autorisés</u></b>               | - <b><u>Non préemballés entiers :</u></b><br>- <b><u>Préemballés entiers ou tranchés, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.</u></b>  |
| S28 | Teneur résiduelle en oxygène (atmosphère protectrice) | L'atmosphère protectrice du produit est exempte d'O <sub>2</sub> ou n'en présente que des traces.   |

#### 5-5. Qualité des produits

| N°  | Point à contrôler             | Valeur-cible  |
|-----|-------------------------------|---|
| S29 | HPD                           | HPD <sup>4</sup> des pavés : ≤ 60 %<br>HPD des produits à un diamètre supérieur à 85 mm : ≤ 58 %<br>HPD des produits à un diamètre supérieur à 70 mm : ≤ 56 %<br>HPD des produits à un diamètre inférieur ou égal à 70 mm : ≤ 52 %    |
| S30 | Caractéristiques sensorielles | Couleur rouge soutenue homogène<br>Non croûté<br>Répartition homogène du gras et du maigre<br>Gras blanc et non huileux<br>Odeur et goût caractéristiques de saucisson sec<br>Pas de défaut de goût et d'odeur tels qu'acide ou rance |

<sup>4</sup> L'HPD prise en compte est celle des produits au stade de sortie du site de fabrication.

## 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage doit comporter la mention « Caractéristiques certifiées communicantes : » suivie d'au moins deux caractéristiques certifiées communicantes choisies parmi celles énoncées au point 3.3 'Éléments justificatifs de la qualité supérieure'.

## 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

| Critère* | Principaux points à contrôler    | Méthodes d'évaluation     |
|----------|----------------------------------|---------------------------|
|          | <b>FABRICATION</b>               |                           |
| C        | Taux d'incorporation des viandes | Documentaire              |
| C        | Hachage                          | Visuel                    |
| S13      | Hachage gros                     | Visuel                    |
| S20      | Durée minimale de séchage        | Documentaire et/ou mesure |

\*C : Conditions de production communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 02/13 « Pâté de porc fermier »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de porc fermier label rouge élevé en plein air
- Elaboré à partir de viande fraîche uniquement

### **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- DÉNOMINATION 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 .....     | 5  |
| 4- TRAÇABILITÉ .....   | 7  |
| 4-1. Identification des opérateurs .....                       | 7  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....      | 7  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....      | 7  |
| 5- METHODE D'OBTENTION.....                                    | 9  |
| 5-1. Schéma de vie.....  | 9  |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....                | 10 |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                             | 11 |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement .....           | 11 |
| 5-5. Qualité des produits.....                                 | 12 |
| 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE .....       | 12 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION ..... | 12 |

## 1- NOM DU DEMANDEUR

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

6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ  
Tél. 05.59.67.25.77 Fax 05.59.67.25.77.  
E-mail : [peyoaguia@wanadoo.fr](mailto:peyoaguia@wanadoo.fr)

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Pâté de porc fermier

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Le champ d'application de ce label rouge porte sur le pâté de porc fermier. Les pâtés mis en œuvre sont exclusivement produits à partir de viande de porcs fermiers label rouge LA 19-88.

Le cahier des charges du pâté de porc fermier label rouge recouvre les déclinaisons suivantes :

- Pâté de campagne supérieur, pur porc, à l'ancienne ou traditionnel ;
- Terrine de campagne

### Présentation à la vente :

Ces pâtés peuvent être commercialisés frais ou appertisés :

- conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ;
- conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés ;
- conditionnés prétranchés sous vide ;
- sous la forme de produits appertisés.

### Caractéristiques physico-chimiques :

Les caractéristiques physico-chimiques des produits finis sont conformes à celles définies dans les dispositions communes de production, auxquelles s'ajoutent les caractéristiques suivantes :

| Caractéristiques du produit fini                    | Valeurs |
|---|---------|
| Humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) | ≤ 76%   |
| Sucres Solubles Totaux (SST)                        | ≤ 2%    |
| Lipides*  | ≤ 35%   |
| Amidon*   | ≤ 2%    |

\* rapporté à l'HPDA (Humidité du produit dégraissé et désamidonné)

Caractéristiques organoleptiques :

Les caractéristiques sensorielles du produit label rouge sont les suivantes :

- Couleur marron et aspect marbré,
- Texture granuleuse, moelleuse et grasse,
- Arôme de gras intense,
- Arôme de viande de porc intense.

Les produits vendus à la coupe doivent présenter un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.

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 le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, par la fiche 2.1.7.6 relative au pâté de campagne supérieur, frais ou appertisé.

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 pâté 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 et additifs mis en œuvre ou encore les caractéristiques physico-chimiques du produit fini.

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

| Points de différence         | <b>Pâté de porc fermier<br/>LA 02-13</b>   | <b>Produit courant</b>  |
|------------------------------|--|---|
| Viande de porc mise en œuvre | Viande et abats de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge porc fermier LA 19-88 :<br>- Gorge entière découennée<br>- Foie frais<br>- Poitrine (après parage des glandes mammaires),<br>- Gras de porc ≤ 20%<br>- Couenne cuite au bouillon,<br>- Barde et crépine (uniquement pour la couverture du produit). | Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première.<br>La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment).<br>Gorge entière découennée ≥ 20 %<br>Foie frais ≥ 15 %<br>cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne)<br>Poitrine (après parage des glandes mammaires),<br>Gras de porc,<br>Couenne cuite au bouillon,<br>Barde et crépine uniquement pour la couverture du produit. |
|                              | Viande fraîche. L'utilisation de maigre et de  | Surgélation possible de la matière  |

| Points de différence                                  | Pâté de porc fermier<br>LA 02-13   | Produit courant  |
|---|--|--|
| Caractéristiques des viandes mises en fabrication     | gras congelé est interdite. De même, les abats sont utilisés frais.<br>Les viandes de verrats et de cochons sont exclues de la transformation.   | première excepté pour la mention « à l'ancienne », « comme autrefois » ou mention ayant la même signification.   |
|   | Les viandes fraîches sont réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai est porté à 6 jours maximum.   | Le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande ne précise pas de délai de réception.<br>L'opérateur met en œuvre dans le respect de la DLC apposée par son fournisseur (en général 8 jours). |
| Ingrédients et additifs                               | Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive ci-dessous à l'exclusion de tout autre.<br>- Sel, dans une limite de 2%,<br>- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, dans une limite de 1%,<br>- Aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc... (7% maximum),<br>- Gelée, gélatine G (2% maximum),<br>- Eau, bouillon,<br>- farines, féculs, amidons (3% maximum),<br>- Utilisation du lait<br>- Utilisation de l'œuf<br>Jaune d'œufs et caramel uniquement pour le badigeonnage. | Possibilité d'incorporer les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants de masse, les exhausteurs de goût, l'acide sorbique et ses sels, le parahydroxybenzoate.       |
| Additifs  | Incorporation des seuls additifs suivants, pour une quantité totale $\leq 0,03$ %.<br>Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), lactate de sodium (E325), de potassium (E326), caramel (E150a)   |  |
| Caractéristiques physico-chimiques des produits finis | HPDA $\leq 76$ %   | HPDA $\leq 78$ %   |
|   | Lipides $\leq 35$ %  | Lipides $\leq 40$ %  |
|   | Sucres solubles totaux (SST) $\leq 2$ %  |  |
|   | Amidon $\leq 2$ %  | Amidon $\leq 3$ %  |
| DLC des Produits frais.                               | 30 jours à compter de la date de cuisson et 26 jours après la date de conditionnement.   |  |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

### **3.3.1 Caractéristiques Certifiées Communicantes :**

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 LA 19-88.

Ce mode d'élevage, où les animaux sont élevés en plein air au plus tard à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine, donne une viande moins exsudative. En outre les porcs sont abattus à 182 jours minimum, avec un poids chaud carcasse d'au moins 80 kg, ce qui donne une viande ferme et persillée.

#### **- Elaboré à partir de viande fraîche uniquement**

La mise en œuvre de la matière première est faite exclusivement à partir de viande fraîche. Le consommateur associe le label rouge à une production traditionnelle dans laquelle la surgélation n'a pas sa place. C'est pour cette raison que ce cahier des charges a imposé, dès la création de sa charcuterie label rouge en 1988, la mise en œuvre de viande fraîche, contribuant à préserver les caractéristiques gustatives et technologiques (pertes d'eau et de protéines en cas de congélation) de la viande.

### **3.3.2 Autres caractéristiques :**

#### **A : Caractéristiques qualitatives du produit :**

La proportion minimale en gorge et foie dans le mélange destiné à la fabrication du pâté de campagne label rouge est supérieure ou égale à 25% pour les gorges entières découennées, et supérieure ou égale à 22% pour le foie frais. Ces proportions minimales sont essentielles pour obtenir une qualité sensorielle du produit, avec un goût de foie et de viande équilibré et une texture agréable.

Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé exclusivement à partir de grains.

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge permettent de le différencier du produit courant par :

- Couleur marron et aspect marbré,
- Texture granuleuse, moelleuse et grasse,
- Arôme de gras intense,
- Arôme de viande de porc intense.

Les produits vendus à la coupe doivent présenter un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.

#### **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.

C : Caractéristique de présentation :

Le consommateur a le choix entre les présentations de pâtés, commercialisés frais ou appertisés, suivantes :

- conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ;
- conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés ;
- conditionnés prétranchés sous vide ;
- sous la forme de produits appertisés.

**4- TRAÇABILITÉ**

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les produits, dont les procédés de fabrication et les caractéristiques sont décrits dans le présent cahier des charges, sont issus de matière première du porc fermier LA 19-88.

L'origine est garantie par l'identification des carcasses et 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 :

| <b>POINTS DE MAÎTRISE<br/>OU DE CONTRÔLE</b> | <b>MÉTHODE</b>  | <b>DOCUMENTS ASSOCIÉS</b>      |
|--|---|--------------------------------|
| Réception des matières premières             | Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires :<br>- le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément,<br>- la dénomination de vente,<br>- la date d'abattage,<br>- le numéro de lot,<br>- la DLC ou DLUO,<br>- les quantités livrées. | Étiquettes<br>Bon de livraison |
| Stockage<br>Identification en stock          | Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.   | Étiquettes<br>Bon de livraison |
| Fabrication                                  | Chaque fabrication donne lieu au  | Attribution du n° de lot       |

| POINTS DE MAÎTRISE<br>OU DE CONTRÔLE | MÉTHODE  | DOCUMENTS ASSOCIÉS   |
|--------------------------------------|--|--|
|                                      | renseignement d'une fiche mentionnant notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de mise en fabrication ;</li> <li>- la date de cuisson ;</li> <li>- le numéro de lot de fabrication ;</li> <li>- la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ;</li> <li>- les quantités de matières premières utilisées ;</li> <li>- le nombre et les quantités produits ;</li> <li>- le nombre et les quantités déclassées.</li> </ul> | de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot)<br><br>Fiche de fabrication |
| <u>Tranchage</u>                     | Les produits tranchés sont identifiés par le n° de lot de fabrication et la date de conditionnement.<br>Ces opérations donnent lieu à un enregistrement sur la fiche de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> <li>- n° de lot de fabrication,</li> <li>- date de tranchage,</li> <li>- date de conditionnement,</li> <li>- nombre de produits mis en œuvre,</li> <li>- nombre de produits fabriqués.</li> </ul>   | Fiche de fabrication   |
| Conditionnement et identification    | Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.   | Fiche de fabrication   |
| Etiquetage                           | Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette doit être tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.   | Etiquetage<br>Comptabilité Etiquette   |

### Traçabilité ascendante

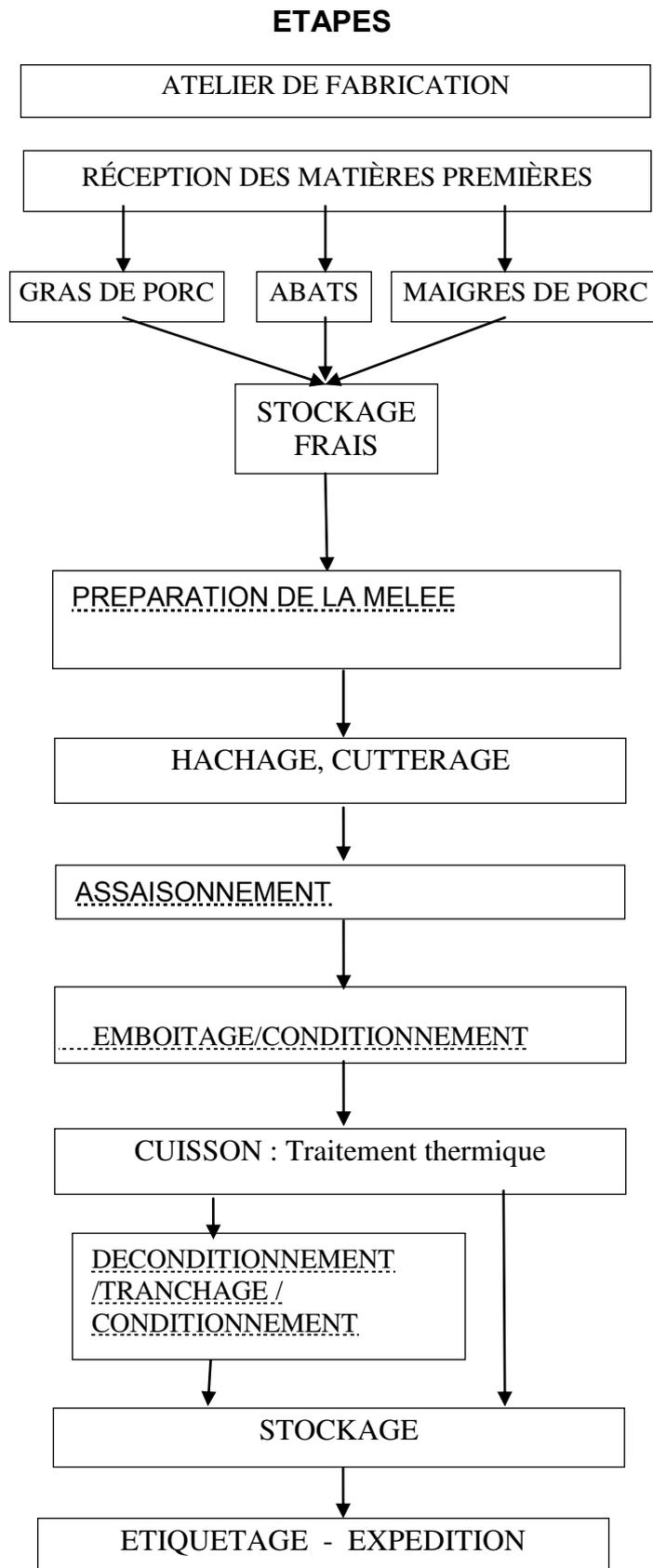
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

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                                 | <b><u>Origine des matières premières</u></b>          | La fabrication du pâté de porc fermier est effectuée exclusivement à partir de viandes fraîches et abats de porc fermier label rouge, obtenus selon les exigences définies par le cahier des charges porc fermier LA 19-88.  |                      |                      |
| S2                                 | Matières premières                                    | Les viandes présentant un caractère exsudatif, ainsi que les viandes de verrats et de cochons sont exclues de la transformation.   |                      |                      |
| S3                                 | Etiquetage  | Les produits à réception devront être clairement étiquetés.  |                      |                      |
| S4                                 | <b><u>Liste des matières premières autorisées</u></b> | Les matières premières carnées entrant dans la mise en œuvre du pâté de porc fermier sont exclusivement issues de maigres de porcs, foies, poitrine (après parage des glandes mammaires), gras de porc, couenne cuite au bouillon, gorge entière découennée, barde et crépine pour la couverture du produit. |                      |                      |
| S5                                 | Délai de réception                                    | Les viandes fraîches sont réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai est porté à 6 jours maximum.   |                      |                      |
| S6                                 | <b><u>Etat des matières premières</u></b>             | L'utilisation de maigre et de gras congelé est interdite. De même, les abats sont utilisés frais.  |                      |                      |
| S7                                 | Précision sur l'incorporation                         | Les pâtés sont fabriqués exclusivement à partir des matières premières carnées suivantes et dans le respect des proportions précisées ci-après (fourchette d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient) :   |                      |                      |
| S8                                 | Composition de la mée                                 |  | <b>%<br/>minimum</b> | <b>%<br/>maximum</b> |
|                                    |   | Maigre de porc   | 0                    | 30                   |
|                                    |   | Foie   | 22                   | 45                   |
|                                    |   | Poitrine (après parage des glandes mammaires)  | 0                    | 20                   |
|                                    |   | Gras de porc   | 0                    | 20                   |
|                                    |   | Couenne  | 0                    | 8                    |
|                                    |   | Gorge entière découennée   | 25                   | 55                   |
|                                    |   | Barde et crépine pour la couverture du produit.  | 0                    | 2                    |
| Ingrédients non carnés et additifs | <b>2</b>  | <b>16</b>  |                      |                      |

5-3. Ingrédients et additifs

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible                                  |  |                  |   |
|---|--|---|--|------------------|---|
| S9  | <b><u>Proportion des ingrédients dans la fabrication</u></b> | <b>Catégorie</b>                              | <b>Description</b>   | <b>% maximum</b> |   |
|   |  | <b><i>Ingrédients</i></b>                     | sel  |                  | 2 |
|   |  |   | sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose  |                  | 1 |
|   |  |   | Aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc...   |                  | 7 |
|   |  |   | Gelée, gélatine G  |                  | 2 |
|   |  |   | Eau, bouillon  |                  |   |
|   |  |   | Lait   |                  | 2 |
|   |  |   | Oeufs  |                  | 2 |
|   |  |   | Farines (utilisable sous forme de pain), féculles, amidons   |                  | 3 |
| <i>en matière sèche du poids de la mêlée.</i> |  |   |  |                  |   |
| S10   | <b><u>Additifs</u></b>                                       | <b><i>Additifs</i></b>                        | ascorbate de sodium (E 301) ; nitrite de sodium (E250), potassium (E 249), acide ascorbique (E300), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), lactate de sodium (E325), potassium (E326), caramel (E150a) | 0.03             |   |
|   |  | <i>en matière sèche du poids de la mêlée.</i> |  |                  |   |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°  | Point à contrôler                    | Valeur-cible   |
|-----|--------------------------------------|--|
| S11 | Pesée/hachage                        | Les quantités de maigre, de gras et d'abats sont pesés puis hachés.                    |
| S12 | Traitement thermique                 | Le traitement thermique est réalisé aussitôt après le conditionnement des produits.    |
| S13 | <b><u>DLC des produits frais</u></b> | 30 jours à compter de la date de cuisson et 26 jours après la date de conditionnement. |

5-5. Qualité des produits

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| S14 | Humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) | ≤ 76% |
| S15 | Sucres Solubles Totaux (SST)                        | ≤ 2%  |
| S16 | Lipides*  | ≤ 35% |
| S17 | Amidon*   | ≤ 2%  |

\* rapporté à l'HPDA (Humidité du produit dégraissé et désamidonné)

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

| Critères* | Principaux points à contrôler                             | Méthodes d'évaluation                    |
|-----------|---|--|
|           | <b>RECEPTION</b>  |  |
| S1        | Origine des matières premières                            | Documentaire                             |
|           | <b>FABRICATION</b>  |  |
| S8        | Composition de la mêlée                                   | Documentaire et/ou visuelle et/ou mesure |
| C         | Traitement thermique (Valeurs stérilisatrices)            | Mesure et/ou documentaire                |
| C         | Délai entre la cuisson et le conditionnement (/tranchage) | Mesure et/ou documentaire                |
| C         | Étiquetage/ entreposage                                   | Vérification visuelle et/ou documentaire |

\*C : Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/13  
« Saucisson sec supérieur, saucisse sèche supérieure de  
porc fermier »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de porc fermier élevé en plein air
- Boyau naturel de porc

**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- NOM 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 .....     | 5  |
| 4- TRACABILITE .....   | 6  |
| 4-1. Identification des opérateurs .....                       | 6  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....      | 6  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....      | 7  |
| 5- METHODE D'OBTENTION.....                                    | 8  |
| 5-1. Schéma de vie.....  | 8  |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....                | 9  |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                             | 9  |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement .....           | 10 |
| 5-5. Qualité des produits.....                                 | 11 |
| 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE .....       | 11 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION ..... | 11 |

## 1- NOM DU DEMANDEUR

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

6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ

Tél. 05.59.67.25.77 Fax 05.59.67.25.77

E-mail : [peyoaguia@wanadoo.fr](mailto:peyoaguia@wanadoo.fr)

## 2- NOM DU LABEL ROUGE

Saucisson sec supérieur, saucisse sèche supérieur de porc fermier

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Le champ d'application de ce label rouge porte sur le saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure de porc fermier. Les saucissons et saucisses sèches mis en œuvre sont exclusivement issus de viande de porcs fermiers label rouge LA 19-88.

#### Présentation à la vente :

Le saucisson sec et la saucisse sèche supérieurs sont présentés :

- avec ou sans fleur, blanche ou non,
- avec ou sans bridage ou filet,
- entier : nu, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.

Ces produits sont vendus dans des commerces au détail ou GMS.

#### Caractéristiques physico-chimiques :

Les caractéristiques physico-chimiques des produits finis sont conformes à celles définies dans les dispositions communes de production, auxquelles s'ajoute la caractéristique suivante :

| <b>Caractéristiques du produit fini</b> | <b>Valeurs</b> |
|---|----------------|
| Humidité du produit dégraissé (HPD)     | ≤ 52 %         |

#### Caractéristiques organoleptiques :

- Couleur de viande foncée ;
- Odeur de viande intense ;
- Absence d'acidité ;
- Absence des défauts suivants : goûts de rance, de moisissure, de viande crue ;
- Goût peu salé et aromatique.

### 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 le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, par la fiche 2.1.5.4 relative au saucisson sec, saucisse sèche supérieur(e) ;
- 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 Saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure de porc fermier label rouge se différencie du saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure courants sur différents aspects, que ce soit l'origine et les caractéristiques de la matière première, les ingrédients et additifs mis en œuvre ou encore les caractéristiques physico-chimiques des produits finis.

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

| Points de différence            | <b>Saucisson sec supérieur &amp; Saucisse sèche supérieure de porc fermier LA 03-13</b>  | <b>Produit courant</b>  |
|---------------------------------|--|---|
| Viande de porc mise en œuvre    | Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 :<br>- porc fermier élevé en plein air,<br>- nourri avec 60% de céréales minimum,<br>- âgé de 182 jours minimum.  | Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première.<br>La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment).  |
| Caractéristiques de fabrication | Ingrédients excluant les arômes de transformation.   | Possibilité d'incorporer des ferments.  |
|                                 | Additifs :<br>- salpêtre (nitrate de potassium)<br>- acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)<br>- nitrate de sodium (E251), potassium (E252)<br>- nitrite de sodium (E250), potassium (E249) | Possibilité d'incorporer des produits anti-fongiques (acide sorbique et ses sels, natamycine), de l'acide benzoïque et ses sels, du parahydroxybenzoate pour le traitement de surface des boyaux et enveloppes. |
| Durée de sèche                  | Durée de séchage minimal fixée par le cahier des charges selon le poids des saucissons (de 18 jours minimum à plus de 24 jours).<br>14 jours pour la saucisse sèche supérieure.  | Aucune préconisation fixée par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.<br>Les produits à base de viande de coche nécessitent une durée de sèche moins longue.         |
| Etuvage                         | Une fois poussés, les saucissons et saucisses sont entreposés dans des   |   |

| Points de différence                                  | <b>Saucisson sec supérieur &amp; Saucisse sèche supérieure de porc fermier LA 03-13</b>   | <b>Produit courant</b> |
|---|---|------------------------|
|   | <p>étuves.</p> <p>Dans la salle d'étuvage, les produits sont montés en température afin que les micro-organismes internes agissent pour stabiliser le produit bactériologiquement.</p> <p>La valeur cible à obtenir pour la validation du process est un pH inférieur ou égal à 5,4 à la sortie de l'étuvage.</p> <p>L'étuvage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température de la salle d'étuvage ne doit pas dépasser 26°C.</p> |                        |
| Caractéristiques physico-chimiques des produits finis | Humidité du produit dégraissé (HPD) :<br>≤ 52 %   |                        |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

#### 3.3.1 Caractéristiques Certifiées Communicantes

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 LA 19-88.

Ce mode d'élevage, où les animaux sont élevés en plein air au plus tard à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine, donne une viande moins exsudative. En outre les porcs sont abattus à 182 jours minimum, avec un poids chaud carcasse d'au moins 80 kg, ce qui donne une viande ferme et persillée.

##### – **Boyau naturel de porc**

Elaborés à partir d'une forte proportion de viande maigre, le saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure label rouge, ont besoin d'une dessiccation progressive. Le boyau naturel, plus perméable que le boyau synthétique, permet une bonne évacuation de l'humidité pour une sèche optimale. C'est pour cette raison que ce cahier des charges impose l'utilisation de boyau naturel de porc pour ces produits.

