JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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

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.

Point de différence	Poitrine sèche LA 01-08	Produit courant
Poitrines de porc	Poitrines de porcs charcutiers provenant de carcasses certifiées de Porc label rouge LA 04-89.	Morceaux de la découpe du porc, sans précision particulière.
Ingrédients	A la mise au sel (en pourcentage de la viande mise en œuvre) : - 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	Sel, 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
Additifs	A la mise au sel (en pourcentage de la viande mise en œuvre) : - 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	Nitrate de sodium (E251), potassium (E252), Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), acides organiques: acétique(E260), lactique (E270), citrique(E330), tartrique (E334) Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263). Lactate de sodium (E325), potassium(E326) Citrates de sodium (E331), de potassium (E332), de calcium (E333) Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511) Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels (E620 à E625)

Point de différence	Poitrine sèche LA 01-08	Produit courant
Méthodes de fabrication	Salage par frottage au sel sec (saumure interdite) Embossage en boyau cellulosique pour la poitrine sèche roulée Séchage : 3 semaines au minimum pour les poitrines plates et 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.
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis.	▪ HPD ≤ 65 % ▪ LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : o ≤22 % pour la poitrine roulée o ≤ 32 % pour la poitrine plate ▪ Sucres Solubles Totaux rapportés à l'HPD 77 ≤ 0,5 %	Humidité du produit dégraissé < 76% 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 cellulosiques, 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 cellulosiques 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 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 Fiche ou registre de réception

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception des boyaux cellulosiques	Enregistrement des réceptions Identification des boyaux cellulosiques lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des boyaux cellulosiques	Identification des contenants des boyaux cellulosiques	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Réception des additifs et ingrédients	Enregistrement des réceptions 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 Fiche ou registre de réception
Fabrication des poitrines sèches (salage, séchage)	Affectation d'un n° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de produits avec ce n° de lot de fabrication 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 :

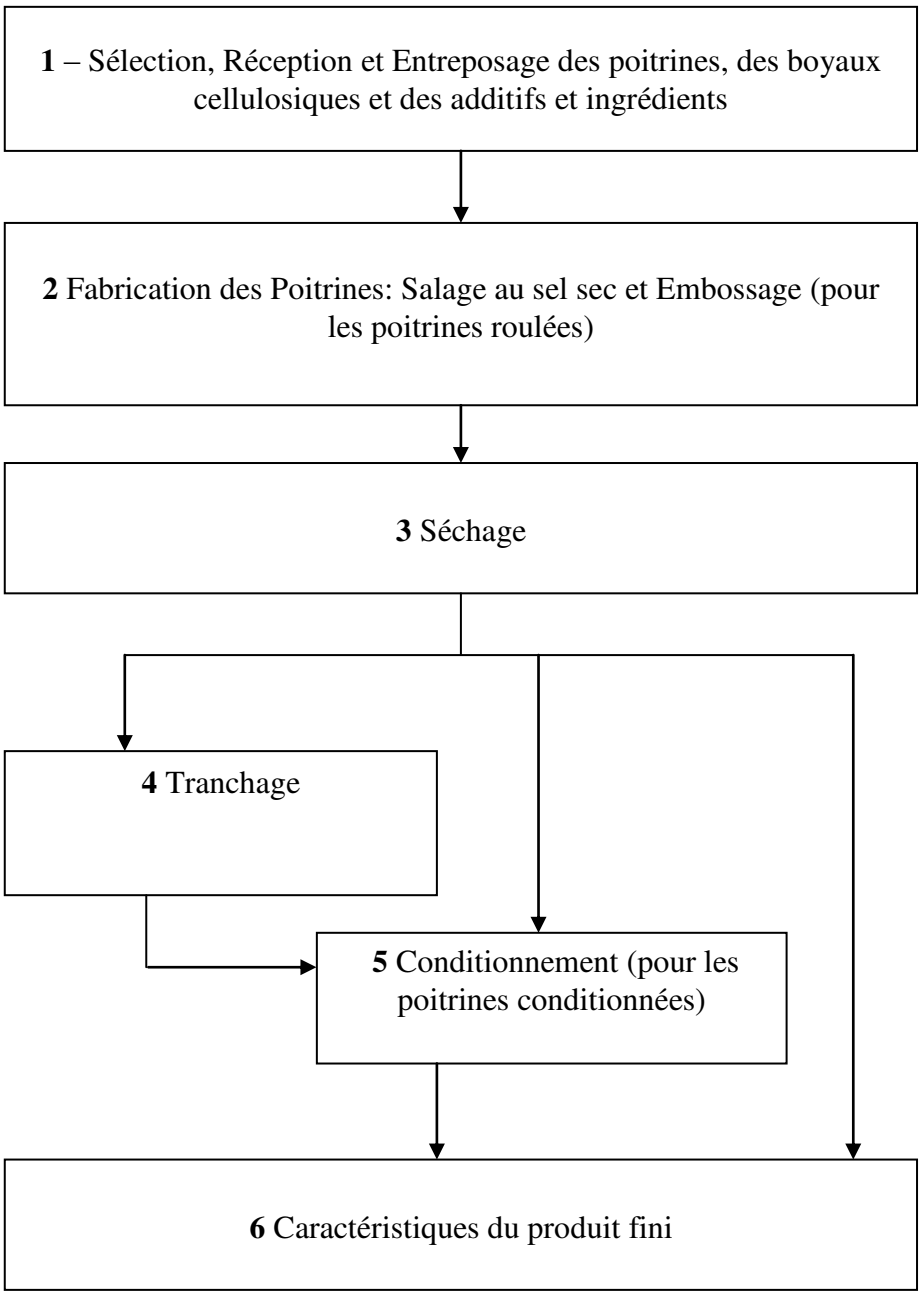


Schéma de vie détaillé :