#### 3.3.2 Autres caractéristiques

A : Caractéristiques qualitatives du produit :

La valeur du pH supérieure ou égale à 5,2 garantit que le produit ne sera pas acide en bouche, elle est donc essentielle pour la qualité sensorielle du produit.

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge permettent de le différencier du produit courant par :

- Couleur de viande foncée ;
- Odeur de viande plus intense ;
- Absence d'acidité ;
- Absence des défauts suivants : goûts de rance, de moisissure, de viande crue ;
- Goût moins salé et plus aromatique.

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.

C : Caractéristiques de présentation :

Le consommateur a le choix entre les présentations suivantes :

- avec ou sans fleur, blanche ou non,
- avec ou sans bridage ou filet,
- entier : nu, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.

## **4- TRACABILITE**

### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

L'origine est garantie par l'identification des carcasses et 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 maîtrise ou de contrôle  | Méthode   | documents associés  |
|--|---|---|
| Réception des matières premières   | Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires : <ul style="list-style-type: none"> <li>– le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément,</li> <li>– la dénomination de vente,</li> <li>– la date d'abattage,</li> <li>– le numéro de lot,</li> <li>– la DLC ou DLUO,</li> <li>– les quantités livrées.</li> </ul>  | Étiquettes<br>Bon de livraison  |
| Stockage<br>Identification en stock<br><br>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.   | Marquage des produits : n° de lot de fabrication  |
| Fabrication, conditionnement   | Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>– la date de mise en fabrication ;</li> <li>– le numéro de lot de fabrication ;</li> <li>– la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ;</li> <li>– les quantités de matières premières utilisées ;</li> <li>– le nombre et les quantités mis en œuvre</li> <li>– le nombre et les quantités déclassées.</li> </ul> | Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot)<br><br>Fiche de fabrication |
| Identification   | Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.  | Fiche de fabrication  |
| Étiquetage   | Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette est tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.  | Étiquetage<br>Comptabilité<br>Étiquette   |

#### **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.

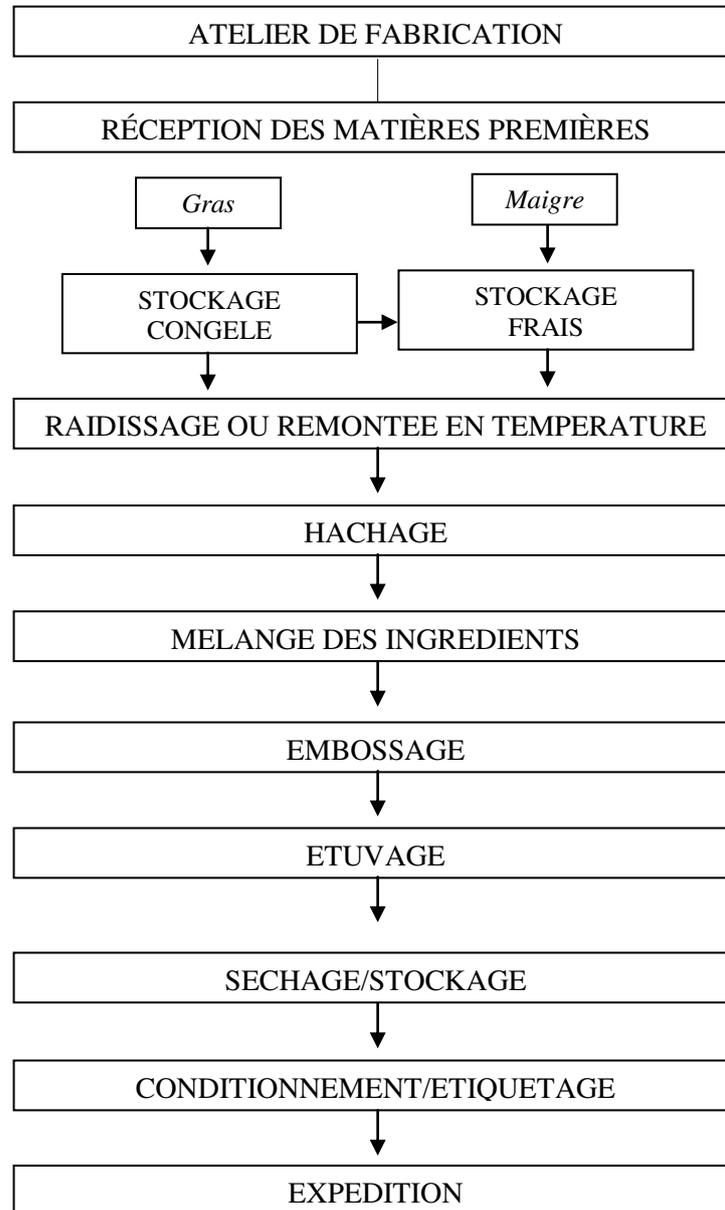
L'identification de chaque lot de produit fini est retranscrite sur la fiche de fabrication, celle-ci permet de retrouver chaque lot fabriqué.

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

#### ETAPES



5-2. Matières premières carnées utilisées

| N° | Point à contrôler                            | Valeur-cible   |          |    |    |
|----|--|--|----------|----|----|
| S1 | <b><u>Origine des matières premières</u></b> | La fabrication des saucissons secs supérieurs et saucisses sèches supérieures de porc fermier est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, obtenue selon les exigences définies par le cahier des charges « Viande fraîche de porc fermier et abats », LA 19-88.<br>Les produits à réception sont clairement identifiés. |          |    |    |
| S2 | Matières premières mises en œuvre.           | Les viandes présentant un caractère exsudatif sont exclues de la transformation.   |          |    |    |
| S3 |  | Les viandes fraîches réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai est porté à 6 jours maximum.  |          |    |    |
| S4 |  | La mise en œuvre s'entend dès l'opération de raidissage.   |          |    |    |
| S5 | Gras   | Les gras peuvent être utilisés frais, raidis ou congelés.  |          |    |    |
| S6 |  | Les gras de mouille sont interdits.  |          |    |    |
| S7 | Proportions d'incorporation                  | Maigres  | Jambon   | 60 | -  |
|    |  |  | Epaule   |    |    |
|    |  |  | Longe    |    |    |
|    |  | Gras   | Bardière | -  | 40 |
|    |  |  | Poitrine |    |    |

5-3. Ingrédients et additifs

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible   |  |           |  |
|---|--|--|--|-----------|--|
| S8  | <b><u>Précision sur les ingrédients</u></b>                  | Le saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure de porc fermier label rouge peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre (fourchette d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient ou de l'additif) |  |           |  |
| S9  | <b><u>Proportion des ingrédients dans la fabrication</u></b> | Ingrédients  | Description  | % maximum |  |
|   |  |  | sel  | 3         |  |
|   |  |  | sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose   | 0,5       |  |
|   |  |  | Epices, aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments  | 5         |  |
|   |  | ferments   | qsp  |           |  |
|   |  | Additifs   | nitrate de potassium (E252)<br>nitrate de sodium (E251)<br>nitrite de sodium (E250)<br>nitrite de potassium (E249) | 0,03      |  |
| acide ascorbique (E300),<br>ascorbate de sodium (E301),<br>acide érythorbique (E315),<br>érythorbate de sodium (E316) | 0,03   |  |  |           |  |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°                        | Point à contrôler           | Valeur-cible  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
|---------------------------|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------|----------|-------------|----------|---------------------------|---------------|----------|
| S10                       | Hachage                     | Les quantités de maigre et de gras sont pesées puis hachées.  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S11                       |                             | Pour la mention « hachage gros », la taille des grains doit être de 8 mm minimum.   |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S12                       | Mélange des ingrédients     | Les ingrédients et additifs sont ajoutés à la matière première. Le mélange doit assurer une bonne homogénéité de la masse.  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S13                       | Entreposage                 | Une fois poussés, les saucissons et saucisses sont entreposés dans des étuves.  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S14                       | Etuvage                     | Dans la salle d'étuvage, les produits sont montés en température afin que les micro-organismes internes agissent pour stabiliser le produit bactériologiquement.  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S15                       |                             | Chaque entreprise propose son propre process d'étuvage et définit pour ce faire une durée d'étuvage et/ou une perte de poids du produit.  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S16                       |                             | La valeur cible à obtenir pour la validation du process est un pH inférieur ou égal à 5,4 à la sortie de l'étuvage.   |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S17                       |                             | L'étuvage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température de la salle d'étuvage ne doit pas dépasser 26°C.  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S18                       | Séchoirs                    | Une fois cette étape terminée, les saucissons et saucisses sont placés dans des séchoirs.   |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S19                       | Séchage                     | Dans la salle de séchage, le produit va évoluer lentement pour développer sa saveur caractéristique.  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S20                       | Température et hygrométrie. | Le séchage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées.   |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S21                       |                             | La température de la salle de séchage ne devant pas dépasser 16°C. Dans le cas d'un séchage naturel, la température de la salle ne doit pas dépasser 20°C.  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S22                       | Durée de sèche              | La durée de sèche commence à compter de l'embossage du produit et se termine au conditionnement des produits.   |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S23                       |                             | Les durées minimales de séchage sont définies suivant le poids du produit afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini :   |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
|                           |                             | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Produits</th> <th>Poids (en grammes)</th> <th>Durée minimale de sèche</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Saucisson sec supérieur</td> <td>200 – 249 g</td> <td>18 jours</td> </tr> <tr> <td>250 – 349 g</td> <td>24 jours</td> </tr> <tr> <td>Saucisse sèche supérieure</td> <td>Minimum 200 g</td> <td>14 jours</td> </tr> </tbody> </table> | Produits           | Poids (en grammes)      | Durée minimale de sèche | Saucisson sec supérieur | 200 – 249 g | 18 jours | 250 – 349 g | 24 jours | Saucisse sèche supérieure | Minimum 200 g | 14 jours |
|                           |                             | Produits  | Poids (en grammes) | Durée minimale de sèche |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| Saucisson sec supérieur   | 200 – 249 g                 | 18 jours  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
|                           | 250 – 349 g                 | 24 jours  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| Saucisse sèche supérieure | Minimum 200 g               | 14 jours  |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
|                           |                             |   |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |
| S24                       | Durée de vie du produit     | La DDM est fixée à : <ul style="list-style-type: none"> <li>– 60 jours à compter de la date d'expédition pour les produits nus ou sous film perforé,</li> <li>– 90 jours à compter de la date d'expédition pour les produits sous atmosphère modifiée.</li> </ul>   |                    |                         |                         |                         |             |          |             |          |                           |               |          |

5-5. Qualité des produits

|     |                                     |        |
|-----|-------------------------------------|--------|
| S25 | Humidité du produit dégraissé (HPD) | ≤ 52 % |
|-----|-------------------------------------|--------|

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

| Critères * | Principaux points à contrôler   | Méthodes d'évaluation                      |
|------------|---|--|
|            | <b>RECEPTION</b>  |  |
| C          | Délai de mise en œuvre des viandes fraîches sous label rouge LA 19-88                                     | Documentaire et/ou mesure                  |
|            | <b>FABRICATION</b>  |  |
| C          | Etat du maigre de porc – Conditions de stockage des matières premières raidies à des fins technologiques. | Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure   |
| C & S11    | Hachage   | Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure   |
| C          | Embossage des produits entiers  | Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure   |
| S23        | Durée de sèche  | Documentaire et/ou mesure                  |
|            | <b>PRODUIT FINI</b>   |  |
| C          | Caractéristiques physico-chimiques du produit fini.   | Documentaire et/ou mesure et/ou analytique |

\*C : Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/73  
« Jambon sec supérieur »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc Label Rouge
- Affinage 9 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- DÉNOMINATION 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 .....    | 4  |
| 4- TRAÇABILITÉ .....  | 6  |
| 4-1. Identification des opérateurs.....                       | 6  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....      | 6  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....    | 8  |
| 5- METHODE D'OBTENTION.....                                   | 10 |
| 5-1. Schéma de vie .....                                      | 10 |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....               | 12 |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                            | 12 |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement.....           | 13 |
| 5-5. Qualité des produits .....                               | 16 |
| 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....       | 17 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION..... | 17 |

## 1- NOM DU DEMANDEUR

### Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Fax : 05 59 04 49 39

Mail : [inpaq@aol.com](mailto:inpaq@aol.com)

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambon sec supérieur

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- jambons secs entiers avec os nus ou conditionnés,
- jambons secs désossés, moulés, pressés, conditionnés, éventuellement découennés, dégraissés
  - entiers,
  - en morceaux (demi, quart, sixième, ...)
  - prétranchés en UVC sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Ces produits sont présentés à la vente, en rayon Libre-service ou à la coupe.

### Les caractéristiques liées à la fabrication :

- une coupe ronde d'une longueur maximale de 9 cm
- l'utilisation d'additifs limités aux sucres (saccharose et dextrose), au salpêtre (nitrate de sodium ou de potassium), aux épices, condiments et aromates naturels
- les conditions de séchage et d'affinage

### Les caractéristiques physico-chimiques :

| Caractéristiques                  | Norme retenue            |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Nitrate exprimé en $\text{KNO}_3$ | $\leq 250 \text{ mg/Kg}$ |
| Nitrite exprimé en $\text{KNO}_2$ | $\leq 50 \text{ mg/Kg}$  |

### Les caractéristiques organoleptiques :

- ✓ une couleur homogène,
- ✓ une texture moelleuse,
- ✓ un goût intense, peu salé et sans acidité.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

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

- Il s'agit d'un produit similaire,
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.2.4 Jambon sec, jambon sel sec,
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge défini dans le présent cahier des charges,
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

| <b>Points de différence</b>                | <b>Jambon sec supérieur LA 03-73</b>   | <b>Produit courant</b>   |
|--|--|--|
| <b>Type de coupe</b>                       | Coupe ronde n'excédant pas 9 cm  | Coupe ronde n'excédant pas 6 cm  |
| <b>Qualité des viandes</b>                 | Couleur comprise entre 2 et 5 de l'échelle japonaise (Exclusion des viandes PSE ou DFD)                  | Couleur non spécifiée  |
| <b>Autres ingrédients</b>                  | Epices, condiments et aromates naturels  | Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments                                      |
|  | Aucun ferment  | Ferments   |
| <b>Substance de traitement de surfaces</b> | Panne, saindoux, amidon, sel, épices et aromates   | Panne, saindoux, amidon, sel, épices, aromates, vins, alcools, liqueurs, fleurs de surface |
| <b>Procédé de fabrication</b>              | Salage au sel sec (saumure interdite)<br>Marquage indélébile de la date de mise au sel<br>Repos au froid | Salage au sel sec (saumure interdite)<br>Marquage indélébile de la date de mise au sel     |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc label rouge
- Affinage 9 mois minimum

**Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc Label Rouge**

**Origine des jambons frais :**

100% de jambons frais provenant de porcs Label Rouge

**Parage présentation et qualité des jambons à réception :**

### **Coupe ronde :**

La coupe ronde n'excède pas 9 cm au-delà de la tête du fémur. La coupe du gras sur la face dorsale se fait en biseau. L'os du quasi est partiellement enlevé, le pied déjointé ou scié au dessus de l'articulation. La tête du fémur est dégagée. Une exception à cette présentation est autorisée : le jambon est alors présenté avec pied et pointe.

### **Défauts d'aspects :**

Les jambons frais, destinés à la fabrication du jambon sec supérieur Label Rouge ne doivent pas, après parage, présenter de défauts d'aspects, à savoir :

- \* défauts d'épilation,
- \* couennes déchirées ou brûlées,
- \* points de sang ou pétéchies,
- \* hématomes ou ecchymoses,
- \* déchirures musculaires,
- \* fractures,
- \* souillures fécales ou autres,
- \* souillures par les lubrifiants des convoyeurs.

### **Qualité technologique de la viande :**

Le muscle doit être rose, rouge. Les viandes pâles, moles, exsudatives sont éliminées car elles posent des problèmes de tenue.

Les viandes ayant une couleur sombre sont également éliminées car susceptibles de donner des viandes DFD et d'entraîner des pertes par putréfaction.

Le pH ultime dans le muscle Demi-Membraneux, mesuré au minimum 18 heures après abattage à 5 cm au dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur, doit être compris entre 5,50 et 6,20.

### **Le gras :**

Le gras est blanc, ferme, sans odeur. Les gras mous et huileux sont éliminés. Les gras doivent avoir un taux d'acide linoléique inférieur à 15 %. L'épaisseur de gras de couverture, à l'aplomb de la tête du fémur, est supérieure ou égale à 10mm (couenne incluse).

Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les jambons frais nécessaires à la fabrication des jambons secs supérieurs label rouge. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des jambons secs supérieurs label rouge.

A réception par l'atelier de fabrication des jambons secs supérieurs, les jambons frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

### **Affinage 9 mois minimum**

La durée totale de fabrication, comprise entre la date de mise au sel et la sortie de l'affinage, doit être supérieure ou égale à 270 jours.

Le séchage long donne sa saveur et sa texture au jambon sec supérieur.

Le séchage se fait en deux étapes :

- la première étape consiste en une perte d'eau maîtrisée du produit.
- la deuxième étape de séchage intervient après l'opération de pannage et permet au jambon sec supérieur de s'affiner tout en conservant son moelleux.

#### **4- TRAÇABILITÉ**

##### **4-1. Identification des opérateurs**

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs
- les ateliers de tranchage et de conditionnement

##### **4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres**

Les entreprises engagées dans la production de jambon sec supérieur Label Rouge mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : jambons de porc Label Rouge, additifs, ingrédients et panne.
- Et en cas de doublon possible, les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication.

La traçabilité est ascendante et descendante.

C'est-à-dire qu'elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de jambon sec supérieur Label Rouge. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Les entreprises doivent donc veiller en premier lieu à ce que :

- chaque livraison de jambon frais Label Rouge soit accompagnée d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant le code article spécifique 'Label Rouge', les dates d'abattage ainsi qu'un numéro de lot de découpe permettant de remonter aux élevages d'origine.
- les additifs, les ingrédients et la panne soient livrés avec un document d'accompagnement permettant d'identifier leur composition.
- chaque réception d'ingrédients soit identifiée avec un numéro de lot et enregistrée.

Le fabricant de jambon sec supérieur label rouge et ses fournisseurs disposent des informations de traçabilité permettant de garantir la traçabilité ascendante.

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/73 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#)

Ainsi, il est possible de retrouver, pour un produit ou un lot de produit, l'ensemble des matières premières, puis les lots d'abattage et d'élevage dont proviennent les porcs à partir desquels ont été produits les jambons frais.

Les entreprises doivent ensuite définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit commercialisé par un n° de lot. Pour définir ce lot les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication.

Afin de garantir ces éléments, chaque fabricant définit le lot de fabrication des jambons secs supérieurs label rouge à partir d'une date de salage des jambons, éventuellement associée à une livraison d'un fournisseur de jambons frais et à un calibrage. Le marquage de la date de mise au sel sur chaque jambon et l'identification du lot constitue le point de départ de la traçabilité de la fabrication des jambons secs supérieurs Label Rouge.

Chaque expédition de jambon sec supérieur Label Rouge est accompagnée d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits Label Rouge sont identifiées par des codes articles spécifiques 'Label Rouge' repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

Les ateliers de tranchage / conditionnement tiennent à jour une comptabilité matière des produits et étiquettes utilisées. Dans le cas des jambons secs supérieurs destinés au tranchage, la date de mise au sel doit être reportée sur le bon de livraison et/ ou la fiche d'accompagnement des produits et / ou l'étiquette, afin d'assurer la traçabilité des produits lors des transferts.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

| <b>Etape</b>   | <b>Produit sortant</b>                      | <b>Action de traçabilité</b>   | <b>Identifiant</b>                               | <b>Identification physique</b>  | <b>Document associé</b>  |
|--|---|--|--|---|--|
| Réception des jambons frais                          | Jambons frais                               | Enregistrement des achats : date, fournisseur, n° de lot fournisseur.<br>Identification des jambons lors de l'entreposage avec un n° de lot de réception   | N° de lot de réception                           | Marques à l'encre ou étiquette jambons ou étiquettes supports   | Facture fournisseur<br>Fiche de réception  |
| Réception des additifs et ingrédients                | Additifs et ingrédients                     | Enregistrement des achats : date, fournisseur, n° de lot fournisseur.<br>Identification des additifs et ingrédients avec un n° de lot de réception   | N° de lot de réception                           | Etiquette additifs  | Facture fournisseur<br>Fiche de réception  |
| Transformation : du salage à fin de l'affinage.      | Jambon sec entier.                          | Affectation d'un n° de lot de fabrication constitué par la date de mise au sel et permettant d'associer les n° de lot de réception des jambons frais utilisés.<br>Marquage indélébile de la date de mise au sel.<br>Enregistrement des viandes, additifs et ingrédients utilisés dans une fiche de lot ou équivalent.<br>Identification des lots avec le n° de lot de fabrication. | Date de mise au sel et N° de lot de fabrication. | Marque indélébile de la date de mise au sel sur chaque jambon.<br>Identification des lots par le n° de lot label rouge. | Fiches de lots ou cahiers de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise.                 |
| Désossage- Découennage et conditionnement sous vide. | Jambon sec découenné conditionné sous vide. | Etiquetage de chaque pièce avec une étiquette Label Rouge et Indication d'un n° de lot et de la DDM.<br>Enregistrement des opérations et des étiquettes utilisées.   | N° de lot et logo Label Rouge sur l'étiquette.   | Etiquette.<br>Marque sur le jambon.   | Fiche de fabrication, cahier de conditionnement.<br>Bilan matière<br>Stocks étiquettes.<br>Etiquettes. |
| Tranchage Conditionnement                            | UVC de jambons sec label                    | Enregistrement des dates de mise au sel des jambons par lot  | N° de lot de tranchage et DDM.                   | Etiquette Label Rouge sur le produit et   | Bons de livraison ou de cession interne  |

| Etape        | Produit sortant   | Action de traçabilité  | Identifiant                          | Identification physique                        | Document associé  |
|--------------|---|--|--------------------------------------|--|---|
|              | rouge tranchés préemballés.   | de tranchage. Indication du n° de lot de tranchage et de la DDM sur chaque UVC et étiquetage du produit avec les étiquettes label rouge validées. Enregistrement des fabrications et comptabilité matière périodiques permettant de rapprocher les achats ou cession interne des quantités fabriquées. |                                      | marquage des barquettes.                       | ou étiquette des jambons à trancher comportant la date de mise au sel. Fiches de lot de tranchage ou équivalent. Bilans matières de tranchage. Stocks étiquettes UVC. |
| Distribution | Jambons secs étiquetés à la coupe ou produits prétranchés en Libre service. | Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés (Fabricant). Maintenir les étiquetages et conserver les documents de traçabilité (Distributeur).  | Client, date de livraison N° de lot. | Etiquetage des commandes et Bons de livraison. | Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications. Bons de Livraison. et Factures.   |