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

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Nature des matières premières carnées utilisées**	**Les poitrines proviennent exclusivement de Porc label rouge LA 04-89.**
S2	Présentation des poitrines	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.
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 : * Sel, * sucres : saccharose, dextrose, * aromates, épices, * nitrate de sodium (E251), potassium (E252), * nitrite de sodium (E250), potassium (E249).
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	Le mélange salant respecte les contraintes d'incorporation suivantes (en pourcentage de la viande mise en œuvre) : * 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.
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	La durée de séchage est : • supérieure ou égale à 3 semaines pour les poitrines plates • supérieure ou égale à 4 semaines pour les poitrines roulées Dont : • Repos de 1 semaine minimum entre 0 et +4°C • Etuvage/Affinage, par phases, de 1 semaine minimum entre +10°C et +25°C.
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 : - entières ou en morceaux, nues ou conditionnées, - prétranchées en Unité de Vente Consommateur au rayon libre-service.
S19	Modes de conditionnement	Les poitrines conditionnées peuvent être : ➢ sous atmosphère protectrice, ➢ sous vide.
S20	Teneur résiduelle en oxygène (atmosphère protectrice)	Pour les conditionnements sous atmosphère protectrice, l'atmosphère protectrice du produit est exempte d'O_2 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 ≤ 32 % pour la poitrine plate
S23	SST rapportés à l'HPD 77	≤ 0,5 %
S24	Caractéristiques sensorielles	- Gras blanc et non huileux - Couleur rouge et tranche persillée - Texture tendre

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
	RECEPTION	
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire Visuel
S2	Présentation des poitrines	Documentaire Visuel
	FABRICATION	
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 documentaire Mesure de température Documentaire

*C : Conditions de production communes

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

JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées
- Hachage gros (si diamètre de hachage ≥ 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
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 7
5- METHODE D'OBTENTION 11
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
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

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Salaisons sèches à base de viande de coche

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le label rouge Salaisons sèches à base de viande de coche 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 coche 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 coche 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[1] 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 %	

[1] 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
Enveloppe	La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique. Le jésus supérieur est embossé en boyau d'un diamètre > 70 mm	Enveloppe
Autres ingrédients	Sel, à dose maximale d'emploi de 3,2% Sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose à dose maximale d'emploi de 1,5% au total Aromates, Epices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total Ferments	Sel, Sucres, y compris lactose Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, arômes de transformation, arôme de fumée. Fumée liquide, Ferments
Additifs	Nitrate de potassium (E252), de sodium (E251), Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total	Nitrate de sodium (E251), potassium (E252), Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), Les seuls supports d'arômes et d'épices autorisés sont les ingrédients autorisés dans le produit.
Procédé de fabrication	Hachage : • Taille des grains ≥ 8 mm pour les produits bénéficiant de la mention	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
	« hachage gros ». Maturation – repos de la mêlée : ≤ 96 heures / entre 0 et +4°C Etuvage : durée ≤ 48 heures / +26°C maximum Séchage : +16°C maximum	Embossé sous enveloppe La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique et sa masse nette est ≥ à 300 g.
Durée minimale de sèche	Saucisse sèche supérieure : ➢ ≥ 2 semaines Saucisson sec supérieur, jésus supérieur, rosette et pavé : ➢ de 200 à 500 g ➔ ≥ 3 sem. ➢ de 500 à 800 g ➔ ≥ 4 sem. ➢ de plus de 800 g ➔ ≥ 6 sem.	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 ≥ 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,

- 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 utilisées pour la fabrication de salaisons sèches à base de viande de coche. 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 coche est accompagnée d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif.

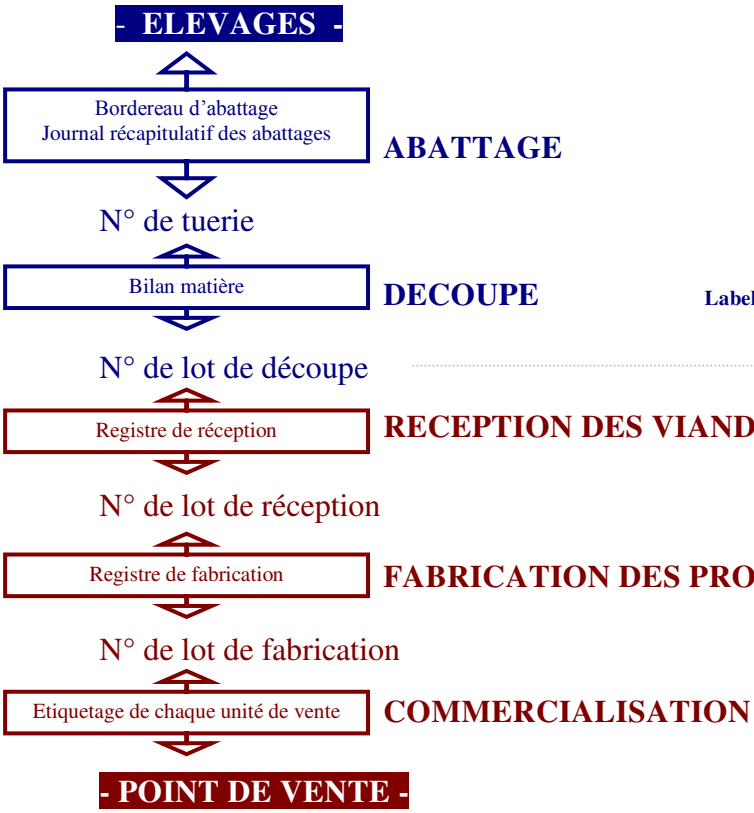
Les ventes de salaisons sèches à base de viande de coche sont identifiées par des codes articles spécifiques «label rouge» repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

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



Label Rouge Porc
Label Rouge coche (ou CCP dans le délai fixé dans les dispositions communes de production)

LA 01-13

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

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Documents associés
Réception des viandes et gras de porc label rouge[2].	Enregistrement des réceptions avec saisie des N° de lot de découpe du fournisseur 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 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 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 Fiche ou registre de réception
Réception des boyaux	Enregistrement des réceptions 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 Fiche ou registre de réception
Réception des additifs et ingrédients	Enregistrement des réceptions 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 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 Fiche ou registre de réception Fiche de congélation

[2] Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Documents associés
Fabrication des mêlées puis des salaisons sèches à base de viande de coche	Affectation d'un N° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de mêlées avec ce N° de lot[3] de fabrication 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

[3] 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 :

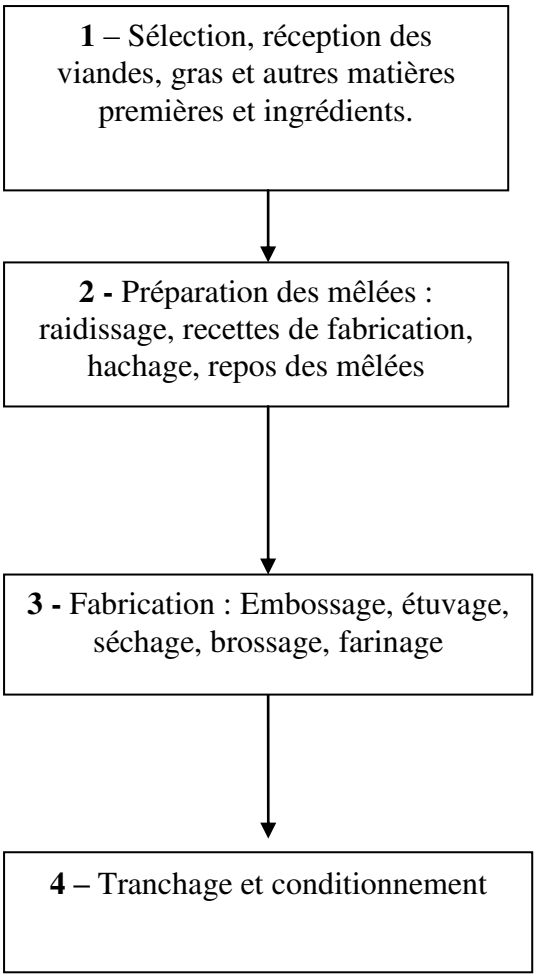


Schéma de vie détaillé :