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

Schéma de vie général

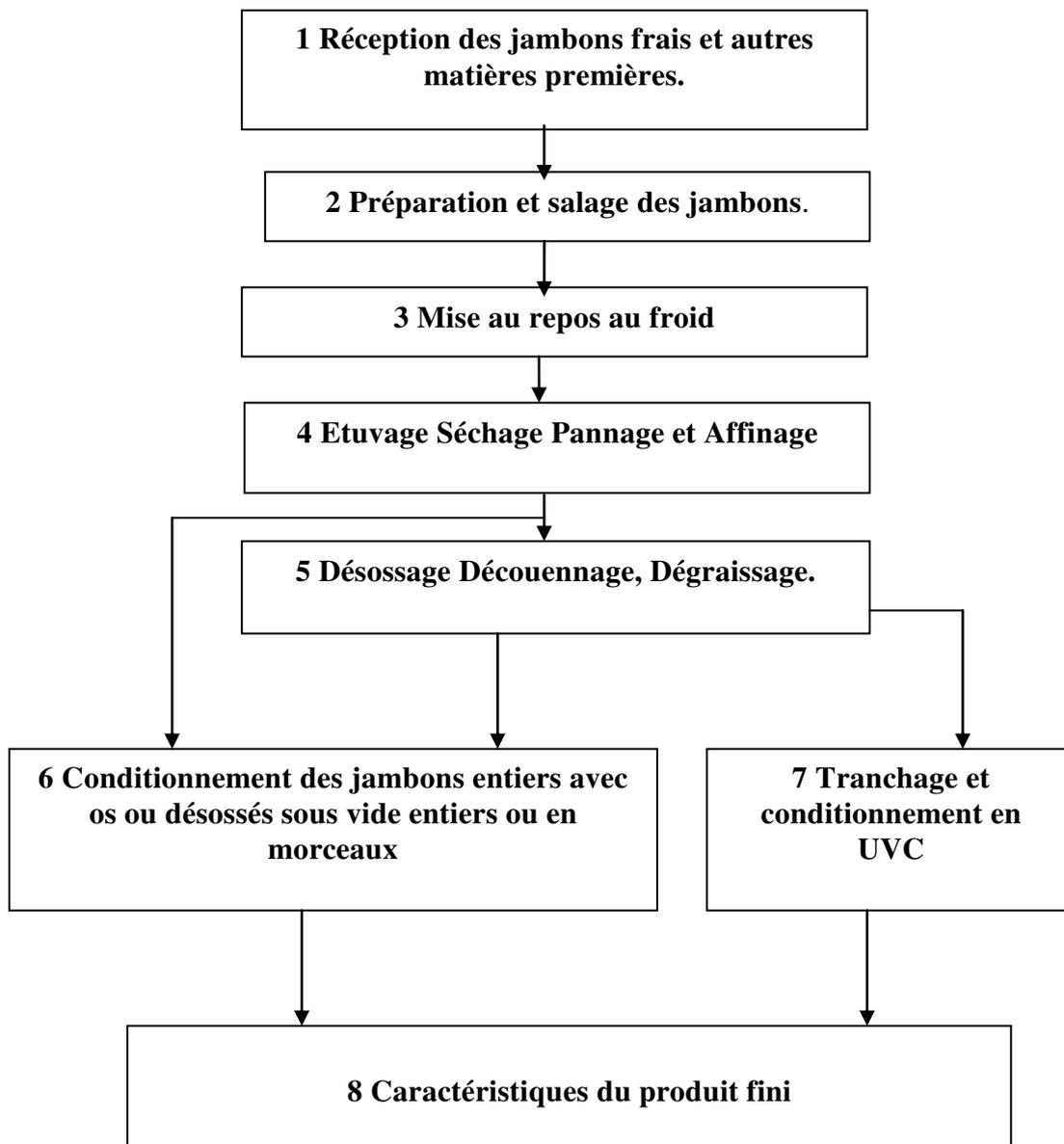


Schéma de vie détaillé

|   | <b>Caractéristiques des jambons et autres matières premières</b>   | <b>Procédés et recettes de fabrication. Caractéristiques intrinsèques des produits</b>   |
|---|--|--|
| <b>1 Réception des jambons frais, des ingrédients et autres matières premières.</b>               | Jambons mis en œuvre<br>Ingrédients et additifs  |  |
| <b>2 Préparation et salage des jambons</b>  | Délais de mise en œuvre des jambons après l'abattage des porcs<br>Températures des jambons frais au salage et exclusion des jambons congelés | Additifs et ingrédients autorisés<br>Procédé de salage   |
| <b>3 Mise au repos au froid</b>   |  | Mise au repos au froid   |
| <b>4 Etuvage Séchage Pannage et Affinage</b>  |  | Procédé d'étuvage et Paramètres<br>Procédé de séchage et Paramètres<br>Composition de la panne<br>Application de la panne<br>Procédé d'Affinage et paramètres<br>Durée totale de fabrication |
| <b>5 Désossage Découennage, Dégraissage</b>   |  | Procédé de désossage   |
| <b>6 Conditionnement des jambons entiers avec os ou désossés sous vide entiers ou en morceaux</b> |  | DDM des produits   |
| <b>7 Tranchage et conditionnement en UVC</b>  |  | Tranchage<br>Raidissage<br>Présentation des tranches<br>DDM des jambons préemballés<br>Teneur résiduelle en Oxygène  |
| <b>8 Caractéristiques du produit fini</b>   |  | Caractéristiques physico-chimiques des produits<br>Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des produits   |

5-2. Matières premières carnées utilisées

| N° | Point à contrôler                                      | Valeur-cible   |
|----|--|--|
| S1 | Délai maximum de réception des viandes de porc         | Le délai de réception des jambons frais est inférieur ou égal à 4 jours après abattage et 6 jours en cas de week-end et jour férié.  |
| S2 | Conditions pour la mesure du pH des jambons frais      | pH ultime mesuré au minimum 18 heures après abattage, à 5 cm au dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur.  |
| S3 | Couleur de la viande                                   | Le muscle doit être rose, rouge, soit une note de couleur comprise entre 2 à 5 de l'échelle japonaise.<br>Les viandes pâles, molles, exsudatives (PSE) sont éliminées car elles posent des problèmes de tenue (note 1).<br>Les viandes ayant une couleur sombre sont également éliminées car susceptibles de donner des viandes DFD et d'entraîner des pertes par putréfaction (note 6).   |
| S4 | Caractéristiques complémentaires du gras de couverture | Sans odeur<br>Les gras mous et huileux sont éliminés.<br>Les gras doivent avoir un taux d'acide linoléique inférieur à 15 %.   |
| S5 | Conditions de réalisation de la coupe ronde            | La coupe ronde n'excède pas 9 cm au-delà de la tête du fémur. La coupe du gras sur la face dorsale se fait en biseau.<br>L'os du quasi est partiellement enlevé, le pied déjointé ou scié au dessus de l'articulation. La tête du fémur est dégagée.<br>Une exception à cette présentation est autorisée. Le jambon est alors présenté avec pied et pointe. Dans ce cas-là, la coupe n'est pas arrondie et le pied n'est pas déjointé. |

5-3. Ingrédients et additifs

| N° | Point à contrôler               | Valeur-cible  |
|----|---------------------------------|---|
| S6 | Traitement des ingrédients      | Ionisation interdite.   |
| S7 | Conditionnement des ingrédients | Conditionnement permettant de préserver de toute dégradation. |
| S8 | Température des jambons au      | ≤ 4 ° C.  |

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible   |
|-----|--|--|
|     | salage   |  |
| S9  | Opération d'équilibrage  | Lorsque le salage n'intervient pas aussitôt après la réception, une opération d'équilibrage à des fins technologiques peut être réalisée. Cette étape est consignée dans une procédure interne à chaque fabricant.   |
| S10 | Conditions de réalisation de l'opération d'équilibrage         | Cette opération consiste à porter la température du produit à 0°C minimum à cœur pour une durée de 24 heures maximum. Cette durée sera au maximum de 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés. Dans ce cas, la durée de cette opération est incluse dans le délai de mise en œuvre.   |
| S11 | <b><u>Ingrédients et additifs autorisés pour le salage</u></b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>sel, épices, condiments et aromates naturels sans limite d'incorporation sous réserve de respecter la concentration maximale en sel dans le produit fini ;</u></b></li> <li>- <b><u>nitrate de sodium (E251) ou de potassium (E252) dans la limite de 0,2 % au total ;</u></b></li> <li>- <b><u>sucres dans la limite de 2 % au total du poids du sel: saccharose et dextrose.</u></b></li> </ul> |

#### 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible  |
|-----|--|---|
| S12 | Mise en place d'une procédure interne à chaque fabricant | Les étapes de fabrication sont consignées dans une procédure interne à chaque fabricant.  |
| S13 | Réalisation du pressage                                  | Le pressage des jambons permet d'extraire le sang des veines et des artères au niveau de la tête du fémur.  |
| S14 | Type de salage   | Le salage est réalisé par frottage et massage des jambons au sel sec.   |
| S15 | Inscription de la date de salage                         | La date de mise au sel est inscrite sur la couenne.   |
| S16 | Mise au saloir   | Le jambon est mis au saloir pour subir un salage contrôlé sur un support permettant à l'humidité de s'écouler dès sa formation afin d'éviter la production de saumure (bacs à fond à claire-voie, étagères inclinées, ...). |
| S17 | Hygrométrie du saloir                                    | Pas d'hygrométrie constante < 75%.  |

| N°  | Point à contrôler                                      | Valeur-cible  |
|-----|--|---|
| S18 | Température du saloir                                  | $\leq + 5 \text{ }^{\circ}\text{C}$ .   |
| S19 | Durée du salage  | Comprise entre 10 et 28 jours.<br>Elle est définie par chaque fabricant en fonction de sa technique de salage et des objectifs physico-chimiques recherchés du produit fini.  |
| S20 | Réalisation du dessalage                               | A la fin de la phase de salage, le sel non absorbé est éliminé. Le jambon est ensuite suspendu par le jarret.   |
| S21 | Phase de repos   | Pendant la phase de repos, les jambons sont disposés dans des salles climatisées afin de permettre une stabilisation par homogénéisation du sel et déshydratation à basse température.<br>Un premier développement de l'arôme s'effectue durant cette phase de repos au froid.      |
| S22 | Température de la salle de repos                       | Comprise entre $+1^{\circ}\text{C}$ et $+7^{\circ}\text{C}$ .   |
| S23 | Hygrométrie de la salle de repos                       | Comprise entre 60% et 90%.  |
| S24 | Durée de la phase de repos                             | $\geq 6$ semaines.  |
| S25 | Perte de poids durant la phase froide (salage + repos) | $\geq 15\%$ .   |
| S26 | Durée de la phase froide (salage + repos)              | $\geq 8$ semaines.  |
| S27 | Réalisation de l'étuvage                               | L'étuvage n'est pas obligatoire pour la fabrication des jambons secs supérieurs Label rouge. Lorsqu'il est réalisé, l'étuvage permet de fixer la couleur des jambons et d'intensifier l'arôme.  |
| S28 | Température de l'étuvage                               | $\leq + 26 \text{ }^{\circ}\text{C}$ .  |
| S29 | Durée de l'étuvage                                     | $\leq 15$ jours.  |
| S30 | Réalisation du séchage                                 | Après étuvage ou après le repos quand l'étuvage n'a pas lieu, les jambons sont placés dans des séchoirs où la température, l'hygrométrie et la ventilation peuvent être contrôlées de façon à optimiser le séchage des jambons en fonction de leur état de maturation et du climat. |
| S31 | Température du séchoir                                 | $\leq + 20 \text{ }^{\circ}\text{C}$ .  |
| S32 | Hygrométrie du séchoir                                 | Comprise entre 60% et 90%   |

| N°  | Point à contrôler                                       | Valeur-cible  |
|-----|---|---|
| S33 | Perte de poids cumulée à la fin du séchage              | Comprise entre 22% et 28%.  |
| S34 | Réalisation du pannage                                  | Le pannage permet d'éviter le phénomène de croûtage et de terminer la fabrication par la phase d'affinage.  |
| S35 | Composition de la panne                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- graisse de porc ;</li> <li>- saindoux ;</li> <li>- amidon ;</li> <li>- farine ;</li> <li>- sel ;</li> <li>- épices ;</li> <li>- condiments et aromates naturels.</li> </ul>  |
| S36 | Application de la panne                                 | La panne est appliquée manuellement, au pinceau ou par projection au pistolet lorsque la perte de poids cumulée est comprise entre 22% et 28%.  |
| S37 | Réalisation de l'affinage                               | Après avoir été panné, le jambon est affiné dans des salles où la température, l'hygrométrie et la ventilation peuvent être contrôlées de façon à optimiser le séchage des jambons en fonction de leur état de maturation et du climat.   |
| S38 | Température de la salle d'affinage                      | $\leq + 22 \text{ }^{\circ}\text{C}$ .  |
| S39 | Hygrométrie de la salle d'affinage                      | Comprise entre 50% et 85%.  |
| S40 | Durée de la phase chaude (étuvage, séchage et affinage) | $\geq 25$ semaines.   |
| S41 | Réalisation du désossage                                | <p>Après fabrication le jambon sec supérieur label rouge peut être désossé de façon à permettre son tranchage ou son conditionnement sous vide entier ou en portions : demi, quart, sixième, ...</p> <p>L'opération consiste à enlever le morceau restant du quasi, le fémur et l'ensemble tibia-péroné. Durant cette opération, les jambons peuvent également être découennés et dégraissés pour faciliter les opérations de tranchage.</p> <p>Les jambons peuvent ensuite être pressés et moulés afin de permettre l'obtention d'une tranche uniforme lorsqu'ils seront tranchés.</p> |

| N°  | Point à contrôler                                | Valeur-cible   |
|-----|--|--|
| S42 | Défauts des tranches                             | Les tranches ne présentent pas de défauts majeurs :<br>- tranche incomplète ;<br>- hématome ;<br>- pétéchie ;<br>- veine grasse ;<br>- veine sale ;<br>- couleur hétérogène. |
| S43 | Conditionnement sous atmosphère protectrice      | L'atmosphère protectrice du produit est exempte d'O <sub>2</sub> ou n'en présente que des traces.  |
| S44 | Fixation de la date de durabilité minimale (DDM) | Le DDM est fixée à partir d'une étude de conservation associée à une dégustation des produits à DDM et corrigée si nécessaire.   |

5-5. Qualité des produits

| N°  | Point à contrôler             | Valeur-cible   |
|-----|-------------------------------|--|
| S45 | Teneur en nitrates            | ≤ 250 mg/kg  |
| S46 | Teneur en nitrites            | ≤ 50 mg/kg   |
| S47 | Caractéristiques sensorielles | Couleur homogène<br>Texture moelleuse<br>Goût intense, peu salé et sans acidité. |

## 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

| Critère*   | Principaux points à contrôler                               | Méthodes d'évaluation     |
|------------|---|---------------------------|
| <b>C</b>   | Défauts d'aspect  | Visuel et/ou mesure       |
| <b>C</b>   | Poids des jambons frais                                     | Mesure                    |
| <b>C</b>   | pH des jambons frais  | Visuel et/ou mesure       |
| <b>C</b>   | Epaisseur du gras de couverture                             | Mesure                    |
| <b>C</b>   | Caractéristiques du gras de couverture des jambons          | Visuel                    |
| <b>S3</b>  | Couleur de la viande  | Visuel et/ou mesure       |
| <b>S5</b>  | Conditions de réalisation de la coupe ronde                 | Visuel et/ou mesure       |
| <b>S11</b> | Ingrédients et additifs autorisés pour le salage            | Documentaire et/ou mesure |
| <b>S14</b> | Type de salage  | Visuel                    |
| <b>C</b>   | Durée minimale de fabrication                               | Documentaire              |
| <b>C</b>   | Température à cœur lors du raidissage                       | Documentaire              |
| <b>C</b>   | Durée maximale du stockage après raidissage avant tranchage | Documentaire              |
| <b>C</b>   | Teneur en sel maximum                                       | Mesure                    |

\*C : Conditions de production communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 05/09 « Rillettes pur porc »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Epoules, Poitrines et Gras sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle

### **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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ .....   | 4  |
| 4-1. Identification des opérateurs .....                       | 4  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....      | 5  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....      | 5  |
| 5- METHODE D'OBTENTION.....                                    | 6  |
| 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 .....           | 9  |
| 5-5. Qualité des produits.....                                 | 9  |
| 6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE .....       | 9  |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION ..... | 10 |

## 1- NOM DU DEMANDEUR

### Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Fax : 05 59 04 49 39

Mail : [inpaq@aol.com](mailto:inpaq@aol.com)

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Rillettes pur porc

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Les Rillettes pur porc sont fabriquées exclusivement à partir de viandes de Porc label rouge.

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure des Rillettes pur porc. Ainsi les produits sont fabriqués avec 95% minimum de Porc label rouge [épaule (37% minimum), poitrine (31% minimum) et gras de bardière (27% minimum)].

Les Rillettes pur porc sont conditionnées en verrines et appertisées.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (rillettes pur porc conditionnées en verrines, appertisées et commercialisées au rayon libre-service)
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.8.1 Rillettes,
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge,
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

| Point de différence | Rillettes pur porc LA 05-09  | Produit courant   |
|---------------------|--|---|
| Les Viandes         | Epaule (37% minimum), poitrine (31% minimum) et gras de bardière (27% minimum) de Porc label rouge | Maigre de porc, à l'exclusion de toute autre espèce.<br>La couenne peut être incorporée dans les proportions naturelles des matières premières mises en œuvre.<br>Gras et/ou graisse de porc<br>Les matières premières maigres ainsi que les gras peuvent être utilisés à l'état frais ou congelé |
| Autres ingrédients  | Sel,<br>Aromates, Epices,  | Sel,<br>Bouillon,   |

| Point de différence | Rillettes pur porc LA 05-09 | Produit courant  |
|---------------------|-----------------------------|--|
|                     | Arômes naturels             | Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,<br>Arômes : substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes ; arômes de transformation ; arôme de fumée |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Epauls, poitrines et gras sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle

#### *Epauls, poitrines et gras sélectionnés de Porc label rouge*

#### **Réception de la matière première :**

Les épaules, poitrines et gras de bardière frais de porc proviennent exclusivement de Porc label rouge.

#### **Tri des matières premières :**

La préparation des épaules, poitrines et gras de bardière destinés à la fabrication des Rillettes pur porc consiste en un désossage, un dénervage et un découennage conformes aux spécifications de parage suivantes :

- absence de glandes mammaires (pour les poitrines),
- absence d'os ou de cartilage,
- absence de gras mous,
- absence de couenne,
- absence de nerf, d'aponévrose et de gros tendons,
- absence de saignures, rougeurs, glandes,
- absence de corps étrangers.

#### *Recette traditionnelle*

Notre recette traditionnelle utilise les seuls ingrédients suivants :

- sel,
- aromates, épices,
- nitrite de sodium,
- arômes naturels.

## **4- TRAÇABILITÉ**

### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

#### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les entreprises engagées dans la production de Rillettes pur porc mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : épaules, poitrines et gras de bardière de porc label rouge et ingrédients.
- Et en cas de doublon possible, les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication.

La traçabilité est ascendante et descendante : elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication. Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de Rillettes pur porc. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Les entreprises doivent donc veiller en premier lieu à ce que :

- chaque livraison d'épaules, poitrines et gras de bardière de Porc label rouge soit accompagnée :
  - d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
  - d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant les codes articles spécifiques 'Porc label rouge', les dates d'abattage ainsi qu'un numéro de lot de découpe permettant de remonter aux élevages d'origine.
- Les ingrédients soient livrés avec un document d'accompagnement permettant d'identifier leur composition, notamment ceux ayant un rôle technologique.
- Chaque réception d'ingrédient soit enregistrée et identifiée avec un numéro de lot de réception.

Dans la mesure où l'entreprise utilise des ingrédients destinés spécifiquement aux Rillettes pur porc, ceux-ci doivent être stockés dans une zone clairement identifiée.

Les entreprises doivent ensuite définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par un n° de lot. Pour définir ce lot les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication.

Chaque expédition de Rillettes pur porc est accompagnée d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits certifiés sont identifiées par des codes articles spécifiques 'Rillettes pur porc' repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

#### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau suivant.

| <b>Etape</b>   | <b>Action de traçabilité</b>   | <b>Identifiant</b>  | <b>Identification physique</b>                            | <b>Document associé</b>  |
|--|--|---|---|--|
| Réception des épaules, poitrines et gras de bardière de porc label rouge | Enregistrement des achats<br>Identification des épaules, poitrines et gras de bardière lors de l'entreposage <sup>1</sup>  | N° de lot fournisseur permettant de remonter aux élevages | Identification des épaules, poitrines et gras de bardière | Facture fournisseur<br>Fiche de réception  |
| Réception des ingrédients  | Enregistrement des achats<br>Identification des ingrédients lors de l'entreposage  | N° de lot de réception                                    | Identification des ingrédients                            | Facture fournisseur<br>Fiche de réception  |
| Fabrication des Rillettes pur porc                                       | Affectation d'un n° de lot de fabrication<br>Identification de chaque contenant de mêlées avec ce n° de lot de fabrication <sup>2</sup> .<br>Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent. | N° de lot de fabrication                                  | Identification des contenants                             | Fiches de lots ou cahiers de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise    |
| Distribution   | Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés   | Client, N° de lot de fabrication et date                  |   | Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications |

<sup>1</sup> Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

<sup>2</sup> Un numéro de lot est affecté à chaque lot de fabrication, il est porté sur le document d'accompagnement des produits. Un lot de fabrication est constitué au maximum par un type de produit fabriqué sur une journée. Un cahier de fabrication est tenu à jour, il permet notamment de faire le lien entre le lot de fabrication et les lots de matières premières utilisés.

## 5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Schéma de vie général :

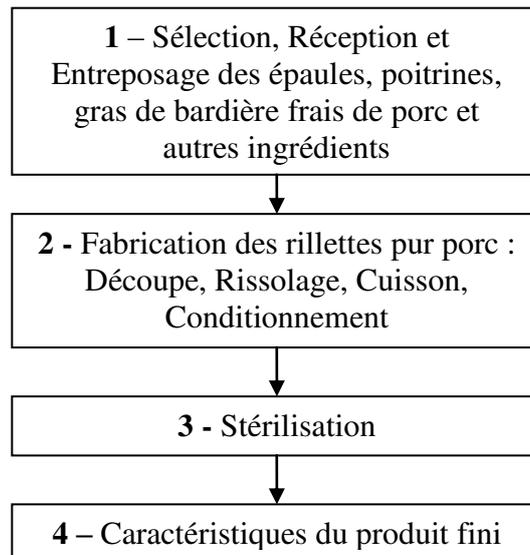


Schéma de vie détaillé :

|   | <b>Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication.</b>  | <b>Procédés et recettes de fabrication et Caractéristiques intrinsèques des produits</b>   |
|---|---|--|
| <b>1 – Sélection, Réception et Entreposage des épaules, poitrines, gras de bardière et autres ingrédients</b> | Sélection des épaules, poitrines et gras de bardière de porcs<br><br>Qualité des autres ingrédients à réception                                     |  |
| <b>2 - Fabrication des Rillettes pur porc : Découpe, Rissolage, Cuisson, conditionnement</b>                  | Délais de mise en œuvre des épaules, poitrines et gras de bardière<br><br>Température des épaules, poitrines et gras de bardière à la mise en œuvre | Recette de fabrication et composition de la mêlée<br><br>Liste positive des ingrédients<br><br>Procédé de fabrication<br><br>Conditionnement   |
| <b>3 - Stérilisation</b>  |   | Procédé de stérilisation   |
| <b>4 – Caractéristiques du produit fini</b>   |   | Validation de la durée de vie des Rillettes pur porc<br>Caractéristiques physico-chimiques des Rillettes pur porc<br><br>Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des Rillettes pur porc |

5-2. Matières premières carnées utilisées

| N° | Point à contrôler   | Valeur-cible   |
|----|---|--|
| S1 | <b><u>Nature des matières premières carnées utilisées</u></b> | <b><u>Les épaules, poitrines et gras de bardière frais proviennent de Porc label rouge exclusivement.</u></b>  |
| S2 | Préparation des viandes et des gras                           | La préparation des épaules, poitrines et gras de bardière destinés à la fabrication des Rillettes pur porc consiste en un désossage, un dénervage, un découennage et un dégraissage conformes aux spécifications des exigences techniques des matières premières de l'entreprise.  |
| S3 | Ateliers réalisant la préparation des viandes et des gras     | Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des Rillettes pur porc. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des Rillettes pur porc.  |
| S4 | Parage des viandes et des gras                                | Ainsi, les épaules, poitrines et gras de bardière sont soigneusement parés, de façon à ce qu'il n'y ait pas : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ de glande mammaire (pour les poitrines),</li> <li>▪ d'os ou de cartilage,</li> <li>▪ de gras mous,</li> <li>▪ de couenne,</li> <li>▪ de nerf, d'aponévrose et de gros tendons,</li> <li>▪ de saignures, rougeurs, glandes,</li> <li>▪ et de corps étrangers.</li> </ul> |
| S5 | Température à réception                                       | A réception, la température des épaules, poitrines et gras de bardière est inférieure ou égale à +4 °C.  |
| S6 | Contrôles à réception   | A réception, les épaules, poitrines et gras de bardière frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.  |
| S7 | Délai de réception  | Le délai de réception des épaules, poitrines et gras de bardière frais est inférieur ou égal à 4 jours maximum après abattage et 6 jours en cas de Week-end et jour férié.   |

5-3. Ingrédients et additifs

| N° | Point à contrôler   | Valeur-cible  |
|----|---|---|
| S8 | <b><u>Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation</u></b> | <b><u>Seuls les ingrédients suivants sont autorisés :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>sel,</u></b></li> <li>• <b><u>aromates, épices,</u></b></li> <li>• <b><u>nitrite de sodium,</u></b></li> <li>• <b><u>arômes naturels.</u></b></li> </ul> |
| S9 | Traitement des ingrédients  | Ionisation interdite.   |

| N°  | Point à contrôler               | Valeur-cible  |
|-----|---------------------------------|---|
| S10 | Conditionnement des ingrédients | Conditionnement permettant de préserver de toute dégradation. |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°  | Point à contrôler                                | Valeur-cible  |
|-----|--|---|
| S11 | Température des viandes                          | La température à la mise en œuvre doit être inférieure ou égale à +4 ° C pour les épaules, poitrines et gras de bardière.   |
| S12 | Composition de la mêlée                          | La composition de la mêlée est limitée à : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 37% minimum d'épaule,</li> <li>• 31% minimum de poitrine,</li> <li>• 27% minimum de gras de bardière.</li> </ul>                  |
| S13 | Découpe  | La découpe doit être effectuée de la manière suivante : <ul style="list-style-type: none"> <li>• des épaules en 3 morceaux minimum,</li> <li>• des poitrines et gras de bardière en cubes de 5 cm d'arête.</li> </ul> |
| S14 | <b><u>Rissolage</u></b>                          | <b><u>Le rissolage est effectué à une température de 96°C minimum</u></b>   |
| S15 | <b><u>Conditionnement</u></b>                    | <b><u>Les Rillettes pur porc sont conditionnées en verrines.</u></b>  |
| S16 | Fixation de la date de durabilité minimale (DDM) | La DDM des rillettes est fixée après validation par une étude de stabilité des produits à DDM et corrigée si nécessaire.  |

5-5. Qualité des produits

| N°  | Point à contrôler             | Valeur-cible   |
|-----|-------------------------------|--|
| S17 | Caractéristiques sensorielles | Les caractéristiques sensorielles (aspect, texture, odeur et goût) des Rillettes pur porc sont les suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspect mat et lié</li> <li>- Odeur et goût de viande de porc confite</li> <li>- Texture homogène.</li> </ul> |

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

| Critère* | Principaux points à contrôler                         | Méthodes d'évaluation     |
|----------|---|---------------------------|
|          | <b>RECEPTION</b>                                      |                           |
| S1       | Nature des matières premières carnées utilisées       | Documentaire Visuel       |
| S4       | Parage des viandes et des gras                        | Documentaire Visuel       |
|          | <b>FABRICATION</b>                                    |                           |
| S12      | Composition de la mée                                 | Documentaire et/ou mesure |
| S8       | Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation | Documentaire              |
| S13      | Découpe   | Visuel                    |
| S14      | Rissolage   | Documentaire              |
| C        | Cuisson   | Documentaire              |
| C        | Traitement thermique                                  | Documentaire              |

\*C : Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 07/91  
« Salaisons sèches à base de viande de porc »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées
- Hachage gros (si diamètre de hachage  $\geq$  8mm)
- Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers)

**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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE .....                           | 3  |
| Salaisons sèches à base de viande de porc .....                | 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 .....     | 5  |
| 4- TRAÇABILITÉ .....   | 6  |
| 4-1. Identification des opérateurs .....                       | 7  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....      | 7  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....     | 8  |
| 5- METHODE D'OBTENTION .....                                   | 11 |
| 5-1. Schéma de vie .....                                       | 11 |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....                | 12 |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                             | 12 |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement .....           | 13 |
| 5-5. Qualité des produits .....                                | 15 |
| 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE .....       | 16 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION ..... | 16 |

## 1- NOM DU DEMANDEUR

### Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Fax : 05 59 04 49 39

Mail : [inpaq@aol.com](mailto:inpaq@aol.com)

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Salaisons sèches à base de viande de porc

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Le label rouge Salaisons sèches à base de viande de porc recouvre les déclinaisons suivantes :

- Saucisson sec supérieur
- Saucisse sèche supérieure
- Jésus supérieur
- Rosette
- Pavé.