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

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Parage des pièces de découpe	Les pièces de découpe sont soigneusement parées, de façon à ce qu'il n'y ait pas : ▪ d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules), ▪ de jarret (au niveau des épaules et des jambons), ▪ de gras mous, ▪ de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines), ▪ de nerf, d'aponévrose et de gros tendons (notamment au niveau des jambons et épaules), ▪ de saignures, rougeurs, glandes, ▪ et de corps étrangers.
S2	Délai maximum de réception	Le délai de réception 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, • 6 jours maximum sans dérogation pour les viandes et gras de coche**.**
S3	Boyau naturel	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.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	**Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication**	**Les ingrédients et additifs sont limités aux produits suivants :** • **sel,** • **sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose,** • **aromates, épices,** • **ferments,** • **nitrate de potassium (E252), de sodium (E251),** • **nitrite de sodium (E250), potassium (E249),** • **acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),** • **acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Et pour le traitement éventuel des boyaux : • **fleurs de surface et poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine.**
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	**Délai de mise en œuvre pour les viandes et gras frais de porc charcutier**	**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.**
S8	**Délai de mise en œuvre pour les viandes et gras de coche**	**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.**
S9	Conditions de conservation et de décongélation du gras congelé	Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées : - Les gras destinés à être congelés sont préemballés afin de les protéger, notamment des contaminations extérieures microbiennes et du desséchement, - Les gras sont congelés et maintenus à une température inférieure ou égale à -18°C, - Le stockage est organisé de manière à utiliser en premier les gras les plus anciens, - Le déconditionnement des produits s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination, - La décongélation est effectuée dans une enceinte réfrigérée à 4°C maximum.
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	Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des limites suivantes : • sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%, • sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total, • aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total, • acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total, • acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total.
S13	Hachage gros	Taille des grains ≥ 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 mêlées	Les mêlées 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	Pour les saucisses sèches supérieures : 2 semaines Pour les saucissons secs supérieurs, jésus supérieurs, rosettes et pavés : • de 200 à 500 g : 3 semaines • de 500 à 800 g : 4 semaines • de plus de 800 g : 6 semaines.
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. 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	**Conditionnement autorisés**	- **Non préemballés entiers ;** - **Préemballés entiers ou tranchés, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.**
S28	Teneur résiduelle en oxygène (atmosphère protectrice)	L'atmosphère protectrice du produit est exempte d'O_2 ou n'en présente que des traces.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	HPD	HPD[4] des pavés : ≤ 60 % 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 %
S30	Caractéristiques sensorielles	Couleur rouge soutenue homogène Non croûté Répartition homogène du gras et du maigre Gras blanc et non huileux Odeur et goût caractéristiques de saucisson sec Pas de défaut de goût et d'odeur tels qu'acide ou rance

[4] 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
	FABRICATION	
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

JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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

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	**Pâté de porc fermier LA 02-13**	**Produit courant**
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 : - Gorge entière découennée - Foie frais - Poitrine (après parage des glandes mammaires), - Gras de porc ≤ 20% - Couenne cuite au bouillon, - Barde et crépine (uniquement pour la couverture du produit).	Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première. La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment). Gorge entière découennée ≥ 20 % Foie frais ≥ 15 % cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne) Poitrine (après parage des glandes mammaires), Gras de porc, Couenne cuite au bouillon, 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 LA 02-13**	**Produit courant**
Caractéristiques des viandes mises en fabrication	gras congelé est interdite. De même, les abats sont utilisés frais. Les viandes de verrats et de coches 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. 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. - Sel, dans une limite de 2%, - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, dans une limite de 1%, - Aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc… (7% maximum), - Gelée, gélatine G (2% maximum), - Eau, bouillon, - farines, fécules, amidons (3% maximum), - Utilisation du lait - Utilisation de l'œuf 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	Incorrporation des seuls additifs suivants, pour une quantité totale ≤ 0,03 %. 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 ≤ 76 %	HPDA ≤ 78 %
	Lipides ≤ 35 %	Lipides ≤ 40 %
	Sucres solubles totaux (SST) ≤ 2%	
	Amidon ≤ 2%	Amidon ≤ 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 dés 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 17ème 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 :

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 : - le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément, - la dénomination de vente, - la date d'abattage, - le numéro de lot, - la DLC ou DLUO, - les quantités livrées.	Etiquettes Bon de livraison
Stockage Identification en stock	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.	Etiquettes Bon de livraison
Fabrication	Chaque fabrication donne lieu au	Attribution du n° de lot

POINTS DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
	renseignement d'une fiche mentionnant notamment : - la date de mise en fabrication ; - la date de cuisson ; - le numéro de lot de fabrication ; - la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ; - les quantités de matières premières utilisées ; - le nombre et les quantités produits ; - le nombre et les quantités déclassées.	de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot) Fiche de fabrication
Tranchage	Les produits tranchés sont identifiés par le n° de lot de fabrication et la date de conditionnement. Ces opérations donnent lieu à un enregistrement sur la fiche de fabrication : - n° de lot de fabrication, - date de tranchage, - date de conditionnement, - nombre de produits mis en œuvre, - nombre de produits fabriqués.	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 Comptabilité Etiquette