### La qualité des viandes utilisées

Les salaisons sèches à base de viande de porc sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes porcines certifiées label rouge.

### Les recettes et les caractéristiques des produits

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques des produits sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure des produits label rouge. Ainsi les salaisons sèches à base de viande de porc sont fabriquées avec des viandes nobles sélectionnées : longes, épaules, jambons pour le maigre, poitrines et bardières pour le gras.

### Les caractéristiques physico-chimiques

| Caractéristique  | Norme retenue | Justification technologique |
|--|---------------|-----------------------------|
| HPD <sup>1</sup> des pavés                               | ≤ 60 %        | Bon niveau de séchage       |
| HPD des produits à un diamètre supérieur à 85 mm         | ≤ 58 %        |                             |
| HPD des produits à un diamètre supérieur à 70 mm         | ≤ 56 %        |                             |
| HPD des produits à un diamètre inférieur ou égal à 70 mm | ≤ 52 %        |                             |

### Les caractéristiques organoleptiques

<sup>1</sup> L'HPD prise en compte est celle des produits au stade de sortie du site de fabrication.

Les critères rigoureux appliqués à la sélection des matières premières, aux recettes de fabrication et à la maîtrise du procédé de fabrication permettent d'obtenir des salaisons sèches à base de viande de porc ayant une qualité organoleptique supérieure.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (saucisson sec, saucisse sèche, jésus, rosette, pavé),
- Il est conforme au code des usages :
  - fiche 2.1.5.3 : saucisson sec, saucisse sèche, pur porc,
  - fiche 2.1.5.4 : jésus
  - fiche 2.1.5.5 : rosette
  - fiche 2.1.5.6 : pavé.
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge,
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

| <b>Point de différence</b> | <b>Salaisons sèches à base de viande de porc label rouge LA 07-91</b>   | <b>Produit courant</b>  |
|----------------------------|---|---|
| <b>Enveloppe</b>           | La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique.<br><br>Le jésus supérieur est embossé en boyau d'un diamètre > 70 mm                       | Enveloppe   |
| <b>Autres ingrédients</b>  | Sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%<br>Sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose à dose maximale d'emploi de 1,5% au total<br>Aromates, Epices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total<br>Ferments | Sel,<br>Sucres, y compris lactose<br>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments<br>Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, arômes de transformation, arôme de fumée.<br>Fumée liquide,<br>Ferments |

| <b>Point de différence</b>     | <b>Salaisons sèches à base de viande de porc label rouge LA 07-91</b>  | <b>Produit courant</b>   |
|--------------------------------|--|--|
| <b>Additifs</b>                | Nitrate de potassium (E252), de sodium (E251),<br>Nitrite de sodium (E250), potassium (E249),<br>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total<br>Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total  | Nitrate de sodium (E251), potassium (E252),<br>Nitrite de sodium (E250), potassium (E249),<br>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)<br>Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),<br>Les seuls supports d'arômes et d'épices autorisés sont les ingrédients autorisés dans le produit. |
| <b>Procédé de fabrication</b>  | Hachage :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Taille des grains <math>\geq 8</math> mm pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros ».</li> </ul> Maturation – repos de la mée : $\leq 96$ heures / entre 0 et +4°C<br><br>Etuvage : durée $\leq 48$ heures / +26°C maximum<br><br>Séchage : +16°C maximum   | Hachage à la grille de 6 mm au minimum ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent.<br>Embossé sous enveloppe<br><br>La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique et sa masse nette est $\geq$ à 300 g.          |
| <b>Durée minimale de sèche</b> | Saucisse sèche supérieure :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <math>\geq 2</math> semaines</li> </ul> Saucisson sec supérieur, Jésus supérieur, rosette et pavé :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de 200 à 500 g ➔ <math>\geq 3</math> sem.</li> <li>➤ de 500 à 800 g ➔ <math>\geq 4</math> sem.</li> <li>➤ de plus de 800 g ➔ <math>\geq 6</math> sem.</li> </ul> | Non précisée   |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées
- Hachage gros (si diamètre de hachage  $\geq 8$  mm)
- Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers)

*Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées*

### **Origine et Qualité de la matière première :**

Les salaisons sèches à base de viande de porc sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes porcines certifiées label rouge.

### **Type de pièces de découpe :**

Les pièces de découpe sont exclusivement :

- pour le maigre, les pièces anatomiques désossées et parées suivantes :
  - jambon (sans jarret)
  - épaule (sans jarret)
  - longe
- pour le gras, les gras durs provenant :
  - de la bardière (gras dorsal)
  - de la poitrine.

### **Tri des matières premières :**

Les viandes fraîches sont soigneusement parées de façon à éliminer :

- les os et les cartilages,
- le jarret,
- les gras mous,
- la couenne,
- les nerfs, les aponévroses et les gros tendons,
- les saignures, rougeurs, glandes,
- et les corps étrangers.

Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des salaisons sèches à base de viande de porc. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des salaisons sèches à base de viande de porc.

A réception par l'atelier de fabrication, les viandes et gras frais de porc sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

### ***Hachage gros :***

Cette caractéristique certifiée communicante peut être mentionnée sur les étiquetages uniquement dans le cas où les mêlées sont hachées de façon à obtenir une taille de grains de 8 mm minimum.

### ***Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers) :***

L'embossage des salaisons sèches à base de viande de porc est effectué exclusivement avec des boyaux naturels de porc soigneusement dégraissés, salés, cousus ou éventuellement séchés-collés.

## **4- TRAÇABILITÉ**

#### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

#### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les entreprises engagées dans la production de salaisons sèches à base de viande de porc mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : viandes porcines certifiées label rouge.
- Boyaux, additifs et ingrédients.
- Les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication en cas de doublon possible.

Bien entendu, la traçabilité est ascendante et descendante.

C'est-à-dire qu'elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin, de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication puis jusqu'aux élevages par l'intermédiaire de la traçabilité du fournisseur prévue dans les cahiers des charges viande de porc label rouge et viande de coche label rouge et synthétisée ci-après.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de salaisons sèches à base de viande de porc. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Chaque livraison de pièces de découpe de porc charcutier labellisé et de coche labellisée est accompagnée :

- d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
- d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant des codes articles spécifiques ainsi qu'un numéro de lot permettant de remonter aux élevages d'origine.

Les additifs et ingrédients non carnés sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur composition, notamment les additifs ayant un rôle technologique.

Les boyaux d'embossage utilisés sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur provenance (espèce animale d'origine et type de boyau).

Les entreprises doivent donc en premier lieu définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par ce N° de lot de fabrication. Pour définir ce lot, les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication. Les lots de fabrication concernent évidemment des produits de même calibre.

Chaque expédition de salaisons sèches à base de viande de porc est accompagnée d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif.

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/91 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#)  
 Les ventes de salaisons sèches à base de viande de porc sont identifiées par des codes articles spécifiques «label rouge» repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

#### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Description des identifiants permettant de remonter aux élevages



Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau de synthèse suivant.

| <b>Etape</b>   | <b>Action de traçabilité</b>  | <b>Identifiant</b>                                     | <b>Identification physique</b>                            | <b>Documents associés</b>   |
|--|---|--|---|---|
| Réception des viandes et gras de porc label rouge <sup>2</sup> .   | Enregistrement des réceptions avec saisie des N° de lot de découpe du fournisseur<br><br>Identification des viandes et gras lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre | N° de lot de réception des viandes et gras             | Identification des contenants des viandes et gras         | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                     |
| Réception des viandes et gras de coche certifiée label rouge (ou certifiée dans le délai fixé dans les dispositions communes de production). | Enregistrement des réceptions avec saisie des N° de lot de découpe du fournisseur<br><br>Identification des viandes et gras lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre | N° de lot de réception des viandes et gras             | Identification des contenants des viandes et gras         | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                     |
| Réception des boyaux   | Enregistrement des réceptions<br><br>Identification des boyaux lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre  | N° de lot de réception des boyaux                      | Identification des contenants des boyaux                  | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                     |
| Réception des additifs et ingrédients  | Enregistrement des réceptions<br><br>Identification des additifs et ingrédients lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre   | N° de lot de réception des additifs et ingrédients     | Identification des contenants des additifs et ingrédients | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                     |
| Entreposage des gras congelés  | Enregistrement des achats et des dates de congélation   | N° de lot de réception des gras et date de congélation | Identification des contenants et gras congelés            | Facture ou BL fournisseur<br>Fiche ou registre de réception<br>Fiche de congélation |

<sup>2</sup> Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

| <b>Etape</b>  | <b>Action de traçabilité</b>  | <b>Identifiant</b>                                    | <b>Identification physique</b>                     | <b>Documents associés</b>  |
|---|---|---|--|--|
| Fabrication des mêlées puis des salaisons sèches à base de viande de porc | Affectation d'un N° de lot de fabrication<br><br>Identification de chaque contenant de mêlées avec ce N° de lot <sup>3</sup> de fabrication<br><br>Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent | N° de lot de fabrication                              | Identification des contenants des mêlées           | Fiches de lots ou registres de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise  |
| Conditionnement   | Indication du n° de lot de fabrication et de la DDM sur chaque étiquette produit.   | N° de lot de fabrication et DDM.                      | Identification de chaque produit fini conditionné. | Fiches de conditionnement ou équivalent.   |
| Distribution  | Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés  | Client, N° de lot de fabrication et date de livraison |  | Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications |

<sup>3</sup> Un numéro de lot est affecté à chaque lot de fabrication, il est porté sur le document d'accompagnement des produits. Un lot de fabrication est constitué au maximum par un type de produit fabriqué sur une journée. Un cahier de fabrication est tenu à jour, il permet notamment de faire le lien entre le lot de fabrication et les lots de matières premières utilisées (viande, gras, boyaux, additifs et ingrédients).

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

Schéma de vie général :

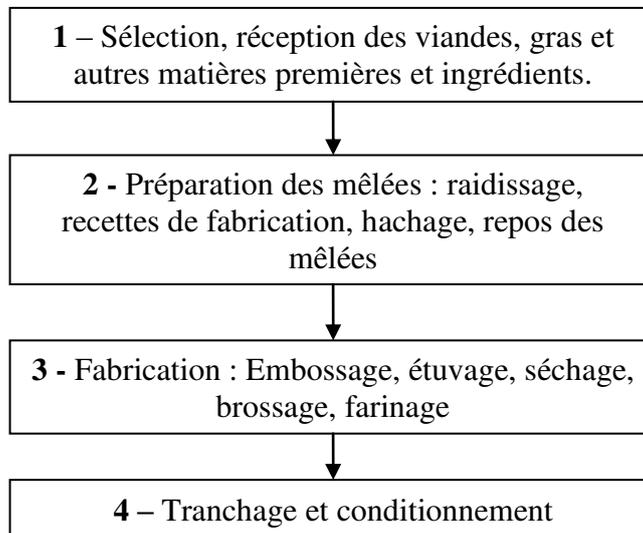


Schéma de vie détaillé :

|   | <b>Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication.</b>   | <b>Procédés et recettes de fabrication et caractéristiques intrinsèques des produits</b>  |
|---|--|---|
| <b>1 : Sélection, réception des viandes, gras, ingrédients et autres matières premières</b> | Sélection des viandes et gras de porcs et cochons<br>Qualité des boyaux à réception<br>Qualité des additifs et ingrédients à réception   |   |
| <b>2 : Préparation des mêlées</b>   | Délais de mise en œuvre des viandes et des gras frais<br>Matières premières congelées<br>Température des viandes à la mise en œuvre<br>Température des gras à la mise en œuvre | Recette de fabrication et composition de la mûlée<br>Liste positive des additifs et ingrédients<br>Procédé de fabrication et aspect des mêlées<br>Procédé de fabrication : repos des mêlées |
| <b>3 : Fabrication : Embossage - Etuvage – Séchage – Brossage – Farinage</b>                |  | Embossage<br>Etuvage<br>Séchage<br>Brossage farinage des saucissons secs supérieurs, saucisses sèches supérieures, jésus, rosettes et pavés   |
| <b>4 Tranchage et conditionnement</b>   |  | Tranchage et conditionnement  |

5-2. Matières premières carnées utilisées

| N° | Point à contrôler            | Valeur-cible   |
|----|------------------------------|--|
| S1 | Parage des pièces de découpe | <p>Les pièces de découpe sont soigneusement parées, de façon à ce qu'il n'y ait pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules),</li> <li>▪ de jarret (au niveau des épaules et des jambons),</li> <li>▪ de gras mous,</li> <li>▪ de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines),</li> <li>▪ de nerf, d'aponévrose et de gros tendons (notamment au niveau des jambons et épaules),</li> <li>▪ de saignures, rougeurs, glandes,</li> <li>▪ et de corps étrangers.</li> </ul> |
| S2 | Délai maximum de réception   | <p>Le délai de réception des viandes et des gras frais est limité à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 jours maximum après abattage et 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié pour les viandes et gras frais de porc charcutier.</li> <li>• 6 jours maximum sans dérogation pour les viandes et gras de coche.</li> </ul>  |
| S3 | Boyau naturel                | <p>Pour l'utilisation de la mention "traditionnel" ou "à l'ancienne", l'utilisation de boyaux naturels est obligatoire même sur les produits pelés avant tranchage.</p>  |

5-3. Ingrédients et additifs

| N° | Point à contrôler   | Valeur-cible   |
|----|---|--|
| S4 | <b><u>Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication</u></b> | <p><b><u>Les ingrédients et additifs sont limités aux produits suivants :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>sel,</u></b></li> <li>• <b><u>sucre : saccharose, dextrose, lactose, glucose,</u></b></li> <li>• <b><u>aromates, épices,</u></b></li> <li>• <b><u>ferments,</u></b></li> <li>• <b><u>nitrate de potassium (E252), de sodium (E251),</u></b></li> <li>• <b><u>nitrite de sodium (E250), potassium (E249),</u></b></li> <li>• <b><u>acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),</u></b></li> <li>• <b><u>acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).</u></b></li> </ul> <p><b><u>Et pour le traitement éventuel des boyaux :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>fleurs de surface et poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine.</u></b></li> </ul> |
| S5 | Traitement des  | Ionisation interdite   |

| N° | Point à contrôler               | Valeur-cible   |
|----|---------------------------------|--|
|    | ingrédients                     |  |
| S6 | Conditionnement des ingrédients | Conditionnements permettant de les préserver de toute dégradation. |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible   |
|-----|--|--|
| S7  | <b><u>Délai de mise en œuvre pour les viandes et gras frais de porc charcutier</u></b> | <b><u>Le délai de mise en œuvre des viandes et des gras frais est limité à 4 jours maximum après abattage et 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié pour les viandes et gras frais de porc charcutier,</u></b>   |
| S8  | <b><u>Délai de mise en œuvre pour les viandes et gras frais de coche</u></b>           | <b><u>Le délai de mise en œuvre des viandes et des gras frais est limité à 6 jours maximum sans dérogation pour les viandes et gras de coche.</u></b>  |
| S9  | Conditions de conservation et de décongélation du gras congelé                         | <p>Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les gras destinés à être congelés sont préemballés afin de les protéger, notamment des contaminations extérieures microbiennes et du dessèchement,</li> <li>- Les gras sont congelés et maintenus à une température inférieure ou égale à -18°C,</li> <li>- Le stockage est organisé de manière à utiliser en premier les gras les plus anciens,</li> <li>- Le déconditionnement des produits s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination,</li> <li>- La décongélation est effectuée dans une enceinte réfrigérée à 4°C maximum.</li> </ul> |
| S10 | Température des viandes à la mise en œuvre   | La température des viandes à la mise en œuvre est comprise entre -5°C et +4°C.   |
| S11 | Température des gras à la mise en œuvre  | La température des gras à la mise en œuvre est comprise entre -7°C et +4°C.  |

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible  |
|-----|--|---|
| S12 | Proportion des ingrédients et additifs autorisés dans la fabrication | <p>Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des limites suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%,</li> <li>• sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total,</li> <li>• aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total,</li> <li>• acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total,</li> <li>• acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total.</li> </ul> |
| S13 | Hachage gros   | Taille des grains $\geq 8$ mm pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros ».   |
| S14 | Aspect du hachage  | Le hachage présente un aspect de gros grains et pas d'éclatement des gras (farcissage).   |
| S15 | Variation de la température lors du hachage                          | Les viandes ne doivent pas être soumises à des remontées en température.  |
| S16 | Repos des mēlées   | Les mēlées sont laissées au repos pendant une durée inférieure ou égale à 96 heures, au froid entre 0 et 4°C.   |
| S17 | Procédé d'embossage des Jésus  | Le Jésus supérieur est embossé en boyau naturel de porc d'un diamètre supérieur à 70 mm.  |
| S18 | Forme des Rosettes commercialisées entières                          | La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique.  |
| S19 | Etuvage  | La température de l'étuvage est inférieure ou égale à +26°C.  |
| S20 | Durée minimale de séchage  | <p>Pour les saucisses sèches supérieures : 2 semaines</p> <p>Pour les saucissons secs supérieurs, Jésus supérieurs, rosettes et pavés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de 200 à 500 g : 3 semaines</li> <li>• de 500 à 800 g : 4 semaines</li> <li>• de plus de 800 g : 6 semaines.</li> </ul>  |
| S21 | Température de séchage   | La température de séchage est inférieure ou égale à 16 °C.  |

| N°  | Point à contrôler                                     | Valeur-cible  |
|-----|---|---|
| S22 | Tranchage   | L'opération consiste à réaliser des tranches de saucisson sec supérieur, saucisse sèche supérieure, Jésus supérieur, rosette et pavé.   |
| S23 | Pelage des produits avant tranchage                   | Durant cette opération, les produits peuvent être pelés pour faciliter les opérations de tranchage.<br>Cette opération est obligatoire pour les saucissons secs supérieurs, saucisses sèches supérieures, rosettes et pavés embossés en boyaux collagéniques. |
| S24 | Délai maximum de raidissage avant tranchage           | Le raidissage avant tranchage doit être limité à 4 semaines maximum.  |
| S25 | Raidissage -<br>Température à cœur                    | La température à cœur des produits ne doit pas descendre en dessous de - 11°C.  |
| S26 | Présentation des tranches                             | Les tranches ne présentent pas de défauts d'aspects majeurs tels que : tranche incomplète, couleur hétérogène.  |
| S27 | <b><u>Conditionnement autorisés</u></b>               | - <b><u>Non préemballés entiers ;</u></b><br>- <b><u>Préemballés entiers ou tranchés, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.</u></b>  |
| S28 | Teneur résiduelle en oxygène (atmosphère protectrice) | L'atmosphère protectrice du produit est exempte d'O <sub>2</sub> ou n'en présente que des traces.   |

#### 5-5. Qualité des produits

| N°  | Point à contrôler             | Valeur-cible  |
|-----|-------------------------------|---|
| S29 | HPD                           | HPD <sup>4</sup> des pavés : ≤ 60 %<br>HPD des produits à un diamètre supérieur à 85 mm : ≤ 58 %<br>HPD des produits à un diamètre supérieur à 70 mm : ≤ 56 %<br>HPD des produits à un diamètre inférieur ou égal à 70 mm : ≤ 52 %    |
| S30 | Caractéristiques sensorielles | Couleur rouge soutenue homogène<br>Non croûté<br>Répartition homogène du gras et du maigre<br>Gras blanc et non huileux<br>Odeur et goût caractéristiques de saucisson sec<br>Pas de défaut de goût et d'odeur tels qu'acide ou rance |

<sup>4</sup> L'HPD prise en compte est celle des produits au stade de sortie du site de fabrication.

## 6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage doit comporter la mention « Caractéristiques certifiées communicantes : » suivie d'au moins deux caractéristiques certifiées communicantes choisies parmi celles énoncées au point 3.3 'Éléments justificatifs de la qualité supérieure'.

## 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

| Critère* | Principaux points à contrôler    | Méthodes d'évaluation     |
|----------|----------------------------------|---------------------------|
|          | <b>FABRICATION</b>               |                           |
| C        | Taux d'incorporation des viandes | Documentaire              |
| C        | Hachage                          | Visuel                    |
| S13      | Hachage gros                     | Visuel                    |
| S20      | Durée minimale de séchage        | Documentaire et/ou mesure |

\*C : Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 12/08  
« Saucisse fraîche et chair à saucisse »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle et Boyau naturel

**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- DÉNOMINATION 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 .....     | 6  |
| 4- TRAÇABILITÉ .....   | 7  |
| 4-1. Identification des opérateurs .....                       | 7  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....      | 7  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....      | 9  |
| 5- METHODE D'OBTENTION.....                                    | 11 |
| 5-1. Schéma de vie.....  | 11 |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....                | 12 |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                             | 13 |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement .....           | 13 |
| 5-5. Qualité des produits.....                                 | 14 |
| 6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE .....       | 14 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION ..... | 14 |

## **1- NOM DU DEMANDEUR**

### **Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)**

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Fax : 05 59 04 49 39

Mail : [inpaq@aol.com](mailto:inpaq@aol.com)

## **2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE**

Saucisse fraîche et chair à saucisse

## **3- DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3-1. Présentation du produit**

Les saucisses fraîches label rouge sont commercialisées sous les dénominations de vente :

- Saucisse fraîche
- Saucisse de Toulouse
- Chipolata
- Chair à saucisse

### **La qualité des viandes utilisées.**

Les produits label rouge sont des produits label rouge « de filière » fabriqués exclusivement à partir de viandes label rouge Porc LA 04-89.

### **Les recettes et les caractéristiques des produits**

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques des saucisses fraîches et de la chair à saucisse sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure des saucisses fraîches label rouge. Ainsi les produits sont fabriqués avec des viandes et gras nobles sélectionnés : longes, épaules, jambons pour le maigre, poitrine et bardière pour le gras. Ils sont hachés gros avec une grille de 8 mm au minimum et ils sont embossés en boyaux naturels.

### **La qualité Organoleptique supérieure**

Les critères rigoureux appliqués à la sélection des matières premières, aux recettes de fabrication et à la maîtrise du procédé de fabrication permettent d'obtenir des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge ayant une qualité organoleptique supérieure.