Traçabilité ascendante

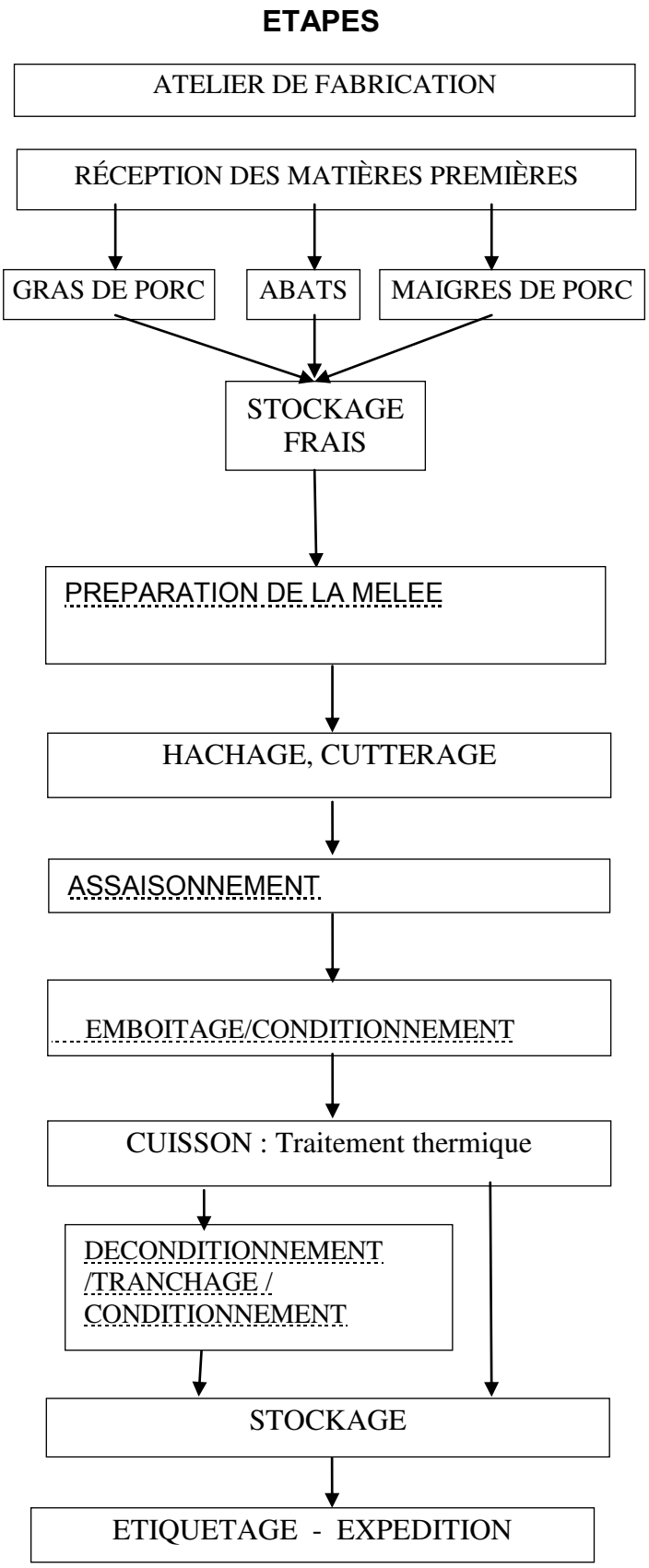
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

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

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1</td><td><u>Origine des matières premières</u></td><td>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.</td></tr>
<tr><td>S2</td><td>Matières premières</td><td>Les viandes présentant un caractère exsudatif, ainsi que les viandes de verrats et de coches sont exclues de la transformation.</td></tr>
<tr><td>S3</td><td>Etiquetage</td><td>Les produits à réception devront être clairement étiquetés.</td></tr>
<tr><td>S4</td><td><u>Liste des matières premières autorisées</u></td><td>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.</td></tr>
<tr><td>S5</td><td>Délai de réception</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>S6</td><td><u>Etat des matières premières</u></td><td>L'utilisation de maigre et de gras congelé est interdite. De même, les abats sont utilisés frais.</td></tr>
<tr><td>S7</td><td>Précision sur l’incorporation</td><td>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) :</td></tr>
<tr><td>S8</td><td>Composition de la mêlée</td><td>
<table>
<tr><th></th><th>% minimum</th><th>% maximum</th></tr>
<tr><td>Maigre de porc</td><td>0</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Foie</td><td>22</td><td>45</td></tr>
<tr><td>Poitrine (après parage des glandes mammaires)</td><td>0</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Gras de porc</td><td>0</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Couenne</td><td>0</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Gorge entière découennée</td><td>25</td><td>55</td></tr>
<tr><td>Barde et crépine pour la couverture du produit.</td><td>0</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Ingrédients non carnés et additifs</td><td>2</td><td>16</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

5-3. Ingrédients et additifs

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S9</td><td><u>Proportion des ingrédients dans la fabrication</u></td><td>
<table>
<tr><th>Catégorie</th><th>Description</th><th>% maximum</th></tr>
<tr><td rowspan="8">Ingrédients</td><td>sel</td><td>2</td></tr>
<tr><td>sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc…</td><td>7</td></tr>
<tr><td>Gelée, gélatine G</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Eau, bouillon</td><td></td></tr>
<tr><td>Lait</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Oeufs</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Farines (utilisable sous forme de pain), fécules, amidons</td><td>3</td></tr>
</table>
en matière sèche du poids de la mêlée.
</td></tr>
<tr><td>S10</td><td><u>Additifs</u></td><td>
<table>
<tr><td>Additifs</td><td>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)</td><td>0.03</td></tr>
</table>
en matière sèche du poids de la mêlée.
</td></tr>
</table>

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	**<u>DLC des produits frais</u>**	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
	RECEPTION	
S1	Origine des matières premières	Documentaire
	FABRICATION	
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	Etiquetage/ entreposage	Vérification visuelle et/ou documentaire

*C : Conditions de production communes

JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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

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 :