### **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 (saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse) commercialisé au rayon traditionnel ou libre-service ;
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.4.1 Saucisse, saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir ou par la fiche 2.1.4.3 Saucisse de Toulouse ;

- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge ;
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

| <b>Point de différence</b>  | <b>Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge LA 12-08</b>  | <b>Produit courant</b>   |
|---|--|--|
| <b>Les Viandes</b>  | Viande et gras frais exclusivement : Jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine, correctement parées (absence d'os, cartilage, couenne, nerf, ...), gras dur de bardière issues de carcasses certifiées dans le cadre du label rouge Porc LA 04-89  | Viande de porc à l'exclusion de toute autre espèce   |
| <b>Enveloppe</b><br><i>(hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)</i> | Boyau soigneusement dégraissé, salé  | Embossé sous boyau naturel ou collagénique, non coloré de diamètre de 18 à 26 mm<br><i>Pour la saucisse de Toulouse : Embossé sous boyau naturel non coloré de diamètre 20 à 40 mm</i>   |
| <b>Autres ingrédients</b>   | En pourcentage de la viande mise en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%,</li> <li>○ eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</li> <li>○ sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose</li> <li>○ aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total.</li> </ul> | Sel,<br>Eau, glace, bouillon, saumure,<br>Sucres, y compris lactose,<br>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,<br>Arômes : substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes, arômes de transformation<br>Liants protéiques : plasma sanguin, globine, blanc d'œuf, exclusivement dans les produits garnitures de plats cuisinés appertisés à dose maximale d'emploi, comptée en matière sèche, de 1% pour l'ensemble des liants,<br>Ferments<br><i>Pour la saucisse de Toulouse : Exclusion de la globine</i> |

| <b>Point de différence</b> | <b>Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge LA 12-08</b>              | <b>Produit courant</b>   |
|----------------------------|--|--|
| <b>Additifs</b>            | Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) | <p>Nitrate de sodium (E251), potassium (E252),<br/>                     Nitrite de sodium (E250), potassium (E249),<br/>                     Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)<br/>                     Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),<br/>                     Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334)<br/>                     Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263)<br/>                     Lactate de sodium (E325), potassium (E326)<br/>                     Phosphates (E339, E340, E341, E450, E451, E452), exclusivement dans les produits précuits et les garnitures de plats cuisinés,<br/>                     Gélifiants et épaississants : exclusivement dans les produits garnitures de plats cuisinés appertisés, à dose maximale d'emploi de 1% pour l'ensemble des gélifiants et épaississants, acide alginique et ses sels (E400 à E404), carraghénanes (E407), farine de caroube (E410), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415)<br/>                     Colorants de masse : curcumine (E100), cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramels (E150a,b,c,d), caroténoïdes (E160a), extraits de paprika, capsanthine, capsorubine (E160c), rouge de betterave, bétanine (E162)<br/>                     Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels (E620 à E625), acide guanylique et ses sels (E626 à E629), acide inosinique et ses sels (E630 à E633)</p> <p>A l'exception des gélifiants et épaississants, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur</p> <p><i>Pour la saucisse de Toulouse : Exclusion des exhausteurs de goût.</i></p> |

| <b>Point de différence</b>    | <b>Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge LA 12-08</b> | <b>Produit courant</b>  |
|-------------------------------|---|---|
| <b>Procédé de fabrication</b> | Hachage : grille $\geq$ 8 mm au minimum   | Hachage à la grille de 6 mm au minimum ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent<br><i>Pour la saucisse de Toulouse : Hachage à la grille de 8 mm au minimum</i><br><i>Portionnée ou non</i> |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle et Boyau naturel

#### ***Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge***

#### **Réception de la matière première :**

Les viandes et gras de porc proviennent exclusivement de carcasses de porcs charcutiers certifiées dans le cadre du label rouge Porc LA 04-89.

Les viandes et gras sont exclusivement les pièces anatomiques désossées et parées suivantes:

- jambon (sans jarret)
- épaule (sans jarret)
- longe
- poitrine
- gras dur de bardière (gras dorsal)

#### **Tri des matières premières :**

Les viandes et gras frais sont soigneusement parés de façon à éliminer :

- les os et les cartilages,
- le jarret,
- les gras mous,
- la couenne,
- les nerfs, les aponévroses et les gros tendons,
- les saignures, rougeurs, glandes mammaires,
- et les corps étrangers

Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge.

A réception par l'atelier de fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge, les viandes et gras frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

#### ***Recette traditionnelle et boyau naturel (hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)***

- Notre recette traditionnelle utilise les seuls ingrédients suivants :
  - sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%,

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/08 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#)

- eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
  - sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose
  - aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total,
  - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).
- L'embossage est effectué exclusivement avec des boyaux naturels de porc ou de mouton soigneusement dégraissés, salés.

#### **4- TRAÇABILITÉ**

##### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

##### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les entreprises engagées dans la production de saucisses fraîches et de chair à saucisse label rouge mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : Viandes et gras de porc label rouge, Boyaux naturels, Additifs et Ingrédients.
- Les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication en cas de doublon possible.

La traçabilité est ascendante et descendante.

C'est-à-dire qu'elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication puis jusqu'aux élevages par l'intermédiaire de la traçabilité du fournisseur prévue dans le cahier des charges label rouge Porc LA 04-89 et synthétisée ci-après.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de saucisses fraîches et de chair à saucisse label rouge. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Chaque livraison de pièces de découpe de label rouge Porc LA 04-89 est accompagnée :

- d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
- d'un document commercial d'accompagnement (bons de livraison, facture) reprenant les codes articles spécifiques ainsi qu'un numéro de lot permettant de remonter aux élevages d'origine.

Les additifs et ingrédients non carnés sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur composition, notamment les additifs ayant un rôle technologique.

Les boyaux naturels utilisés pour l'embossage sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur provenance (espèce animale d'origine et type de boyau). Les entreprises doivent donc en premier lieu définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par ce n° de lot de fabrication. Pour définir ce lot, les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication.

Chaque expédition de saucisses fraîches et de chair à saucisse label rouge est accompagnée d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits certifiés sont identifiées par des codes articles spécifiques 'Saucisse Fraîche / Chair à saucisse label rouge' repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches ou registre de réception, les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

### **Description des identifiants permettant de remonter aux élevages**



4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau suivant.

| <b>Etape</b>   | <b>Action de traçabilité</b>   | <b>Identifiant</b>                                 | <b>Identification physique</b>                            | <b>Document associé</b>   |
|--|--|--|---|---|
| Réception des viandes et gras de porc label rouge  | Enregistrement des réceptions avec saisie des n° de lot de découpe du fournisseur<br><br>Identification des viandes et gras lors de l'entreposage <sup>1</sup> et jusqu'à la mise en œuvre | N° de lot de réception des viandes et gras         | Identification des contenants des viandes et gras         | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                         |
| Réception des boyaux ( <i>hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée</i> ) | Enregistrement des réceptions<br><br>Identification des boyaux lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre   | N° de lot de réception des boyaux                  | Identification des contenants des boyaux                  | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                         |
| Réception des additifs et ingrédients  | Enregistrement des réceptions<br><br>Identification des additifs et ingrédients lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre  | N° de lot de réception des additifs et ingrédients | Identification des contenants des additifs et ingrédients | Facture ou BL fournisseur<br><br>Fiche ou registre de réception                         |
| Fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge                 | Affectation d'un n° de lot de fabrication<br><br>Identification de chaque contenant de mêlées avec ce n° de lot <sup>2</sup> de fabrication  | N° de lot de fabrication                           | Identification des contenants des mêlées                  | Fiches de lots ou registres de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise |

<sup>1</sup> Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

<sup>2</sup> Un numéro de lot est affecté à chaque lot de fabrication, il est porté sur le document d'accompagnement des produits. Un lot de fabrication est constitué au maximum par un type de produit fabriqué sur une journée. Un cahier de

| <b>Etape</b>    | <b>Action de traçabilité</b>   | <b>Identifiant</b>                                     | <b>Identification physique</b>                    | <b>Document associé</b>  |
|-----------------|--|--|---|--|
|                 | Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent             |  |   |  |
| Conditionnement | Indication du n° de lot de fabrication et de la DLC sur chaque étiquette produit       | N° de lot de fabrication et DLC                        | Identification de chaque produit fini conditionné | Fiches de conditionnement ou équivalent  |
| Distribution    | Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés | Client , N° de lot de fabrication et date de livraison |   | Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications |

---

fabrication est tenu à jour, il permet notamment de faire le lien entre le lot de fabrication et les lots de matières premières utilisées (viande, gras, boyaux, additifs et ingrédients).

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

Schéma de vie général :

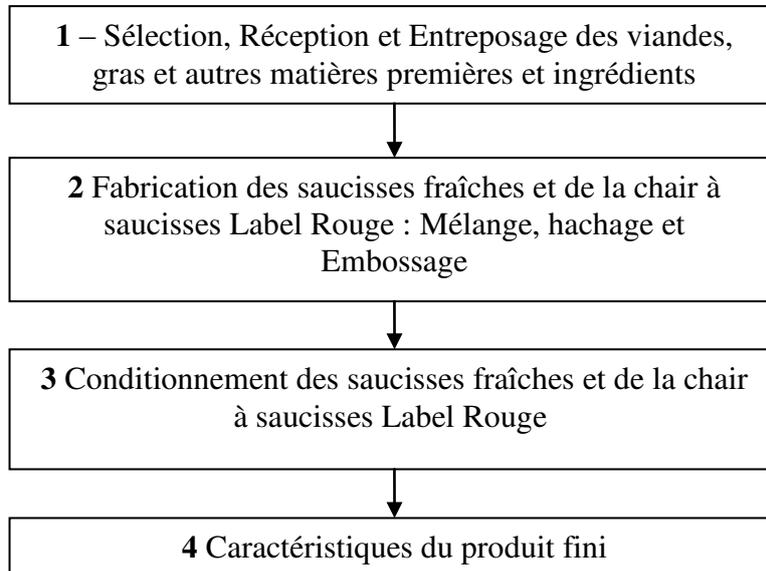


Schéma de vie détaillé :

|   | <b>Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication</b>   | <b>Procédés et recettes de fabrication et Caractéristiques intrinsèques des produits</b>   |
|---|---|--|
| <b>1 – Sélection, Réception et Entreposage des viandes, gras, boyaux et aux additifs et ingrédients</b>             | Sélection des viandes et gras<br><br>Qualité des boyaux à réception<br><i>(hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)</i><br><br>Qualité des additifs et ingrédients à réception |  |
| <b>2 - Fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge : Mélange, hachage et embossage</b> | Délais de mise en œuvre des viandes et gras<br><br>Température des viandes et gras à la mise en œuvre   | Recette de fabrication et composition de la mée<br><br>Procédé de fabrication et d'embossage                                       |
| <b>3- Conditionnement</b>   |   | Conditionnement  |
| <b>4- Caractéristiques du produit fini</b>  |   | Caractéristiques physico-chimiques des produits<br><br>Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des produits |

5-2. Matières premières carnées utilisées

| N° | Point à contrôler   | Valeur-cible  |
|----|---|---|
| S1 | <b><u>Nature des matières premières carnées</u></b>           | <b><u>Les viandes et gras proviennent exclusivement du label rouge Porc LA 04-89.</u></b>   |
| S2 | <b><u>Nature des matières premières carnées utilisées</u></b> | <p><b><u>Les pièces utilisées pour la fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge sont les suivantes :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>longe,</u></b></li> <li>• <b><u>épaule sans jarret,</u></b></li> <li>• <b><u>jambon sans jarret,</u></b></li> <li>• <b><u>poitrine,</u></b></li> <li>• <b><u>gras dur de bardière.</u></b></li> </ul>  |
| S3 | Préparation des viandes et des gras                           | La préparation des viandes et gras destinés à la fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge consiste en un désossage, un dénervage, un découennage et un dégraissage conformes aux spécifications des exigences techniques matières premières de l'entreprise.  |
| S4 | Respect du cahier des charges fournisseur                     | <p>Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge.</p> <p>A ce titre, ils respectent un cahier des charges fournisseur précisant les caractéristiques techniques des différents types de pièces nécessaires : longe, épaules et jambons sans jarret désossés, dénervés, dégraissés (3D), poitrine désossée, gras dur de bardière.</p> |
| S5 | Parage des pièces de découpe                                  | <p>Ainsi, les pièces de découpe sont soigneusement parées, de façon à ce qu'il n'y ait pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules),</li> <li>▪ de jarret (au niveau des épaules et des jambons),</li> <li>▪ de gras mous,</li> <li>▪ de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines),</li> <li>▪ de nerf, d'aponévrose et de gros tendons (notamment au niveau des jambons et épaules),</li> <li>▪ de saignures, rougeurs, glandes,</li> <li>▪ et de corps étrangers.</li> </ul>   |
| S6 | Contrôles à réception   | A réception, toutes les pièces issues de viandes et gras label rouge sont contrôlées de façon à exclure les produits non conformes.   |

| N° | Point à contrôler  | Valeur-cible   |
|----|--------------------|--|
| S7 | Délai de réception | Le délai de réception des viandes et des gras frais de porc charcutier est inférieur ou égal à 4 jours maximum après abattage et 6 jours en cas de week-end et jour férié. |

5-3. Ingrédients et additifs

| N°  | Point à contrôler   | Valeur-cible  |
|-----|---|---|
| S8  | <b><u>Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation</u></b> | <p><b><u>Additifs et ingrédients sont limités aux produits suivants :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>sel,</u></b></li> <li>• <b><u>eau, glace,</u></b></li> <li>• <b><u>sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,</u></b></li> <li>• <b><u>aromates, épices, vins,</u></b></li> <li>• <b><u>acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).</u></b></li> </ul> |
| S9  | Traitement des ingrédients  | Ionisation interdite.   |
| S10 | Conditionnement des ingrédients                                     | Conditionnement permettant de préserver de toute dégradation.   |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°  | Point à contrôler                                      | Valeur-cible  |
|-----|--|---|
| S11 | Embossage  | Les boyaux sont soigneusement dégraissés et salés.                                  |
| S12 | Température de mise en œuvre                           | La température des viandes et gras à la mise en œuvre est inférieure ou égal à +4°C |
| S13 | <b><u>Interdiction de l'utilisation de congelé</u></b> | <b><u>Les viandes et gras congelés sont exclus</u></b>                              |
| S14 | Composition de la mée                                  | La mée est composée de 80 % de maigre au minimum.                                   |

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible  |
|-----|--|---|
| S15 | Proportion des ingrédients et additifs autorisés dans la fabrication | Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des limites suivantes (en pourcentage de la viande mise en œuvre) : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%,</li> <li>○ eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</li> <li>○ sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose</li> <li>○ aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total,</li> <li>○ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).</li> </ul> |
| S16 | Taille de hachage  | Le hachage est équivalent au minimum à une grille de 8 mm.  |
| S17 | Aspect du hachage  | Il présente un aspect de gros grains et pas d'éclatement des gras (farcissage)  |
| S18 | Température  | Les produits ne doivent pas être soumis à des remontées en température.   |
| S19 | <b><u>Conditionnement</u></b>  | <b><u>Les saucisses fraîches et la chair à saucisse sont conditionnées en barquettes : sous film ou sous atmosphère protectrice.</u></b>  |

#### 5-5. Qualité des produits

*Pas de dispositions spécifiques*

### 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

| Critère* | Principaux points à contrôler                         | Méthodes d'évaluation |
|----------|---|-----------------------|
|          | <b>RECEPTION</b>                                      |                       |
| S1       | Nature des matières premières carnées                 | Documentaire Visuel   |
| S2       | Nature des matières premières carnées utilisées       | Documentaire Visuel   |
| S5       | Parage des pièces                                     | Documentaire Visuel   |
|          | <b>FABRICATION</b>                                    |                       |
| S8       | Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation | Documentaire Mesure   |

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/08 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#)

| Critère* | Principaux points à contrôler  | Méthodes d'évaluation |
|----------|--|-----------------------|
| S14      | Composition de la mûlée  | Documentaire Mesure   |
| S15      | Proportion des ingrédients et additifs autorisés dans la fabrication | Documentaire Mesure   |
| C        | Interdiction de l'emploi de fumée liquide                            | Documentaire Mesure   |
| S16      | Taille de hachage  | Visuel                |
| S17      | Aspect du hachage  | Visuel                |

\*C : Conditions de production communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 29/05 « Pâté de campagne supérieur »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Epoules, Gorges et Foies sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle
- Hachage gros
- 10% de cèpes minimum (pour la recette aux cèpes)
- 10% de châtaignes minimum (pour la recette aux châtaignes)

### **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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ .....   | 8  |
| 4-1. Identification des opérateurs .....                       | 8  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....      | 8  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....      | 9  |
| 5- METHODE D'OBTENTION.....                                    | 11 |
| 5-1. Schéma de vie.....  | 11 |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....                | 12 |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                             | 13 |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement .....           | 13 |
| 5-5. Qualité des produits.....                                 | 15 |
| 6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE .....       | 15 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION ..... | 16 |

## **1- NOM DU DEMANDEUR**

### **Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)**

Route de Samadet  
64 410 ARZACQ  
Tél. : 05 59 04 49 35  
Fax : 05 59 04 49 39  
Mail : [inpaq@aol.com](mailto:inpaq@aol.com)

## **2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE**

Pâté de campagne supérieur

## **3- DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3-1. Présentation du produit**

Le pâté de campagne est décliné sous les présentations suivantes :

Pâté de campagne supérieur,  
Pâté de campagne supérieur aux cèpes,  
Pâté de campagne supérieur aux châtaignes.

### **La qualité des viandes utilisées**

Le pâté de campagne supérieur est fabriqué exclusivement à partir de viandes de Porc label rouge.

### **Les recettes et les caractéristiques des produits**

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure du pâté de campagne supérieur.

Notamment un taux de lipides inférieur à la réglementation qui témoigne du respect des exigences de formulation et de la limitation de la teneur en gras des pâtés de campagne supérieurs et le rapport collagène / protides inférieur aux exigences des Conditions de Production Communes qui confirme la qualité des gorges utilisées et le soin apporté au parage.

Les produits sont fabriqués avec respectivement :

- Pour le pâté de campagne supérieur : 90% minimum de Porc label rouge [gorges (52% minimum), épaules (6% minimum) et foies (32% minimum)].
- Pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes : 80% minimum de Porc label rouge [gorges (46% minimum), épaules (6% minimum) et foies (28% minimum)].
- Pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes : 80% minimum de Porc label rouge [gorges (46% minimum), épaules (6% minimum) et foies (28% minimum)].

Ils sont hachés gros avec une grille de 8 mm au minimum.

## Le conditionnement

Le pâté de campagne supérieur est conditionné en verrines.

## Le procédé de conservation

Le pâté de campagne supérieur est appertisé.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (pâté de campagne, aux cèpes ou aux châtaignes, pur porc conditionné en verrines, appertisé et commercialisé au rayon libre-service),
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.7.5 Pâté de campagne,
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge,
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

| Point de différence                       | Pâté de campagne supérieur LA 29-05   | Produit courant  |       |        |      |
|---|---|--|-------|--------|------|
| <b>Les Viandes</b>                        | Gorge, épaule et foie de Porc label rouge dans les proportions minimales suivantes :  | maigre de porc, à l'exclusion de toute autre espèce,<br>gorge de porc découennée en quantité au moins égale à 20% de la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc. ,<br>abats de porc exclusivement :<br>foie au minimum 15% comptés sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc.,<br>cœur, rein, parties comestibles des têtes, couennes en l'état ou déshydratées, gras de porc   |       |        |      |
|   |   |  | Gorge | Epaule | Foie |
|   | Pâté de campagne supérieur  |  | 52%   | 6%     | 32%  |
|   | Pâté de campagne supérieur aux cèpes  |  | 46%   | 6%     | 28%  |
| Pâté de campagne supérieur aux châtaignes |   |  |       |        |      |
| <b>Autres ingrédients</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sel,</li> <li>• eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</li> <li>• aromates, épices, vins, alcools,</li> <li>• lait frais,</li> <li>• œufs frais : entiers, blancs, jaunes,</li> <li>• avec 'lait frais' + 'œufs frais : entiers, blancs, jaunes' à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</li> <li>• arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,</li> <li>• cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10%,</li> </ul> | Gelée, gélatine,<br>Sel,<br>Eau, glace, bouillon, saumure,<br>Sucres, y compris lactose,<br>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs,<br>condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.,<br>Arômes : substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes ; arômes de transformation ; arôme de fumée,<br>Liants protéiques : lait et dérivés du lait, œufs entiers, blancs, jaunes, sang de porc, dérivés du sang de porc, matières protéiques végétales, isolées, concentrées, levures, |       |        |      |

| Point de différence | Pâté de campagne supérieur LA 29-05   | Produit courant   |
|---------------------|---|---|
|                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%.</li> </ul> | <p>Liants amylicés : farines, féculés, amidons,</p> <p>La quantité totale de liants, gélifiants et épaississants (y compris les amidons modifiés chimiquement cités au paragraphe « additifs »), comptée sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc. , ne doit pas dépasser 5% exprimée en matière sèche dont au maximum 3% d'amidon (y compris les amidons modifiés chimiquement) et 1% de gélifiants.</p> <p>Ferments</p>   |
| <b>Additifs</b>     | Pas d'additifs  | <p>Nitrate de sodium (E251), potassium (E252), Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)</p> <p>Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),</p> <p>Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334)</p> <p>Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263)</p> <p>Lactate de sodium (E325), potassium (E326)</p> <p>Phosphates (E339, E340, E341, E450, E451, E452),</p> <p>Amidons modifiés par voie chimique</p> <p>Gélifiants et épaississants : acide alginique et ses sels (E400 à E404), carraghénanes (E407), farine de caroube (E410), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415)</p> <p>Colorants de masse : cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramels (E150a,b,c,d),</p> <p>Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels (E620 à E625), acide guanylique et ses sels (E626 à E629), acide inosinique et ses sels (E630 à E633),</p> <p>Acide sorbique et ses sels (E200, E202 et E203),</p> <p>Parahydroxybenzoates (E214 à E219),</p> <p>A l'exception des amidons modifiés et des gélifiants et épaississants, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.</p> |

| Point de différence   | Pâté de campagne supérieur LA 29-05   | Produit courant  |
|---|---|--|
| <b>Décors et enrobages</b>  | Pas de décor ni d'enrobage  | <p><u>Décors et enrobages comestibles</u></p> <p>Crépine, gelée, bardes, gras, graisse, décors.<br/>Les gelées d'enrobage, bardes et décors peuvent être additionnés de :<br/>Tout ingrédient et/ou additif autorisé dans la masse de produit,<br/>Colorants de décors et enrobages.<br/>Les gelées d'enrobage peuvent être additionnées de :<br/>Gomme gellane.<br/>Les bardes d'enrobage et de décor peuvent être reconstituées. Dans ce cas, elles peuvent être additionnées de :<br/>Chlorure de calcium (E509),<br/>Sulfate de calcium (E516).</p> <p>Tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.</p> <p><u>Décors et enrobages non comestibles</u></p> <p>Ils répondent à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires.</p> <p>Le total barde, gelée et décors ne doit pas dépasser 20% de la masse nette déclarée. La barde seule ne peut dépasser 10% de la masse nette déclarée. Ces pourcentages peuvent atteindre, respectivement, 25% et 13% si la masse nette déclarée est inférieure ou égale à 500g. La fraction pondérale qui dépasse la masse nette déclarée n'entre pas dans le pourcentage.</p> |
| <b>Procédé de fabrication</b><br><b>Caractéristiques physiques des produits</b> | <p>Hachage : grille <math>\geq 8</math> mm au minimum</p> <p>Aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l'ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissage).</p> <p>Présence de marquants pour les recettes aux cèpes et aux châtaignes</p> | <p>Les produits se présentent, à la mise en œuvre, sous forme d'un hachage « grossier » (grille 6 mm au minimum ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).</p>   |
| <b>Critères physico-chimiques</b>   | <p>LIPIDES rapportés à l'HPDA <math>78 \leq 30\%</math></p> <p>COLLAGENE/ PROTIDES <math>\leq 15 \%</math></p>  | <p>LIPIDES rapportés à l'HPDA <math>78 \leq 40 \%</math></p> <p>COLLAGENE/ PROTIDES <math>\leq 25 \%</math></p>  |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Épaules, gorges et foies sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle
- Hachage gros
- 10% de cèpes minimum (pour la recette aux cèpes)
- 10% de châtaignes minimum (pour la recette aux châtaignes)

#### ***Épaules, Gorges et foies sélectionnés de Porc label rouge***

##### **Réception de la matière première :**

Les épaules, gorges et foies frais de porc proviennent exclusivement de Porc label rouge.

##### **Tri des matières premières :**

- ***Les épaules et gorges :***

La préparation des épaules et gorges destinées à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs consiste en un désossage, un dénervage, un découennage et un dégraissage conformes aux spécifications de parage suivantes :

- absence d'os ou de cartilage,
- absence de gras mous,
- absence de couenne,
- absence de nerf, d'aponévrose et de gros tendons,
- absence de saignures, rougeurs, glandes,
- absence de corps étrangers.

- ***Les foies :***

La préparation et la sélection des foies frais destinés à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs s'effectuent, comme suit :

- les foies sont label rouge,
- ils ne présentent ni odeur, ni aspect anormaux,
- leur traçabilité est assurée par lot permettant le lien entre le lot de foie frais et les élevages d'origine.

Cette préparation des épaules, gorges et foies est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des pâtés de campagne supérieurs.