Caractéristiques du produit fini	Valeurs
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	**Saucisson sec supérieur & Saucisse sèche supérieure de porc fermier LA 03-13**	**Produit courant**
Viande de porc mise en œuvre	Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 : - porc fermier élevé en plein air, - nourri avec 60% de céréales minimum, - 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 de fabrication	Ingrédients excluant les arômes de transformation.	Possibilité d'incorporer des ferments.
	Additifs : – salpêtre (nitrate de potassium) – acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) – nitrate de sodium (E251), potassium (E252) – 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). 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. 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	**Saucisson sec supérieur & Saucisse sèche supérieure de porc fermier LA 03-13**	**Produit courant**
	étuves. Dans la salle d'étuvage, les produits sont montés en température afin que les micro-organismes internes agissent pour stabiliser le produit bactériologiquement. 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. L'étuvage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température de la salle d'étuvage ne doit pas dépasser 26°C.	
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	Humidité du produit dégraissé (HPD) : ≤ 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 dés 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 17ème 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 : – le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément, – la dénomination de vente, – la date d'abattage, – le numéro de lot, – la DLC ou DLUO, – les quantités livrées.	Etiquettes Bon de livraison
Stockage Identification en stock Attribution du n° de lot de fabrication par le fabricant. (étiquette + n° de lot)	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.	 Marquage des produits : n° de lot de fabrication
Fabrication, conditionnement	Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : – la date de mise en fabrication ; – le numéro de lot de fabrication ; – la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ; – les quantités de matières premières utilisées ; – le nombre et les quantités mis en œuvre – le nombre et les quantités déclassées.	Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot) 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
Etiquetage	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.	Etiquetage 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.

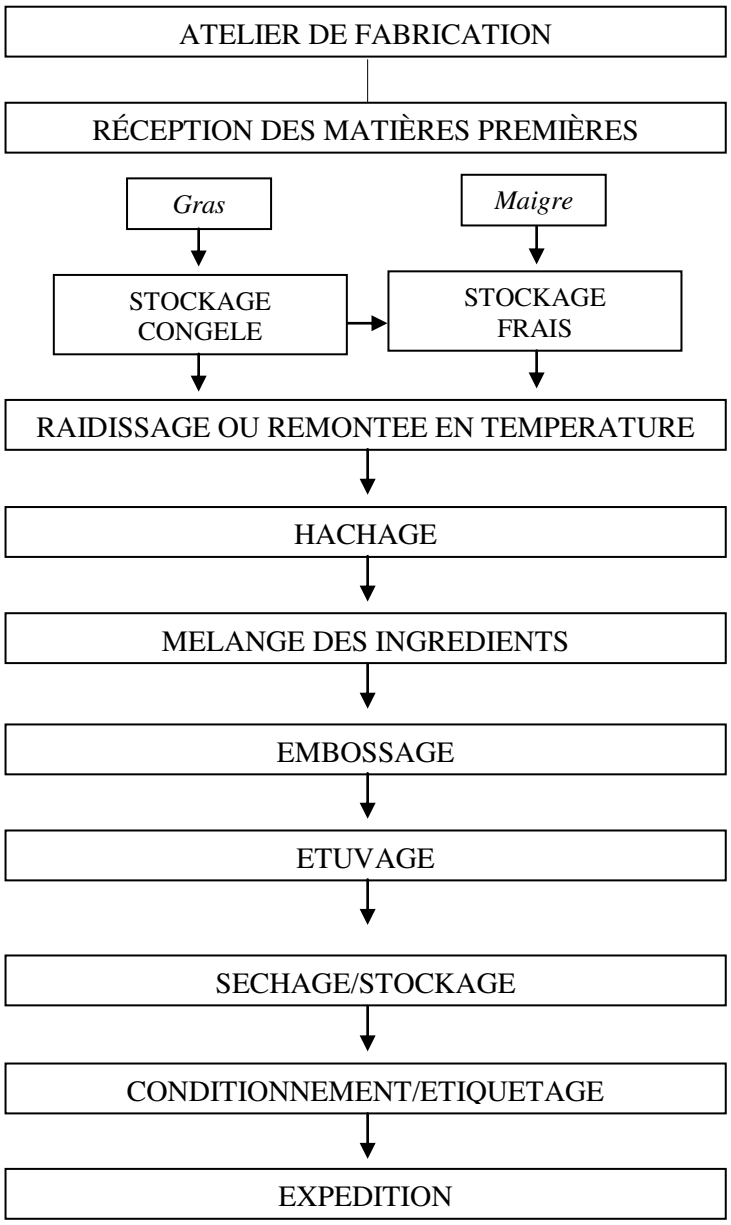
L'identification de chaque lot de produit fini est retranscrite sur la fiche de fabrication, celle-ci permet de retrouver chaque lot fabriqué.

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

ETAPES



5-2. Matières premières carnées utilisées

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1</td><td><u>Origine des matières premières</u></td><td>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.
Les produits à réception sont clairement identifiés.</td></tr>
<tr><td>S2</td><td rowspan="3">Matières premières mises en œuvre.</td><td>Les viandes présentant un caractère exsudatif sont exclues de la transformation.</td></tr>
<tr><td>S3</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>S4</td><td>La mise en œuvre s’entend dès l’opération de raidissage.</td></tr>
<tr><td>S5</td><td rowspan="2">Gras</td><td>Les gras peuvent être utilisés frais, raidis ou congelés.</td></tr>
<tr><td>S6</td><td>Les gras de mouille sont interdits.</td></tr>
<tr><td>S7</td><td>Proportions d’incorporation</td><td>
<table>
<tr><th></th><th></th><th>% minimum</th><th>% maximum</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Maigres</td><td>Jambon</td><td rowspan="3">60</td><td rowspan="3">-</td></tr>
<tr><td>Epaule</td></tr>
<tr><td>Longe</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Gras</td><td>Bardière</td><td rowspan="2">-</td><td rowspan="2">40</td></tr>
<tr><td>Poitrine</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

5-3. Ingrédients et additifs

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S8</td><td><u>Précision sur les ingrédients</u></td><td>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)</td></tr>
<tr><td>S9</td><td><u>Proportion des ingrédients dans la fabrication</u></td><td>
<table>
<tr><th></th><th>Description</th><th>% maximum</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Ingrédients</td><td>sel</td><td>3</td></tr>
<tr><td>sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Epices, aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments</td><td>5</td></tr>
<tr><td>ferments</td><td>qsp</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Additifs</td><td>nitrate de potassium (E252)
nitrate de sodium (E251)
nitrite de sodium (E250)
nitrite de potassium (E249)</td><td>0,03</td></tr>
<tr><td>acide ascorbique (E300),
ascorbate de sodium (E301),
acide érythorbique (E315),
érythorbate de sodium (E316)</td><td>0,03</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S10</td><td rowspan="2">Hachage</td><td>Les quantités de maigre et de gras sont pesées puis hachées.</td></tr>
<tr><td>S11</td><td>Pour la mention « hachage gros », la taille des grains doit être de 8 mm minimum.</td></tr>
<tr><td>S12</td><td>Mélange des ingrédients</td><td>Les ingrédients et additifs sont ajoutés à la matière première.
Le mélange doit assurer une bonne homogénéité de la masse.</td></tr>
<tr><td>S13</td><td>Entreposage</td><td>Une fois poussés, les saucissons et saucisses sont entreposés dans des étuves.</td></tr>
<tr><td>S14</td><td rowspan="4">Etuvage</td><td>Dans la salle d’étuvage, les produits sont montés en température afin que les micro-organismes internes agissent pour stabiliser le produit bactériologiquement.</td></tr>
<tr><td>S15</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>S16</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>S17</td><td>L’étuvage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température de la salle d’étuvage ne doit pas dépasser 26°C.</td></tr>
<tr><td>S18</td><td>Séchoirs</td><td>Une fois cette étape terminée, les saucissons et saucisses sont placés dans des séchoirs.</td></tr>
<tr><td>S19</td><td>Séchage</td><td>Dans la salle de séchage, le produit va évoluer lentement pour développer sa flaveur caractéristique.</td></tr>
<tr><td>S20</td><td rowspan="2">Température et hygrométrie.</td><td>Le séchage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées.</td></tr>
<tr><td>S21</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>S22</td><td rowspan="2">Durée de sèche</td><td>La durée de sèche commence à compter de l’embossage du produit et se termine au conditionnement des produits.</td></tr>
<tr><td>S23</td><td>Les durées minimales de séchage sont définies suivant le poids du produit afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini :
<table>
<tr><th>Produits</th><th>Poids (en grammes)</th><th>Durée minimale de sèche</th></tr>
<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>
</table></td></tr>
<tr><td>S24</td><td>Durée de vie du produit</td><td>La DDM est fixée à :
– 60 jours à compter de la date d’expédition pour les produits nus ou sous film perforé,
– 90 jours à compter de la date d’expédition pour les produits sous atmosphère modifiée.</td></tr>
</table>

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
	RECEPTION	
C	Délai de mise en œuvre des viandes fraîches sous label rouge LA 19-88	Documentaire et/ou mesure
	FABRICATION	
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
	PRODUIT FINI	
C	Caractéristiques physico-chimiques du produit fini.	Documentaire et/ou mesure et/ou analytique

*C : Conditions de production communes

JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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

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 $KN0_3$	≤ 250 mg/Kg
Nitrite exprimé en $KN0_2$	≤ 50 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.

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

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

Etape	Produit sortant	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception des jambons frais	Jambons frais	Enregistrement des achats : date, fournisseur, n° de lot fournisseur. 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 Fiche de réception
Réception des additifs et ingrédients	Additifs et ingrédients	Enregistrement des achats : date, fournisseur, n° de lot fournisseur. Identification des additifs et ingrédients avec un n° de lot de réception	N° de lot de réception	Etiquette additifs	Facture fournisseur 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. Marquage indélébile de la date de mise au sel. Enregistrement des viandes, additifs et ingrédients utilisés dans une fiche de lot ou équivalent. 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. 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. Enregistrement des opérations et des étiquettes utilisées.	N° de lot et logo Label Rouge sur l'étiquette.	Etiquette. Marque sur le jambon.	Fiche de fabrication, cahier de conditionnement. Bilan matière Stocks étiquettes. 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