A réception par l'atelier de fabrication de pâtés de campagne supérieurs, les épaules, les gorges et les foies frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

#### ***Recette traditionnelle***

Conformément au code des usages pour la mention « traditionnel », la recette du pâté de campagne supérieur utilise les seuls ingrédients suivants :

- sel,

Cahier des charges du label rouge n° LA 29/05 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#)

- eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- aromates, épices, vins, alcools,
- lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
  - ✓ avec 'lait frais' + 'œufs frais : entiers, blancs, jaunes' à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,
- cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10%,
- châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%.

### ***Hachage gros***

Hachage équivalent au minimum à une grille de 8 mm

La taille du grain est importante pour bien visualiser les morceaux et renforcer la texture traditionnelle.

### ***10% de cèpes minimum (pour la recette aux cèpes)***

**La liste des ingrédients prévoit :** cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10%

L'incorporation de 10% minimum de cèpes permet d'assurer un goût caractéristique de cèpes au produit.

### ***10% de Châtaignes minimum (pour la recette aux châtaignes)***

**La liste des ingrédients prévoit :** châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%

L'incorporation de 10% minimum de châtaignes permet d'assurer un goût caractéristique de châtaignes au produit.

## **4- TRAÇABILITÉ**

### **4-1. Identification des opérateurs**

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

### **4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres**

Les entreprises engagées dans la production de pâté de campagne supérieur mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : épaules, gorges et foies de porc label rouge et ingrédients.

Cahier des charges du label rouge n° LA 29/05 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#)

- Et en cas de doublon possible, les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication.

La traçabilité est ascendante et descendante : elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication. Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de pâtés de campagne supérieurs. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Les entreprises doivent donc veiller en premier lieu à ce que :

- chaque livraison d'épaules, gorges et foies de Porc label rouge soit accompagnée :
  - d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
  - d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant les codes articles spécifiques 'Porc label rouge', les dates d'abattage ainsi qu'un numéro de lot de découpe permettant de remonter aux élevages d'origine.
- les ingrédients soient livrés avec un document d'accompagnement permettant d'identifier leur composition, notamment ceux ayant un rôle technologique.
- chaque réception d'ingrédients soit enregistrée et identifiée avec un numéro de lot de réception.

Dans la mesure où l'entreprise utilise des ingrédients destinés spécifiquement au pâté de campagne supérieur, ceux-ci doivent être stockés dans une zone clairement identifiée.

Les entreprises doivent ensuite définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par un n° de lot. Pour définir ce lot les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication.

Chaque expédition de pâtés de campagne supérieurs est accompagnée d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits label rouge sont identifiées par des codes articles spécifiques 'Pâté de campagne supérieur' repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

#### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau suivant :

| <b>Etape</b>  | <b>Action de traçabilité</b>  | <b>Identifiant</b>  | <b>Identification physique</b>              | <b>Document associé</b>  |
|---|---|---|---|--|
| Réception et mise en œuvre des épaules, gorges et foies de porc label rouge | Enregistrement des achats<br>Identification des épaules, gorges et foies lors de la réception, lors de l'entreposage <sup>1</sup> et lors de la mise en œuvre   | N° de lot fournisseur permettant de remonter aux élevages | Identification des épaules, gorges et foies | Facture fournisseur<br>Fiche de réception<br>Fiche de lot de fabrication                 |
| Réception et mise en œuvre des ingrédients                                  | Enregistrement des achats<br>Identification des ingrédients lors de la réception, lors de l'entreposage et lors de la mise en œuvre   | N° de lot de réception                                    | Identification des ingrédients              | Facture fournisseur<br>Fiche de réception<br>Fiche de lot de fabrication                 |
| Fabrication des pâtés de campagne supérieurs                                | Affectation d'un n° de lot de fabrication<br>Identification de chaque contenant de mêlés avec ce n° de lot de fabrication <sup>2</sup> .<br>Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent. | N° de lot de fabrication                                  | Identification des contenants               | Fiches de lots ou cahiers de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise    |
| Distribution  | Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés  | Client, N° de lot de fabrication et date                  |   | Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications |

---

<sup>2</sup> Un numéro de lot est affecté à chaque lot de fabrication, il est porté sur le document d'accompagnement des produits. Un lot de fabrication est constitué au maximum par un type de produit fabriqué sur une journée. Un cahier de fabrication est tenu à jour, il permet notamment de faire le lien entre le lot de fabrication et les lots de matières premières utilisés.

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

Schéma de vie général :

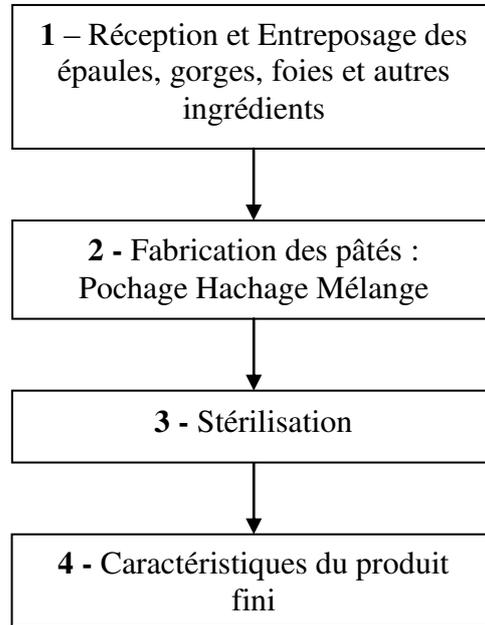


Schéma de vie détaillé :

|  | <b>Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication.</b>                                     | <b>Procédés et recettes de fabrication et Caractéristiques intrinsèques des produits</b>   |
|--|--|--|
| <b>1 – Réception et entreposage des épaules, gorges, foies et autres ingrédients</b> | Réception et entreposage des épaules, gorges et foies de porcs<br><br>Réception et entreposage des ingrédients à réception |  |
| <b>2 - Fabrication des pâtés de campagne supérieur : Pochage, Hachage, Mélange</b>   | Délais de mise en œuvre des épaules, gorges et foies<br><br>Température des épaules, gorges et foies à la mise en œuvre    | Recette de fabrication et composition de la mêlée<br><br>Procédé de fabrication  |
| <b>3 - Stérilisation</b>   |  | Procédé de stérilisation   |
| <b>4- Caractéristiques du produit fini</b>   |  | DDM des pâtés de campagne supérieurs<br><br>Caractéristiques physico-chimiques des produits<br><br>Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des produits |

5-2. Matières premières carnées utilisées

| N° | Point à contrôler   | Valeur-cible   |
|----|---|--|
| S1 | <b><u>Nature des matières premières carnées utilisées</u></b> | <b><u>Epaules, gorges et foies de porc charcutier label rouge uniquement.</u></b>  |
| S2 | Préparation des épaules et des gorges                         | <p>La préparation des épaules et gorges destinées à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs consiste en un désossage, un dénervage, un découennage et un dégraissage conformes aux spécifications de parage suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ absence d'os ou de cartilage,</li> <li>▪ absence de gras mous,</li> <li>▪ absence de couenne,</li> <li>▪ absence de nerf, d'aponévrose et de gros tendons,</li> <li>▪ absence de saignures, rougeurs, glandes,</li> <li>▪ absence de corps étrangers</li> </ul> |
| S3 | Température des épaules et des gorges à réception             | A réception, la température est inférieure ou égale à +4 °C.   |
| S4 | Sélection des foies   | <p>La préparation et la sélection des foies frais destinés à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs s'effectuent, comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ les foies sont label rouge au moment de leur séparation,</li> <li>▪ ils ne présentent ni odeur, ni aspect anormaux,</li> <li>▪ leur traçabilité est assurée par lot permettant le lien entre le lot de foie frais et les élevages d'origine.</li> </ul>   |
| S5 | Température des foies à réception                             | A réception, la température des foies est inférieure ou égale à +3 °C.   |
| S6 | Délais de réception   | Le délai de réception des épaules, gorges et foies frais est ≤ 4 jours maximum après abattage et ≤ 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié.   |
| S7 | Contrôles à réception   | A réception par l'atelier de fabrication de pâté de campagne supérieur, les épaules, les gorges et les foies frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.   |

5-3. Ingrédients et additifs

| N°  | Point à contrôler   | Valeur-cible   |
|-----|---|--|
| S8  | <b><u>Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation</u></b> | <p><b><u>Les ingrédients sont limités aux produits suivants :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>sel,</u></b></li> <li>• <b><u>eau, glace,</u></b></li> <li>• <b><u>aromates, épices, vins, alcools,</u></b></li> <li>• <b><u>lait frais,</u></b></li> <li>• <b><u>œufs frais : entiers, blancs, jaunes,</u></b></li> <li>• <b><u>arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,</u></b></li> <li>• <b><u>cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes),</u></b></li> <li>• <b><u>châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes).</u></b></li> </ul> |
| S9  | Espèces de cèpes autorisées   | Les cèpes utilisés sont exclusivement issus des espèces suivantes : Boletus edulis, Boletus pinicola, Boletus aereus, Boletus reticulatus.   |
| S10 | Traitement par ionisation des cèpes                                 | Les cèpes sont non ionisés.  |
| S11 | Présentation des Cèpes  | Il s'agit de cèpes surgelés en morceaux dont la taille doit être comprise entre 5 et 20 mm.  |
| S12 | Présentation des châtaignes   | Les châtaignes utilisées sont décortiquées et blanchies cuites, entières ou en morceaux dont la taille doit être comprise entre 5 et 20 mm.  |
| S13 | Traitement par ionisation des châtaignes                            | Les châtaignes sont non ionisées.  |
| S14 | Traitement des ingrédients  | Ionisation interdite.  |
| S15 | Conditionnement des ingrédients                                     | Conditionnement permettant de préserver de toute dégradation.  |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°  | Point à contrôler                   | Valeur-cible  |
|-----|-------------------------------------|---|
| S16 | Température de mise en œuvre        | La température à la mise en œuvre est limitée à : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ +4 ° C maximum pour les épaules et les gorges</li> <li>○ +3 ° C maximum pour les foies.</li> </ul> |
| S17 | <b><u>Composition de la mée</u></b> | <b><u>Epaules, gorges et foies de Porc label rouge dans les proportions minimales suivantes :</u></b>   |

| N°  | Point à contrôler                                | Valeur-cible   |        |      |     |
|-----|--|--|--------|------|-----|
|     |  | Gorge  | Epaule | Foie |     |
|     |  | Pâté de campagne supérieur   | 52%    | 6%   | 32% |
|     |  | Pâté de campagne supérieur aux cèpes   | 46%    | 6%   | 28% |
|     |  | Pâté de campagne supérieur aux châtaignes  |        |      |     |
| S18 | <b><u>Ingrédients et additifs</u></b>            | <p><b><u>Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des contraintes suivantes :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</u></b></li> <li>• <b><u>lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</u></b></li> <li>• <b><u>œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</u></b></li> <li>• <b><u>avec 'lait frais' + 'œufs frais : entiers, blancs, jaunes' à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</u></b></li> <li>• <b><u>cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10% du poids de la mêlée,</u></b></li> <li>• <b><u>châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10% du poids de la mêlée.</u></b></li> </ul> |        |      |     |
| S19 | Pochage des gorges                               | Le pochage des gorges est réalisé à une température de 90°C ±10°C pendant une durée de 4 minutes ± 1 minute.   |        |      |     |
| S20 | <b><u>Hachage</u></b>                            | <b><u>Le hachage doit être équivalent au minimum à une grille de 8 mm.</u></b>   |        |      |     |
| S21 | Aspect et homogénéité du hachage                 | Le hachage doit présenter un aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l'ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissage).   |        |      |     |
| S22 | <b><u>Mélange mis en œuvre</u></b>               | <b><u>Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre est composé exclusivement à partir de grains.</u></b>   |        |      |     |
| S23 | <b><u>Conditionnement</u></b>                    | <b><u>Le pâté de campagne supérieur est conditionné en verrines.</u></b>   |        |      |     |
| S24 | Fixation de la date de durabilité minimale (DDM) | Elle est fixée après validation par une étude de stabilité des produits à DDM et corrigée si nécessaire.   |        |      |     |
| S25 | <b><u>Traitement</u></b>                         | <b><u>Le traitement thermique appliqué au pâté de campagne supérieur est mené de façon à ce que la cuisson du produit</u></b>  |        |      |     |

| N° | Point à contrôler       | Valeur-cible  |
|----|-------------------------|---|
|    | <b><u>thermique</u></b> | <b><u>correspondre à une valeur stérilisatrice (VF<sup>10</sup><sub>121.1</sub>) minimale de 3 minutes.</u></b> |

5-5. Qualité des produits

| N°  | Point à contrôler                            | Valeur-cible  |
|-----|--|---|
| S26 | <b><u>Collagène/ Protides</u></b>            | <b><u>≤ 15 %</u></b>  |
| S27 | HPDA   | ≤ 78 %.   |
| S28 | Lipides rapportés à l'HPDA 78                | ≤ 30 %  |
| S29 | Sucres Solubles Totaux rapportés à l'HPDA 78 | ≤ 2 %   |
| S30 | Amidon rapportés à l'HPDA 78                 | ≤ 3 %   |
| S31 | Caractéristiques sensorielles                | <p>Pour le pâté de campagne supérieur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saveur caractéristique de pâté de campagne</li> <li>○ Bonne tenue de tranche</li> <li>○ Hachage grossier</li> </ul> <p>Pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saveur caractéristique de pâté de campagne</li> <li>○ Saveur caractéristique de cèpes</li> <li>○ Bonne tenue de tranche</li> <li>○ Hachage grossier</li> </ul> <p>Pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saveur caractéristique de pâté de campagne</li> <li>○ Saveur caractéristique de châtaignes</li> <li>○ Bonne tenue de tranche</li> <li>○ Hachage grossier.</li> </ul> |

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

L'étiquetage doit comporter la mention « Caractéristiques certifiées communicantes : » suivie d'au moins deux caractéristiques certifiées communicantes choisies parmi celles énoncées au point 3.3 'Éléments justificatifs de la qualité supérieure'.

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

| Critère* | Principaux points à contrôler                   | Méthodes d'évaluation |
|----------|---|-----------------------|
|          | <b>RECEPTION</b>                                |                       |
| S1       | Nature des matières premières carnées utilisées | Documentaire          |
|          | <b>FABRICATION</b>                              |                       |
| S17      | Composition de la mêlée                         | Documentaire Mesure   |
| S18      | Ingrédients et additifs                         | Documentaire Mesure   |
| S19      | Pochage des gorges                              | Visuel Mesure         |
| S20      | Hachage   | Visuel Mesure         |
| S21      | Aspect et homogénéité du hachage                | Visuel Mesure         |
| S25      | Traitement thermique                            | Documentaire Mesure   |

\*C : Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 45/88  
« Jambon cuit supérieur de porc fermier entier ou  
prétranché »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de porc fermier élevé en plein air
- Fabriqué exclusivement à partir de jambon frais

**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- NOM 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 .....     | 5  |
| 4- TRACABILITE .....   | 6  |
| 4-1. Identification des opérateurs .....                       | 6  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....      | 6  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....      | 7  |
| 5- METHODE D'OBTENTION.....                                    | 9  |
| 5-1. Schéma de vie.....  | 9  |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....                | 10 |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                             | 10 |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement .....           | 11 |
| 5-5. Qualité des produits.....                                 | 12 |
| 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE .....       | 12 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION ..... | 13 |
| ANNEXE N°1 : .....   | 14 |

## 1- NOM DU DEMANDEUR

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

6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ

Tél. 05.59.67.25.77 Fax 05.59.67.25.77.

E-mail : [peyoaguia@wanadoo.fr](mailto:peyoaguia@wanadoo.fr)

## 2- NOM DU LABEL ROUGE

Jambon cuit supérieur de porc fermier entier ou prétranché

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

L'application de ce label rouge porte sur le jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché. Les jambons mis en œuvre sont fabriqués exclusivement à partir de viande fraîche de porc fermier label rouge, LA 19-88.

#### Présentation à la vente :

Tous les jambons cuits supérieurs de porc fermier, LA 45-88, quelle que soit la présentation, sont conditionnés sous vide ou sous-atmosphère modifiée.

- Jambon désossé, avec ou sans couenne : entier ou prétranché
- Jambon avec os : entier uniquement.

Le jambon cuit supérieur de porc fermier, LA 45-88 est commercialisé en grande distribution, en boucherie/charcuterie et dans la restauration.

#### Caractéristiques physico-chimiques :

Les caractéristiques physico-chimiques des produits finis sont conformes à celles définies dans les dispositions communes de production, auxquelles s'ajoute la caractéristique suivante :

| Caractéristiques du produit fini | Valeurs        |
|----------------------------------|----------------|
| Phosphate                        | nul ou négatif |

#### Caractéristiques sensorielles :

Les principales caractéristiques sensorielles sont :

- couleur homogène
- aspect brillant
- texture ferme
- peu de tendons

### 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 le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, par la fiche 2.1.3.1 ou 2.1.3.2 relative au jambon cuit standard ou choix ;
- 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 cuit supérieur de porc fermier label rouge, LA 45-88 se différencie du jambon cuit courant sur différents aspects, que ce soit l'origine et les caractéristiques de la matière première, les ingrédients et additifs mis en œuvre ou encore les caractéristiques physico-chimiques du jambon cuit.

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

| Points de différence            | Jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché LA 45-88  | jambon cuit courant  |
|---------------------------------|---|--|
| Viande de porc mise en œuvre    | Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 Viande fraîche de porc fermier et abats :<br>- porc fermier élevé en plein air,<br>- nourri avec 60% de céréales minimum,<br>- âgé de 182 jours minimum. | Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première.<br>La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment). |
| Caractéristiques de fabrication | Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive  | Possibilité d'incorporer de la fumée liquide et des ferments.  |
|                                 | Additifs : utilisation exclusive des additifs de la liste positive, dans le respect des fourchettes d'incorporation. (Exclusion du potassium E249 et des ferments).   | Possibilité d'incorporer des exhausteurs de goût.  |
| Saumurage                       | Le saumurage est réalisé :<br>- soit par injection (machine multi-aiguille par exemple) pour le jambon désossé,<br>- soit par immersion dans un bain de saumure, pour le jambon entier.   | Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.  |
| Malaxage – barattage            | A l'issue du malaxage ou du barattage, la température de la viande doit être comprise entre 6 et 12°C.  | Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.  |
| Stockage                        | Les jambons destinés à être commercialisés entiers sont stockés dans la poche de cuisson 16 jours maximum après cuisson ; les jambons destinés à être tranchés sont stockés 9 jours maximum après cuisson dans la poche de cuisson.     | Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande   |
| Déconditionnement               | la poche de cuisson est retirée ; la gelée (qu'a formé le jus de cuisson en refroidissant) est retirée. Les jambons sont refroidis en frigo ou  | Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des   |

| Points de différence                                  | Jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché LA 45-88  | jambon cuit courant   |
|---|---|---|
|   | en cellule de refroidissement.  | conserves de viande.  |
| Conditionnement définitif                             | le jambon est conditionné sous vide pour être commercialisé ou est tranché puis conditionné.<br>Les produits sont éventuellement tranchés et conditionnés dans leur emballage définitif.<br>Les tranches sont conditionnées aussitôt après l'opération de tranchage.<br>Les jambons entiers (désossé ou avec os) sont conditionnés sous-vide.<br>Les jambons tranchés sont conditionnés sous-vide ou sous atmosphère modifiée.<br>Les jambons sont stockés à une température comprise entre 0 et 4°C. | Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande. |
| Caractéristiques physico-chimiques des produits finis | Phosphate nul ou négatif  |   |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

#### ■ Caractéristiques Certifiées Communicantes :

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 LA 19-88.

Ce mode d'élevage, où les animaux sont élevés en plein air au plus tard à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine, donne une viande moins exsudative. En outre les porcs sont abattus à 182 jours minimum, avec un poids chaud carcasse d'au moins 80 kg, ce qui donne une viande ferme et persillée.

#### - **Fabriqué exclusivement à partir de jambon frais**

La mise en œuvre des jambons est faite exclusivement à partir de jambons frais. Le consommateur associe le label rouge à une production traditionnelle dans laquelle la surgélation n'a pas sa place. C'est pour cette raison que ce cahier des charges a imposé, dès la création de sa charcuterie label rouge en 1988, la mise en œuvre de jambon frais, contribuant à préserver les caractéristiques gustatives (« moelleux » du jambon) et technologiques (pertes d'eau et de protéines en cas de congélation) de la viande.

#### ■ Autres caractéristiques :

A : Caractéristiques qualitatives du produit :

Caractéristiques physico-chimiques :

Phosphates nuls ou négatifs.

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge permettent de le différencier du produit

courant par :

- couleur homogène
- aspect brillant
- texture plus ferme
- peu de tendons.

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.

C : Caractéristiques de présentation :

Tous les jambons cuits de porc fermier LA 45-88, quelle que soit la présentation, sont conditionnés sous vide ou sous-atmosphère modifiée.

Le consommateur a le choix entre les présentations suivantes :

- Jambon désossé, avec ou sans couenne : entier ou prétranché ;
- Jambon avec os : entier uniquement.

## **4- TRACABILITE**

### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

L'origine est garantie par l'identification des carcasses et 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 MAÎTRISE<br>OU DE CONTRÔLE  | MÉTHODE   | DOCUMENTS ASSOCIÉS   |
|---|---|--|
| Réception des matières premières  | <p>Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément,</li> <li>- la dénomination de vente,</li> <li>- la date d'abattage,</li> <li>- la DLC ou DLÚO,</li> <li>- les quantités livrées,</li> <li>- le n° de lot.</li> </ul> <p>Les jambons entiers sont identifiés par la marque PFSO (roulette).</p>   | <p>Étiquettes<br/>Bon de livraison</p> <p>Marquage des produits</p>                  |
| <p>Stockage</p> <p>Identification en stock</p> <p>Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot)</p> | <p>Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.</p> <p>Les jambons stockés sont identifiés par la marque PFSO (roulette).</p> <p>Les jambons sont marqués : inscription du n° de lot sur la couenne.</p>   | <p>Marquage des produits</p> <p>Marquage des produits : n° de lot de fabrication</p> |
| Fabrication, conditionnement  | <p>La fabrication est réalisée par lot de fabrication clairement identifié. Chaque lot de fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche de fabrication contenant entre autres :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de mise en fabrication ;</li> <li>- la date de cuisson ;</li> <li>- le numéro de lot de fabrication ;</li> <li>- la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ;</li> <li>- les quantités de matières premières utilisées ;</li> <li>- le nombre et les quantités de jambons mis en œuvre ;</li> <li>- le nombre et les quantités déclassées ;</li> <li>- le nombre et les quantités de produits label rouge fabriqués.</li> </ul> | Fiche de fabrication   |
| <p>Identification</p> <p>Étiquetage</p>   | <p>Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.</p> <p>Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette est tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.</p>  | <p>Fiche de fabrication</p> <p>Étiquetage<br/>Comptabilité Étiquette</p>             |

### **Traçabilité ascendante**

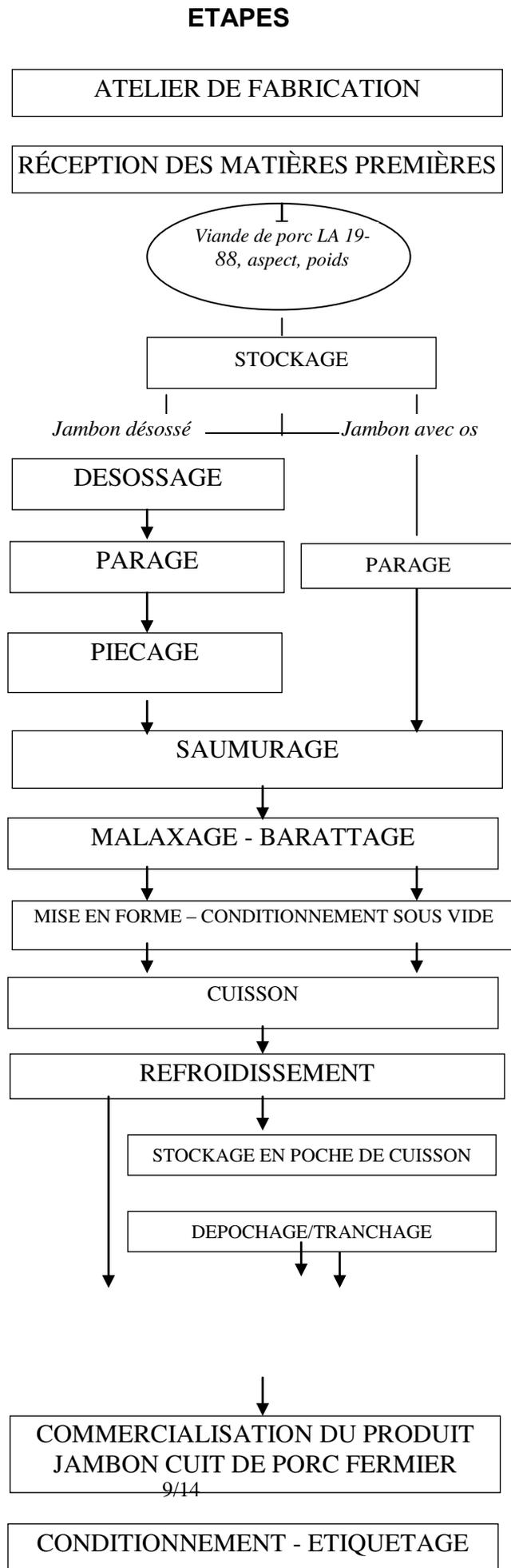
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

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 | <b><u>Origine des matières premières</u></b> | La fabrication du jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, obtenues selon les exigences définies par le cahier des charges, LA 19-88, Viande fraîche de porc fermier et abats ; le jambon est réceptionné identifié par la marque « PFSO ».   |
| S2 | Matières premières mises en œuvre            | Le jambon cuit supérieur est préparé à partir du membre postérieur du porc, éventuellement désossé, découenné, dégraissé, dénervé.  |
| S3 |  | Le jambon cuit supérieur est fabriqué avec une ou plusieurs noix. Cependant, si d'autres muscles du membre postérieur de porc sont utilisés, les trois noix doivent l'être aussi et la proportion de ces autres muscles ne doit pas dépasser celle naturellement présente dans le membre postérieur du porc.<br>On entend par noix les muscles couturier, pectiné, adducteur, demi-membraneux, droit interne, long vaste, semi-tendineux, vaste externe et droit antérieur. |
| S4 |  | Ne sont autorisés, autour des jambons, que la couenne et le gras sous-cutané du membre postérieur du porc. En effet, l'utilisation de la couenne de jambon plus tendre et moins épaisse que la couenne de bardière permet d'obtenir une qualité sensorielle supérieure.   |
| S5 | Délai de réception                           | Les viandes fraîches sont réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai est porté à 6 jours maximum.  |
| S6 | Etat des matières premières                  | le jambon cuit supérieur de porc fermier label rouge est fabriqué exclusivement à partir de jambon frais de façon à garantir la qualité sensorielle (moelleux) et la qualité technologique (perte d'eau et de protéines si congélation).  |
| S7 | Jarret                                       | Le jarret est exclu de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse, y compris pendant la cuisson.   |
| S8 | Viandes PSE                                  | En particulier, les viandes PSE sont inaptes à la transformation.<br>Couenne de bardière interdite.   |

5-3. Ingrédients et additifs

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible  |                    |                  |
|-----|--|---|--------------------|------------------|
| S9  | <b><u>Précision sur les ingrédients</u></b>                            | Le jambon cuit supérieur label rouge est préparé avec ajout éventuel et raisonné ou "à minima" des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre (Pourcentage d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient ou de l'additif) |                    |                  |
| S10 | <b><u>Proportion des ingrédients autorisés dans la fabrication</u></b> | <b>Catégorie</b>  | <b>Description</b> | <b>% maximum</b> |
|     |  | <i>Ingrédients</i>  | Sel                | 0,5              |
|     |  |   | Eau, bouillon      | 12               |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  | sucre : saccharose, dextrose, lactose  | 0,5 %                                      |
|  |  |  | <u>Aromates, épices</u> : les supports des arômes doivent être neutres sans rôle technologique dans le produit | Dans la limite de 0,5% sur le produit fini |
|  |  |  | <u>Arômes</u> : Substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes.                             | 0,3  |
|  |  |  | <u>Support de l'arôme</u> :<br><i>gomme arabique ou gomme xanthane</i><br><i>maltodextrines</i>                | 0,04                                       |
|  |  |  | - acide ascorbique (E 300),<br>ascorbate de sodium (E 301) ;   | 0,03                                       |
|  |  |  | - acide érythorbique (E 315),<br>érythorbate de sodium (E 316)   | 0,004                                      |
|  |  |  | - sel nitrité ou Nitrite de sodium   | 3  |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible  |
|-----|--|---|
| S11 | Désossage -  | Le jambon est réceptionné identifié par la marque « PFSO ».   |
| S12 | Parage –<br>Piéçage  | Le désossage et le parage ne doivent pas porter atteinte à l'intégrité de la marque PFSO et du marquage de fabrication (n° de lot) : la couenne reste entière.                          |
| S13 | Saumurage  | Le saumurage est réalisé :<br>- soit par injection (machine multi-aiguille par exemple) pour le jambon désossé,<br>- soit par immersion dans un bain de saumure, pour le jambon entier. |
| S14 | Malaxage –<br>Barattage  | A l'issue du malaxage ou du barattage, la température de la viande doit être comprise entre 6 et 12°C.  |
| S15 | Mise en forme<br>des jambons<br>(cas des<br>jambons<br>désossés) | Les jambons sont moulés dans un moule inox.   |
| S16 | Mise en poche<br>de cuisson                                      | Après saumurage, barattage et éventuellement mise en forme des jambons, le jambon est mis sous vide dans une poche de cuisson.  |
| S17 | Cuisson  | Aussitôt après le conditionnement, la cuisson est réalisée dans le conditionnement sous vide afin de conserver le jus de cuisson (le jambon « mijote » dans son jus).                   |
| S18 |  | La cuisson ouverte dans un moule est exclue.  |
| S19 | Stockage entre<br>la cuisson et le                               | Le jambon est refroidi, toujours conditionné dans sa poche plastique utilisée pour la cuisson.  |

|                | conditionnement définitif                         |   |  |   |   |               |            |            |                |            |            |
|----------------|---|---|--|---|---|---------------|------------|------------|----------------|------------|------------|
| S20            | Stockage des jambons                              | Les jambons sont stockés dans la poche de cuisson, en salle réfrigérée, au minimum 2 jours après la fin de la cuisson et au maximum :<br>- 16 jours après cuisson pour les jambons destinés à être commercialisés <u>entiers</u> ;<br>- 9 jours après cuisson pour les jambons destinés à être <u>tranchés</u> .  |  |   |   |               |            |            |                |            |            |
| S21            | Déconditionnement                                 | La poche de cuisson est retirée ; la gelée qu'a formé le jus de cuisson en refroidissant est retirée. Les jambons sont refroidis en frigo ou en cellule de refroidissement.   |  |   |   |               |            |            |                |            |            |
| S22            | <b><u>Conditionnement définitif</u></b>           | Le jambon est conditionné sous vide pour être commercialisé ou est tranché puis conditionné.  |  |   |   |               |            |            |                |            |            |
| S23            |   | Les produits sont éventuellement tranchés et conditionnés dans leur emballage définitif. Les tranches sont conditionnées aussitôt après l'opération de tranchage.   |  |   |   |               |            |            |                |            |            |
| S24            |   | Les jambons entiers (désossé ou avec os) sont conditionnés sous-vide.   |  |   |   |               |            |            |                |            |            |
| S25            |   | Les jambons tranchés sont conditionnés sous-vide ou sous atmosphère modifiée.   |  |   |   |               |            |            |                |            |            |
| S26            | Stockage  | Les jambons sont stockés à une température comprise entre 0 et 4°C.   |  |   |   |               |            |            |                |            |            |
| S27            | Durée de vie du produit, DLC                      | <p>Les durées de vie et DLC doivent être conformes à celles définies dans le tableau suivant :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Durée de vie<br/><i>après la fin de la cuisson</i></th> <th>DLC<br/><i>suivant le jour du conditionnement.</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jambon entier</td> <td>≤ 45 jours</td> <td>≤ 29 jours</td> </tr> <tr> <td>Jambon tranché</td> <td>≤ 30 jours</td> <td>≤ 21 jours</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Confer ANNEXE n°1)</p> |  | Durée de vie<br><i>après la fin de la cuisson</i> | DLC<br><i>suivant le jour du conditionnement.</i> | Jambon entier | ≤ 45 jours | ≤ 29 jours | Jambon tranché | ≤ 30 jours | ≤ 21 jours |
|                | Durée de vie<br><i>après la fin de la cuisson</i> | DLC<br><i>suivant le jour du conditionnement.</i>   |  |   |   |               |            |            |                |            |            |
| Jambon entier  | ≤ 45 jours  | ≤ 29 jours  |  |   |   |               |            |            |                |            |            |
| Jambon tranché | ≤ 30 jours  | ≤ 21 jours  |  |   |   |               |            |            |                |            |            |

#### 5-5. Qualité des produits

|     |           |                |
|-----|-----------|----------------|
| S28 | Phosphate | nul ou négatif |
|-----|-----------|----------------|

### 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

*Pas de dispositions spécifiques*

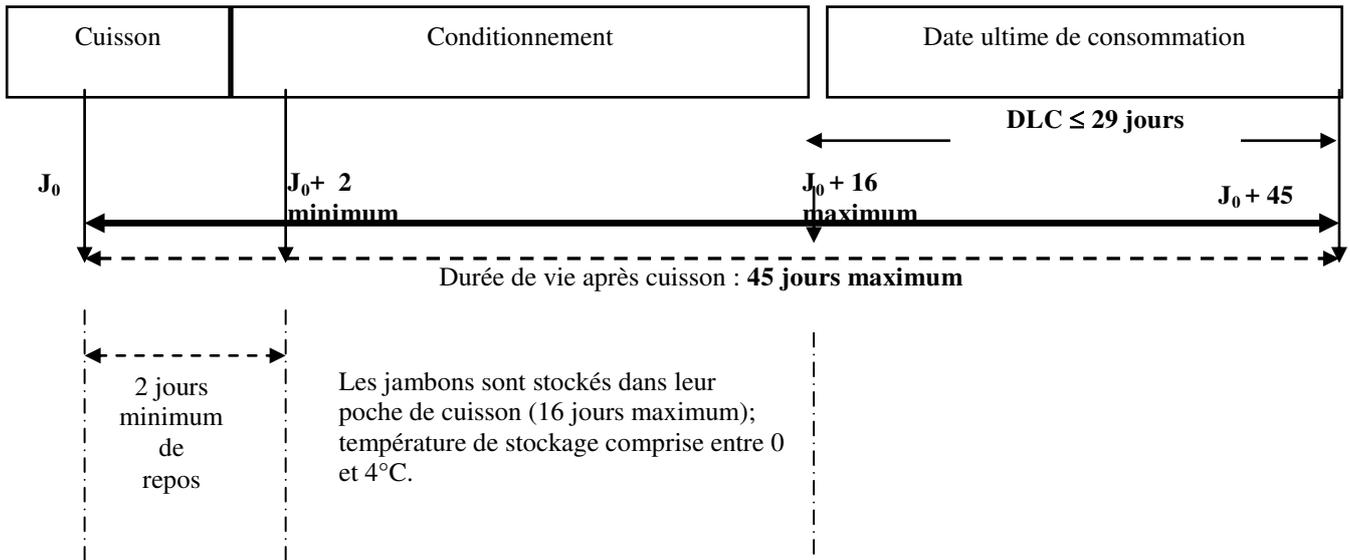
## 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

| Critères* | Principaux points à contrôler                                      | Méthodes d'évaluation                      |
|-----------|--|--|
|           | <b>RECEPTION</b>   |  |
| C         | Délai maximum de mise en œuvre des viandes de porc (jambons frais) | Mesure et/ou documentaire                  |
| C         | Poids des jambons frais  | Mesure et/ou documentaire                  |
|           | <b>INGREDIENTS</b>   |  |
| S10       | Ingrédients et additifs  | Documentaire et/ou mesure                  |
|           | <b>FABRICATION</b>   |  |
| S16 & S17 | Modalités de cuisson   | Visuelle et/ou documentaire                |
| C         | Modalités de traitement thermique                                  | Visuelle et/ou documentaire                |
| S7        | Modalités de cuisson pour le jambon désossé                        | Visuel                                     |
| S20       | Délai de la fin de cuisson au tranchage et/ou conditionnement      | Mesure et/ou documentaire                  |
| C & S28   | Caractéristiques des produits finis                                | Documentaire et/ou mesure et/ou analytique |
| S27       | Date de Limite de Consommation (DLC)                               | Visuel et/ou documentaire                  |
| C         | Étiquetage/ entreposage  | Documentaire et/ou visuel                  |

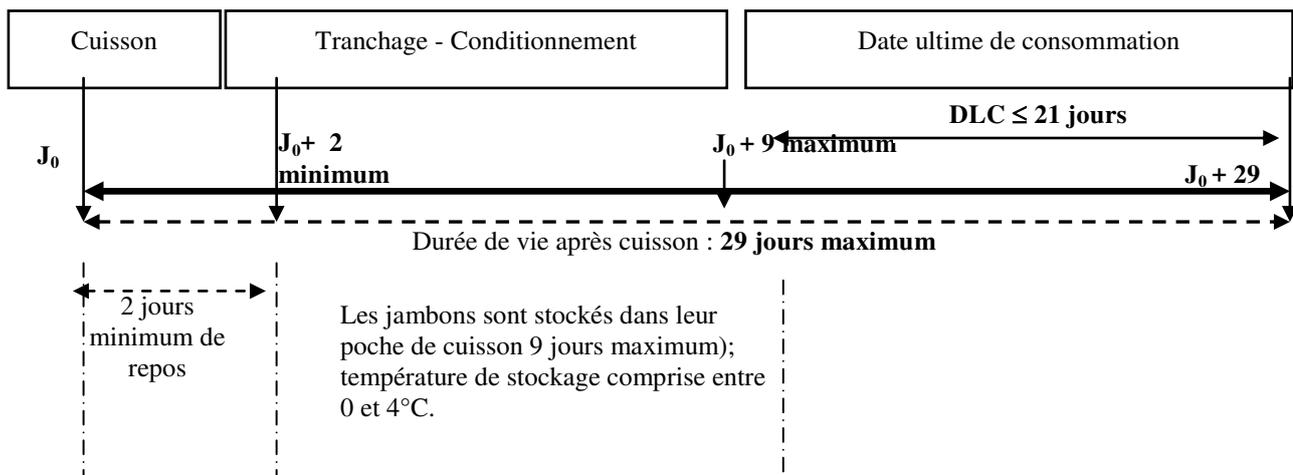
\*C : Conditions de production communes

ANNEXE N°1 :

Explication (jambon entier) :



Explication (jambon tranché) :



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

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ .....   | 6  |
| 4-1. Identification des opérateurs .....                       | 6  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....      | 6  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....      | 6  |
| 5- METHODE D'OBTENTION.....                                    | 9  |
| 5-1. Schéma de vie.....  | 9  |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....                | 10 |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                             | 10 |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement .....           | 11 |
| 5-5. Qualité des produits.....                                 | 13 |
| 6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE .....       | 13 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION ..... | 13 |

## **1- NOM DU DEMANDEUR**

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

6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ

Tél. 05.59.67.25.77 Fax 05.59.67.25.77.

E-mail : [peyoaguia@wanadoo.fr](mailto:peyoaguia@wanadoo.fr)

## **2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE**

Jambon sec supérieur de porc fermier

## **3- DESCRIPTION DU PRODUIT**

### 3-1. Présentation du produit

Le champ d'application de ce label rouge porte sur le jambon sec supérieur de porc fermier. Les jambons mis en œuvre sont exclusivement issus de viande de porcs fermiers label rouge, LA 19-88.

#### **Présentation à la vente :**

Tous les jambons, quelle que soit la présentation, sont conditionnés :

Jambon désossé : entier ou tranché sous vide,

Jambon avec os nu : entier uniquement.

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

#### **Caractéristiques physico-chimiques :**

*Pas de dispositions spécifiques*

#### **Caractéristiques organoleptiques :**

Les principales caractéristiques sensorielles du produit label rouge sont :

- ⤴ Couleur rouge et intense,
- ⤴ Persillé prononcé,
- ⤴ Texture tendre et moelleuse,
- ⤴ Odeur de rance absente ou faible,
- ⤴ Goût peu salé.

### 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 le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande par la fiche 2.1.2.5. relative au jambon sec supérieur ;
- ✓ 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 :

| <b>Points de différences</b>  | <b>Jambon sec supérieur de porc fermier LA46-88</b>  | <b>Produit courant</b>  |
|-------------------------------|--|---|
| Viande de porc mise en œuvre  | Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 :<br>- porc fermier élevé en plein air,<br>- nourri avec 60% de céréales minimum,<br>- âgé de 182 jours minimum.  | Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première. La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment). |
| pH des viandes mises en œuvre | En particulier, les viandes PSE sont inaptés à la transformation.  | Non spécifié.   |
| Ingrédients et additifs       | Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive : sel, sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, nitrate de sodium, nitrate de potassium.<br>Proportion de chaque ingrédient, dans lesquels seul le sel est obligatoire, donnée par le présent cahier des charges. | Incorporation possible de ferments et de substances aromatisantes selon la réglementation générale.<br><br>Non spécifié                                 |
| Fabrication des jambons secs  | Durée minimale de fabrication : 10 mois (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 Communicantes :

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 LA 19-88.

Ce mode d'élevage, où les animaux sont élevés en plein air au plus tard à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine, donne une viande moins exsudative. En outre les porcs sont abattus à 182 jours minimum, avec un poids chaud carcasse d'au moins 80 kg, ce qui donne une viande ferme et persillée.

- **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 de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande pour la dénomination « jambon sec supérieur ». La notice technique définissant les critères minima pour l'obtention du jambon sec label rouge fixe quant à elle 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 est nécessaire pour garantir la qualité sensorielle du produit fini. Elle permet au jambon de "supporter" la durée d'affinage et de séchage.

Le produit label rouge est fabriqué exclusivement à partir de jambon frais de façon à garantir la qualité sensorielle (moelleux) et la qualité technologique (On a des pertes d'eau et de protéines en cas de congélation).

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge permettent de le différencier du produit courant par :

- ⤴ Couleur plus rouge et intense,
- ⤴ Persillé prononcé,
- ⤴ Texture plus tendre et moelleuse,
- ⤴ Odeur de rance absente ou faible,
- ⤴ Goût moins salé.

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.

C : Caractéristique de présentation :

Le consommateur a le choix entre les présentations suivantes :

- Jambon désossé : entier ou tranché sous vide,
- Jambon avec os nu : entier uniquement.

**4- TRAÇABILITÉ**

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 carcasses et 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 MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE   | MÉTHODE   | DOCUMENTS ASSOCIÉS   |
|---|---|--|
| Réception des matières premières  | <p>Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément,</li> <li>- la dénomination de vente,</li> <li>- la date d'abattage,</li> <li>- le numéro de lot,</li> <li>- la DLC ou DLUO,</li> <li>- les quantités livrées.</li> </ul> <p>Les jambons entiers sont identifiés par la marque PFSO (roulette).</p> | <p>Étiquettes<br/>Bon de livraison</p> <p>Marquage des produits</p>  |
| <p>Stockage</p> <p>Identification en stock</p> <p>Attribution du n° de lot de fabrication : par le fabricant. (étiquette + n° de lot)</p> | <p>Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.</p> <p>Les jambons stockés sont identifiés par la marque PFSO (roulette).</p> <p>Les jambons sont marqués : inscription du n° de lot sur la couenne.</p>   | <p>Marquage des produits : n° de lot de fabrication</p>  |
| Fabrication   | <p>Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de mise au sel ;</li> <li>- le numéro de lot de fabrication ;</li> <li>- la (les) référence(s) des lots de matières premières;</li> <li>- le nombre et les quantités de jambons mis en œuvre ;</li> <li>- le nombre et les quantités déclassées ;</li> <li>- le nombre et les quantités de jambons fabriqués.</li> </ul>                                   | <p>Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot)</p> <p>Fiche de fabrication</p> |
| <p>Conditionnement et identification</p> <p>Étiquetage</p>  | <p>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. Une comptabilité étiquette doit être tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.</p>  | <p>Étiquetage<br/>Comptabilité<br/>Étiquette</p>   |

### Traçabilité ascendante

Cahier des charges du label rouge n° LA 46/88 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#)

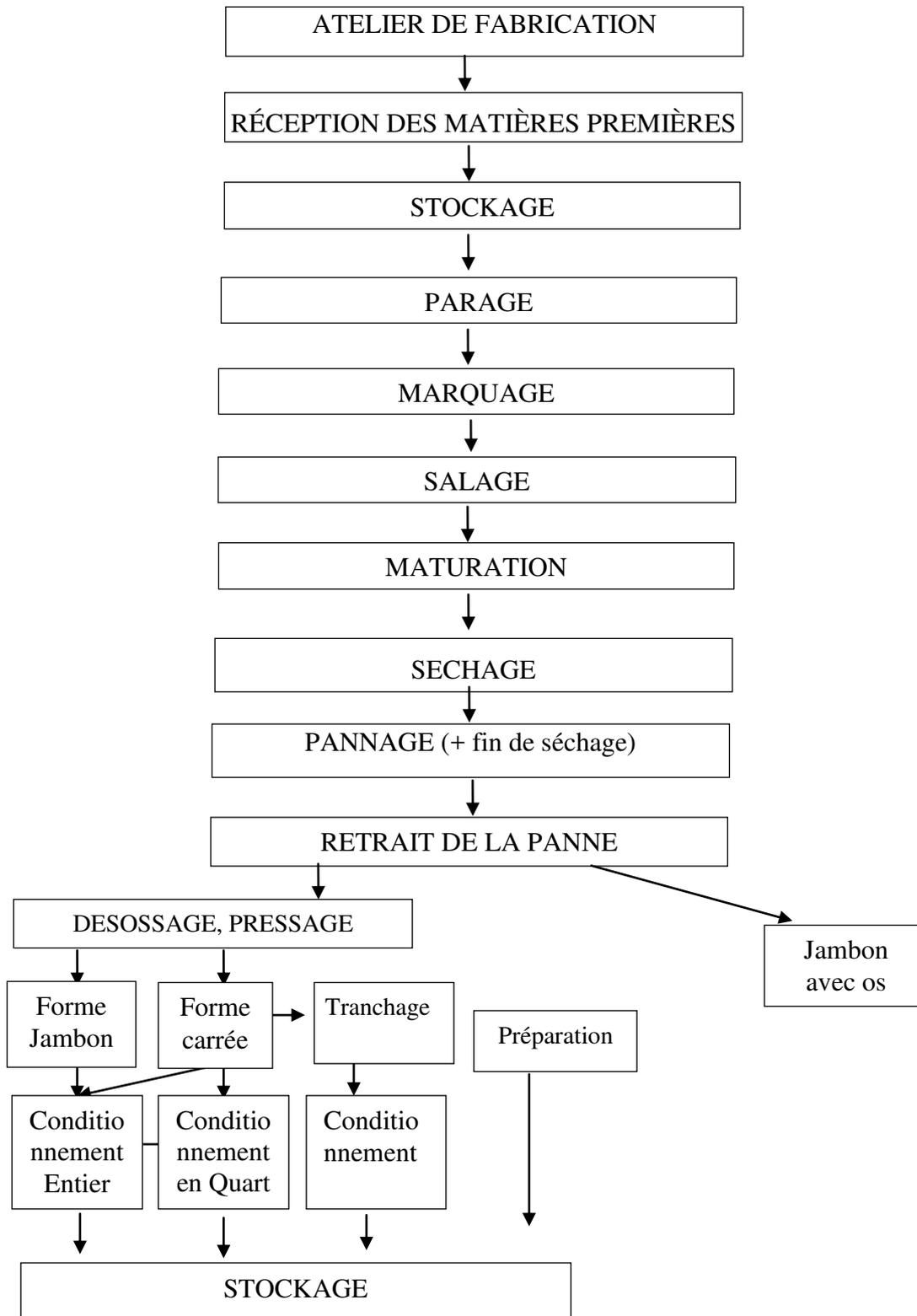
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

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 | <b><u>Origine des matières premières</u></b> | La fabrication du jambon sec supérieur label rouge est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, obtenues selon les exigences définies par le cahier des charges LA 19-88 : le jambon est réceptionné identifié par la marque « PFSO ». |
| S2 | Délai de réception                           | Les viandes fraîches réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai est porté à 6 jours maximum.  |
| S3 | Etat du jambon                               | L'utilisation de jambon congelé est interdite ; le produit label rouge est fabriqué exclusivement à partir de jambon frais.  |
| S4 | Caractéristiques du jambon                   | L'épaisseur de gras de 10 mm permet de "supporter" la durée d'affinage et de séchage.  |
| S5 | pH   | La valeur de pH (compris dans l'intervalle 5,5 / 6,2.) détermine la qualité sensorielle de moelleux et l'aptitude technologique de la viande à la transformation.<br>En particulier, les viandes PSE sont inaptées à la transformation.                        |
| S6 | Parage                                       | Le parage ne doit pas porter atteinte à l'intégrité de la marque PFSO.   |
| S7 |  | Il permet d'obtenir une coupe ronde et sans mouille. La couenne reste entière.   |

5-3. Ingrédients et additifs

| N° | Point à contrôler  | Valeur-cible  |             |   |           |           |
|----|--|---|-------------|---|-----------|-----------|
| S8 | Précision sur la préparation salante                                   | La préparation salante utilisée pour le salage du jambon consiste à mélanger ensemble tous les ingrédients et additifs, dans les proportions fixées (fourchettes d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient ou de l'additif). |             |   |           |           |
| S9 | <b><u>Proportion des ingrédients autorisés dans la fabrication</u></b> | P<br>R<br>E<br>P<br>A<br>R<br>A<br>T<br>I<br>O<br>N   | Ingrédients | Description   | % minimum | % maximum |
|    |  |   |             | Sel (sel marin; éventuellement additionné de iodure de sodium (sel iodé) et d'antiagglomérant). | 2         | 4         |
|    |  |   |             | sucres : saccharose, dextrose   | 0         | 2         |
|    |  |   |             | Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments   | 0         | 2         |

|  |  |                                 |          |                             |   |     |
|--|--|---------------------------------|----------|-----------------------------|---|-----|
|  |  | S<br>A<br>L<br>A<br>N<br>T<br>E | Additifs | nitrate de sodium (E 251)   | 0 | 0,2 |
|  |  |                                 |          | nitrate de potassium (E252) | 0 | 0,2 |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°  | Point à contrôler                            | Valeur-cible  |
|-----|--|---|
| S10 | Salage                                       | Cette étape consiste à faire absorber une dose de sel par le jambon frais. La date de mise au sel est inscrite au moment du salage en clair selon le quantième du jour ou le numéro de la semaine de façon indélébile (sceau, marquage à l'encre de qualité alimentaire ou au fer rouge). Le jambon sec garde cette marque indélébile jusqu'à sa commercialisation. |
| S11 |  | Le salage est effectué au sel sec (le saumurage est interdit).  |
| S12 |  | Lors des opérations de salage, la température à cœur des jambons ne peut excéder 4°C  |
| S13 |  | et La température des ateliers est inférieure à 10°C.   |
| S14 |  | Lors du salage, les jambons sont massés et frottés.   |
| S15 |  | Les jambons sont ensuite entreposés dans une salle à atmosphère dirigée.  |
| S16 |  | La durée du salage 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.   |
| S17 |  | A la sortie du sel, les jambons sont rincés afin d'enlever les excédents de sel.  |
| S18 |  | Puis ils sont ficelés et sont suspendus sur des cadres de séchage.  |
| S19 |  | Maturation  |
| S20 | L'hygrométrie de la salle est de 72% ± 5%    |   |
| S21 | La température de la salle est de 3°C ± 1°C. |   |
| S22 | Séchage                                      | Après la maturation, les jambons sont transférés en salle de séchage où la température et l'hygrométrie sont contrôlées et enregistrées.  |

|     |   |   |
|-----|---|---|
|     |   |   |
| S23 |   | L'hygrométrie de la salle est de 72% ± 5%   |
| S24 |   | La température de la salle est de 14°C ± 1°C.   |
| S25 | Panage  | Le panage est réalisé entre le 6 <sup>e</sup> et le 7 <sup>e</sup> mois, il a pour objectif d'éviter un séchage trop rapide.  |
| S26 |   | La perte en poids du jambon doit être comprise entre 25 et 30%.   |
| S27 |   | Ce paramètre déclenche le panage du jambon.   |
| S28 |   | Lors du panage, les jambons présentant des défauts d'aspect (trop maigres, etc...) sont éliminés.   |
| S29 |   | Le panage est réalisé manuellement : la panne est étalée sur le jambon à la main ou au pinceau.   |
| S30 |   | Le panage est composé de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• panne : graisse de porc, sel, poivre et éventuellement farine de riz.</li> <li>• saindoux</li> <li>• amidon.</li> </ul> |
| S31 |   | Après le panage, les jambons sont remis au séchoir pour finir la sèche pendant au moins 4 à 5 mois.   |
| S32 | Retrait de la panne   | Retrait de la panne : la panne est retirée des jambons à la sortie du séchoir en passant les jambons sous l'eau tiède, l'objectif étant d'obtenir un jambon dégraissé.                      |
| S33 | <b><u>Durée minimale de fabrication</u></b>                             | La durée minimale de fabrication (salage, maturation et séchage) est 300 jours minimum soit 10 mois, à compter de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage.                           |
| S34 | Mise en forme :<br>désossage et<br>pressage du<br>Jambon sec<br>désossé | Le désossage se déroule en salle blanche ; lors de cette étape, les os sont extraits avec une gouge (le jarret est scié puis le jambon est désossé).  |
| S35 |   | Après la couture, le jambon est mis sous presse pour être reconstitué sous forme « jambon ».  |
| S36 |   | Puis il est mis sous-vide.  |
| S37 |   | Dans le cas de vente en quart ou en tranche, la plus grande partie du jarret est éliminée En effet, cette partie est plus nerveuse, donc plus dure.   |
| S38 |   | Le poids minimal de chaque quart est d'un Kilo, compte-tenu du parage.  |

|     |   |   |
|-----|---|---|
| S39 |   | La date de mise au sel sera reportée sur chaque quart de jambon, sur chaque unité de vente au moment du conditionnement.  |
| S40 | Désossage, parage, pressage du Jambon tranché | Désossage : la pointe du jarret est coupée, l'os du quasi est enlevé et l'ensemble du fémur, tibia et péroné sont retirés.  |
| S41 |   | Parage : la couenne est retirée, les parties du gras jaune sont enlevées et possibilité de dégraisser le jambon si nécessaire.  |
| S42 |   | Pressage : les jambons sont confectionnés en bloc et mis sous vide de façon à pouvoir faire des tranches régulières.  |
| S43 | Tranchage                                     | La sélection des tranches est faite par les opérateurs lors du tranchage, sur les critères de régularité, forme, couleur des tranches.  |
| S44 | Conditionnement                               | 5 types de présentation sont admis :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▲ Jambon entier avec os,</li> <li>▲ Jambon entier désossé sous vide,</li> <li>▲ Demi-jambon sous vide,</li> <li>▲ Quart de jambon sous vide,</li> <li>▲ Tranches de jambon mis sous atmosphère contrôlée ou sous vide</li> </ul> |
| S45 | Stockage                                      | Le jambon entier non-désossé doit être conservé entre +12°C et +15°C.   |
| S46 |   | Le jambon entier désossé sous vide et l'UVC est conservé à une température comprise entre 0 et 4°C.   |

#### 5-5. Qualité des produits

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

#### **7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

| Critères* | Principaux points à contrôler            | Méthodes d'évaluation     |
|-----------|--|---------------------------|
|           | <b>RECEPTION</b>                         |                           |
| C         | Délai de mise en œuvre des jambons frais | Documentaire et/ou mesure |
| C         | Poids des jambons frais                  | Mesure et/ou documentaire |
| C         | pH à réception des jambons frais         | Mesure et/ou documentaire |

| <b>FABRICATION</b>  |   |  |
|---------------------|---|--|
| S11 & S16           | Mise au sel   | Mesure et/ou documentaire                  |
| S33                 | Durée de fabrication (maturation, séchage)                  | Documentaire et/ou mesure                  |
| C                   | Durée maximale du stockage après raidissage avant Tranchage | Mesure et/ou documentaire                  |
| <b>PRODUIT FINI</b> |   |  |
| C                   | Caractéristiques physico-chimiques du produit fini          | Documentaire et/ou mesure et/ou analytique |
| C                   | Date de durabilité minimale (DDM)                           | Contrôle visuel et/ou documentaire         |
| C                   | Etiquetage/ entreposage                                     | Documentaire et/ou visuel                  |

\*C : Conditions de production communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 47/88 « Saucisse fraîche de porc fermier »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de porc fermier label rouge élevé en plein air
- 80% minimum de viande maigre

### **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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ .....   | 8  |
| 4-1. Identification des opérateurs .....                       | 8  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....      | 8  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....      | 8  |
| 5- METHODE D'OBTENTION.....                                    | 10 |
| 5-1. Schéma de vie.....  | 10 |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées .....                | 11 |
| 5-3. Ingrédients et additifs .....                             | 11 |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement .....           | 12 |
| 5-5. Qualité des produits.....                                 | 13 |
| 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE .....       | 13 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION ..... | 13 |

## 1- NOM DU DEMANDEUR

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

6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ

Tél. 05.59.67.25.77 Fax 05.59.67.25.77.

E-mail : [peyoaguia@wanadoo.fr](mailto:peyoaguia@wanadoo.fr)

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisse fraîche de porc fermier

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Le champ d'application de ce label rouge porte sur les saucisses crues, à cuire, à griller, à rôtir (non fumée) de porc fermier. Les saucisses crues, à cuire, à griller, à rôtir de porc fermier sont fabriquées exclusivement à partir de viande de porc fermier label rouge, LA 19-88

La saucisse fraîche de porc fermier label rouge recouvre les déclinaisons suivantes :

- Saucisse fraîche de porc fermier
- Chipolata de porc fermier
- Saucisse de Toulouse

### Présentation à la vente :

Les saucisses fraîches de porc fermier sont commercialisées en UVC, conditionnées sous film ou sous atmosphère modifiée.

Les saucisses peuvent également être vendues au rayon coupe.

### Caractéristiques physico-chimiques :

Les caractéristiques physico-chimiques des produits finis sont conformes à celles définies dans les dispositions communes de production, auxquelles s'ajoute la caractéristique suivante :

| <b>Caractéristiques du produit fini</b> | <b>Valeurs</b> |
|---|----------------|
| Humidité du produit dégraissé (HPD)     | ≤ 76%          |

Caractéristiques organoleptiques :

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge sont les suivantes :

- couleur homogène,
- texture homogène et ferme,
- hachage gros et texture granuleuse,
- goût et odeur globale intenses,
- peu grasse et arômes de gras peu intenses,
- peu salée.

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 le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, par la fiche 2.1.4.1 Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir, ou par la fiche 2.1.4.3 Saucisse de Toulouse.
- ✓ 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.

La saucisse fraîche 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 et additifs mis en œuvre ou encore les caractéristiques physico-chimiques.

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

| Points de différence                              | <b>Saucisse fraîche de porc fermier - LA 47-88</b>   | <b>Produit courant</b>   |
|---|--|--|
| Viande de porc mise en œuvre                      | Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 :<br>- porc élevé en plein air,<br>- nourri avec 60% de céréales minimum<br>- âgé de 182 jours minimum.   | Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première. La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment).  |
| Caractéristiques des viandes mises en fabrication | Les gras peuvent être utilisés à l'état frais, raidi.  | Surgélation possible de la matière première  |
|   | Maigres : épaule, échine, longe, jambon sans jarret.<br><br>Viande maigre de porc : 80% minimum<br><br>Poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur (gras de mouille interdit), limité à 15 %.<br><br>Les viandes fraîches sont réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues ; dans les cas de week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours. | Aucune préconisation définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.<br><br>Aucune préconisation définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande : possibilité d'utiliser du gras de mouille. |
| Caractéristiques de fabrication                   | Ingrédients excluant les arômes de transformation.<br>Seule la liste suivante est autorisée dans des proportions maximales strictes :<br>Sel ( $\leq 2\%$ ), eau et glace ( $\leq 6\%$ ), sucres (saccharose, dextrose, glucose) ( $\leq 0,7\%$ ), aromates ( $\leq 2\%$ ), arômes : ail ( $\leq 0,30\%$ ).  | Possibilité d'incorporer des ferments.   |
|   | Additifs limités à la liste suivante : acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) potassium (E252) nitrite de sodium (E250) acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) lactate de sodium (E325), potassium (E326) acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263)                       | Possibilité d'incorporer des produits anti-fongiques (acide sorbique et ses sels, natamycine), de l'acide benzoïque et ses sels, du parahydroxybenzoate pour le traitement de surface des boyaux et enveloppes.  |

| Points de différence                                  | Saucisse fraîche de porc fermier - LA 47-88   | Produit courant   |
|---|---|---|
|   | Les pièces sont soigneusement découennées, dégraissées, désossées, dénervées et parées, sans séparation mécanique. Les tendons, ligaments, aponévroses, chutes de coupe ou de parage sont éliminés.   |   |
|   | La fabrication est effectuée dans la journée du désossage.  |   |
|   | Boyaux naturels non coloré, d'un diamètre de 20 à 40 mm.<br>Pour la désignation « Chipolata », le diamètre est compris entre 18 et 26 mm.   | Boyaux naturels ou collagéniques<br>Pour la saucisse de Toulouse, boyau naturel non coloré.   |
|   | Gros hachage : grains $\geq$ 8 mm.<br>(ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).<br>Chaque cycle comporte plusieurs étapes de façon à favoriser un bon mélange et un bon hachage jusqu'au grain requis : hachage du gras jusqu'au grain homogène, mélange du maigre et des autres ingrédients puis cutterage de l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une mûlée homogène. | Aucune préconisation n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande (exceptée pour la Saucisse de Toulouse : 8 mm minimum). |
|   | Le conditionnement intervient immédiatement après le poussage.  |   |
| Caractéristiques physico-chimiques des produits finis | HPD $\leq$ 76 %   | HPD $\leq$ 77 %   |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

#### Caractéristiques Certifiées Communicantes :

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- **Viande de porc fermier label rouge 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 LA 19-88.

Ce mode d'élevage, où les animaux sont élevés en plein air au plus tard à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine, donne une viande moins exsudative. En outre les porcs sont abattus à 182 jours

Cahier des charges du label rouge n° LA 47/88 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#) minimum, avec un poids chaud carcasse d'au moins 80 kg, ce qui donne une viande ferme et persillée.

**- 80% minimum de viande maigre**

Seules les viandes nobles et de qualité entrent dans la composition des saucisses fraîches label rouge. Un seuil minimum de 80% d'incorporation de la viande maigre a été retenu afin de satisfaire le consommateur à la recherche de produits maigres, les matières premières sont issues d'épaule, échine, longe et jambon sans jarret. Le gras est incorporé à hauteur de 15 % maximum, contribuant ainsi à préserver toute la saveur de la saucisse.

**Autres caractéristiques :**

**A : Caractéristiques qualitatives du produit :**

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge permettent de le différencier du produit courant par :

- couleur homogène,
- texture homogène et ferme,
- hachage gros et texture granuleuse,
- goût et odeur globale intenses,
- peu grasse et arômes de gras moins intenses,
- peu salée.

**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.

**C : Caractéristique de présentation :**

Le consommateur a le choix entre les présentations suivantes :

- Saucisse fraîche de porc fermier
- Chipolata de porc fermier
- Saucisse de Toulouse.

#### 4- TRAÇABILITÉ

##### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

##### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les produits dont les procédés de fabrication et les caractéristiques sont décrits dans le présent cahier des charges sont issus de viande de porc fermier label rouge, LA 19-88.

L'origine est garantie par l'identification des carcasses et 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 MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE   | MÉTHODE   | DOCUMENTS ASSOCIÉS  |
|-------------------------------------|---|---|
| Réception des matières premières    | Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément,</li> <li>- la dénomination de vente,</li> <li>- la nature des pièces de découpe</li> <li>- la date d'abattage,</li> <li>- le numéro de lot,</li> <li>- la DLC ou DLUO,</li> <li>- les quantités livrées.</li> </ul> | Étiquettes<br>Bon de livraison  |
| Stockage<br>Identification en stock | Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.   | Étiquettes<br>Bon de livraison  |
| Fabrication, hachage et embossage   | Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de mise en fabrication ;</li> </ul>   | Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. |

| POINTS DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE | MÉTHODE   | DOCUMENTS ASSOCIÉS                              |
|-----------------------------------|---|---|
|                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– le numéro de lot de fabrication ;</li> <li>– la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ;</li> <li>– les quantités de matières premières utilisées ;</li> <li>– les quantités de saucisses produites ;</li> <li>– le nombre et les quantités déclassées.</li> </ul> | (étiquette + n° de lot)<br>Fiche de fabrication |
| Conditionnement et identification | Tous les produits fabriqués et conditionnés sont identifiés par leur numéro de fabrication et un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.  | Fiche de fabrication                            |
| Etiquetage                        | Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette doit être tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.  | Etiquetage<br>Comptabilité Etiquette            |

### Traçabilité ascendante

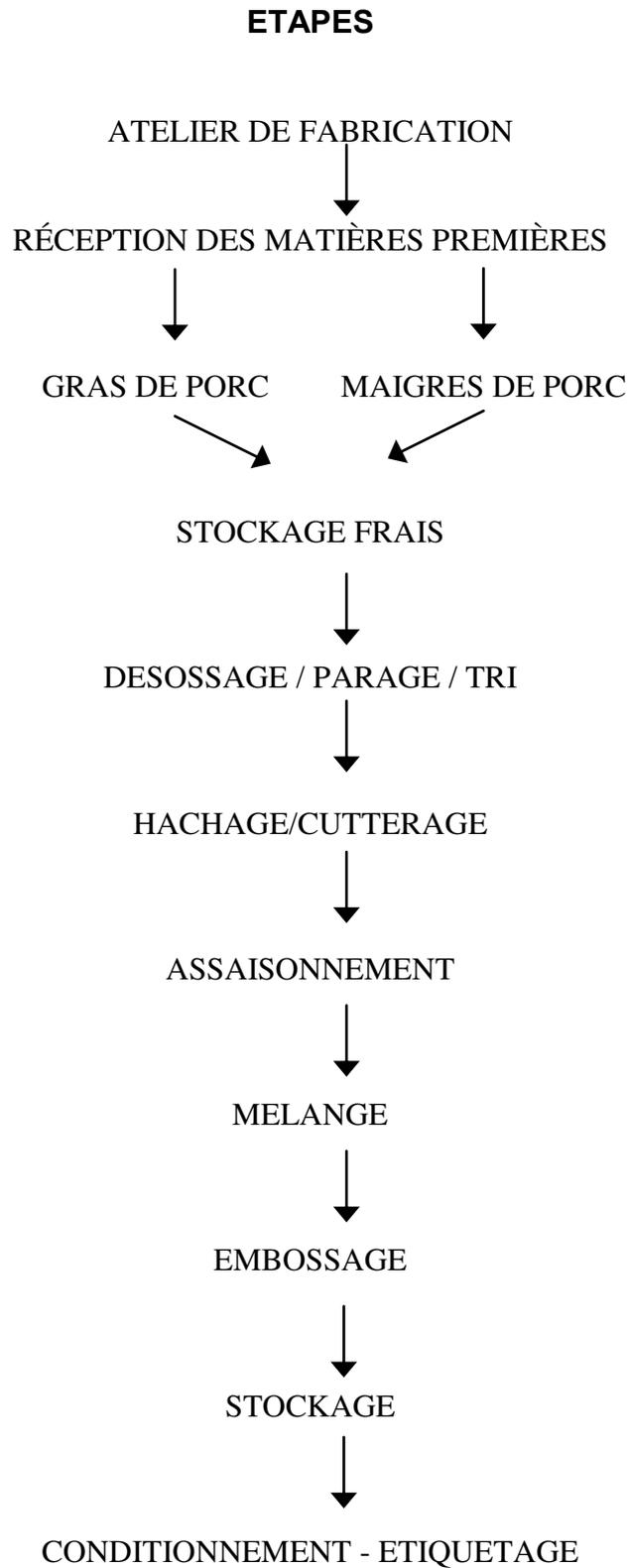
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

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  | <b><u>Origine des matières premières</u></b>                  | La fabrication des saucisses fraîches de porc fermier est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, LA 19-88.   |  |           |           |        |    |  |        |       |                    |   |   |    |
| S2  | Matières premières  | Les viandes présentant un caractère exsudatif, ainsi que les viandes de verrats et de cochons sont exclues de la transformation.   |  |           |           |        |    |  |        |       |                    |   |   |    |
| S3  | Délai de réception  | Les viandes fraîches sont réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai est porté à 6 jours maximum.   |  |           |           |        |    |  |        |       |                    |   |   |    |
| S4  | Proportions d'incorporation des Matières premières autorisées | <p>Les saucisses fraîches de porc fermier label rouge sont fabriquées à partir de pièces nobles de la carcasse de porc et dans le respect des proportions suivantes :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>% minimum</th> <th>% maximum</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Épaule</td> <td rowspan="4">80</td> <td rowspan="4"></td> </tr> <tr> <td>Échine</td> </tr> <tr> <td>Longe</td> </tr> <tr> <td>Jambon sans jarret</td> </tr> <tr> <td>Poitrine (parée des glandes mammaires) &amp; gras dur</td> <td>0</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table> <p>L'utilisation de maigre représente 80% minimum des matières premières carnées.</p> |  | % minimum | % maximum | Épaule | 80 |  | Échine | Longe | Jambon sans jarret | Poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur | 0 | 15 |
|   | % minimum   | % maximum  |  |           |           |        |    |  |        |       |                    |   |   |    |
| Épaule  | 80  |  |  |           |           |        |    |  |        |       |                    |   |   |    |
| Échine  |   |  |  |           |           |        |    |  |        |       |                    |   |   |    |
| Longe   |   |  |  |           |           |        |    |  |        |       |                    |   |   |    |
| Jambon sans jarret                                |   |  |  |           |           |        |    |  |        |       |                    |   |   |    |
| Poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur | 0   | 15   |  |           |           |        |    |  |        |       |                    |   |   |    |
| S5  | <b><u>Etat de la matière première</u></b>                     | En outre, l'utilisation de maigre et de gras congelé n'est pas autorisée.  |  |           |           |        |    |  |        |       |                    |   |   |    |

5-3. Ingrédients et additifs

| N°          | Point à contrôler  | Valeur-cible  |           |             |           |             |     |   |            |   |                                |     |
|-------------|--|---|-----------|-------------|-----------|-------------|-----|---|------------|---|--------------------------------|-----|
| S6          | <b><u>Proportion des ingrédients et additifs dans la fabrication</u></b> | <p>Les saucisses fraîches de porc fermier label rouge sont fabriquées en ajoutant les ingrédients suivants, à l'exclusion de tout autre :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Description</th> <th>% maximum</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Ingrédients</td> <td>sel</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>eau, glace</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>sucres : saccharose, dextrose,</td> <td>0,7</td> </tr> </tbody> </table> | Catégorie | Description | % maximum | Ingrédients | sel | 2 | eau, glace | 6 | sucres : saccharose, dextrose, | 0,7 |
| Catégorie   | Description  | % maximum   |           |             |           |             |     |   |            |   |                                |     |
| Ingrédients | sel  | 2   |           |             |           |             |     |   |            |   |                                |     |
|             | eau, glace   | 6   |           |             |           |             |     |   |            |   |                                |     |
|             | sucres : saccharose, dextrose,   | 0,7   |           |             |           |             |     |   |            |   |                                |     |

|  |  |          |   |      |
|--|--|----------|---|------|
|  |  |          | glucose   |      |
|  |  |          | Aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs   | 2    |
|  |  |          | Arômes : Ail  | 0,30 |
|  |  | Additifs | acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) potassium (E252), nitrite de sodium (E250), acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334), lactate de sodium (E325), potassium (E326), acétate de sodium (E262), de potassium E261), calcium (E263). |      |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N°  | Point à contrôler                | Valeur-cible  |
|-----|----------------------------------|---|
| S7  | Préparation des pièces de viande | Les pièces sont soigneusement découennées, dégraissées, désossées, dénervées et parées, sans séparation mécanique. Les tendons, ligaments, aponévroses, chutes de coupe ou de parage sont éliminés.   |
| S8  | Stockage                         | Après désossage, la viande est stockée à une température comprise entre 0 et 4°C.   |
| S9  | Découpe                          | La découpe est effectuée dans un local séparé de celui affecté à la fabrication.  |
| S10 | Hachage                          | Les saucisses fraîches de porc fermier label rouge sont des produits de gros hachage, fabriquées sans addition de farce : elles se présentent sous forme d'un hachage à la grille de 8 mm au minimum (ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).  |
| S11 |                                  | Chaque cycle comporte plusieurs étapes de façon à favoriser un bon mélange et un bon hachage jusqu'au grain requis : hachage du gras jusqu'au grain homogène, mélange du maigre et des autres ingrédients puis cutterage de l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une méléce homogène. |
| S12 | Embossage                        | L'embossage est réalisé avec du boyau naturel non coloré de porc ou de mouton, d'un diamètre de 20 à 40 mm.   |
| S13 |                                  | Pour la désignation « Chipolata », le diamètre est compris entre 18 et 26 mm.   |
| S14 | Conditionnement                  | Le conditionnement intervient immédiatement après le poussage.  |

5-5. Qualité des produits

|     |                                     |       |
|-----|-------------------------------------|-------|
| S15 | Humidité du produit dégraissé (HPD) | ≤ 76% |
|-----|-------------------------------------|-------|

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

| Critères* | Principaux points à contrôler  | Méthodes d'évaluation                      |
|-----------|--|--|
|           | <b>RECEPTION</b>   |  |
| S1        | Origine des matières premières   | Documentaire                               |
| S4        | Origine anatomique, état et proportion des matières premières mises en œuvre | Visuel et/ou documentaire et/ou mesure     |
| C         | Délai de mise en œuvre des viandes   | Documentaire et/ou mesure                  |
|           | <b>INGREDIENTS</b>   |  |
| S6        | Ingrédients et additifs  | Documentaire et/ou mesure                  |
|           | <b>FABRICATION</b>   |  |
| S10       | Hachage  | Visuel et/ou mesure                        |
| C         | Caractéristiques des produits finis  | Documentaire et/ou mesure et/ou analytique |
| C         | Etiquetage/ entreposage  | Documentaire et/ou visuel                  |

\*C : Conditions de production communes