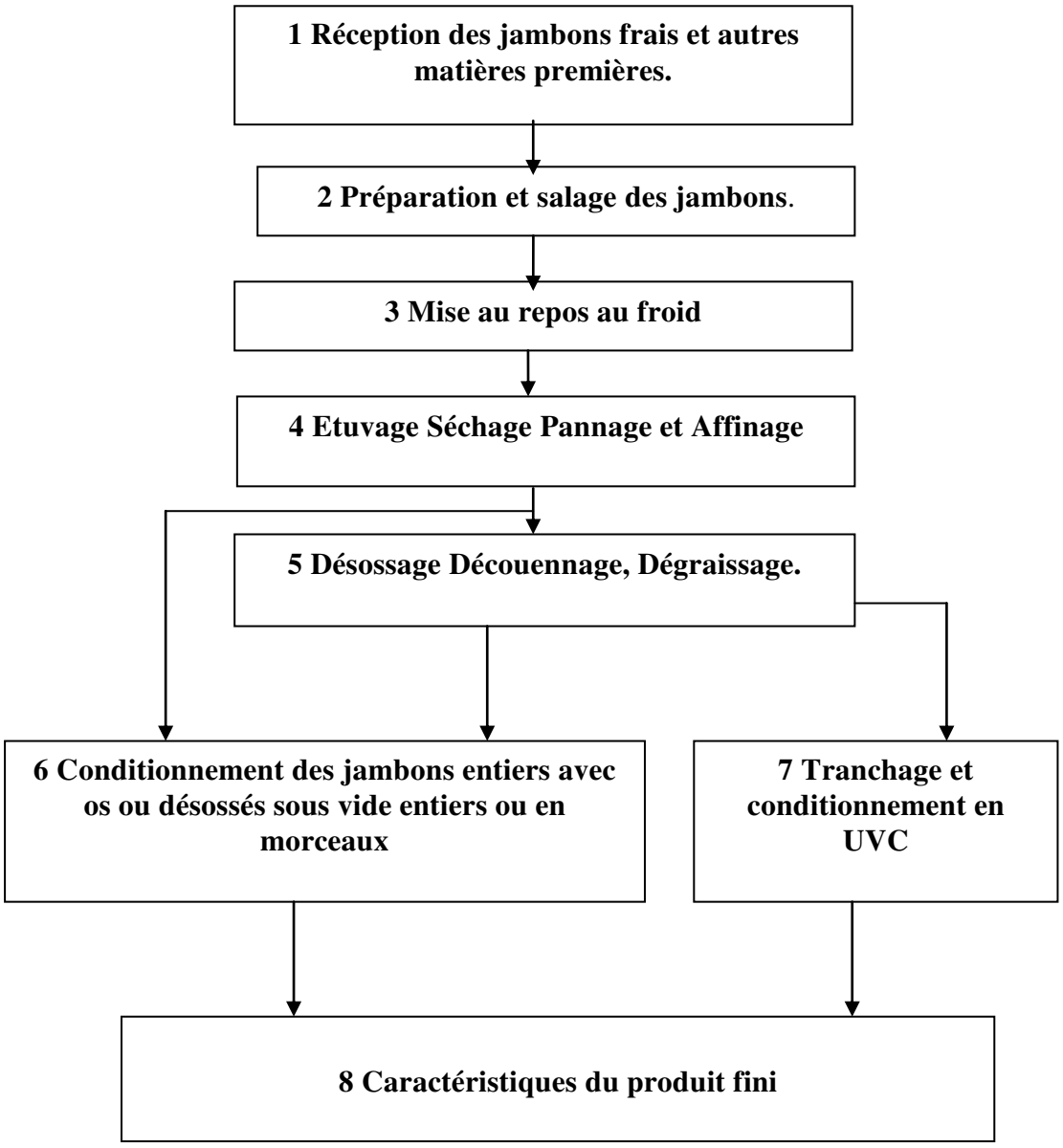


Schéma de vie détaillé

	Caractéristiques des jambons et autres matières premières	**Procédés et recettes de fabrication. Caractéristiques intrinsèques des produits**
1 Réception des jambons frais, des ingrédients et autres matières premières.	Jambons mis en œuvre Ingrédients et additifs	
2 Préparation et salage des jambons	Délais de mise en œuvre des jambons après l'abattage des porcs Températures des jambons frais au salage et exclusion des jambons congelés	Additifs et ingrédients autorisés Procédé de salage
3 Mise au repos au froid		Mise au repos au froid
4 Etuvage Séchage Pannage et Affinage		Procédé d'étuvage et Paramètres Procédé de séchage et Paramètres Composition de la panne Application de la panne Procédé d'Affinage et paramètres Durée totale de fabrication
5 Désossage Découennage, Dégraissage		Procédé de désossage
6 Conditionnement des jambons entiers avec os ou désossés sous vide entiers ou en morceaux		DDM des produits
7 Tranchage et conditionnement en UVC		Tranchage Raidissage Présentation des tranches DDM des jambons préemballés Teneur résiduelle en Oxygène
8 Caractéristiques du produit fini		Caractéristiques physico-chimiques des produits 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. Les viandes pâles, molles, exsudatives (PSE) sont éliminées car elles posent des problèmes de tenue (note 1). 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 Les gras mous et huileux sont éliminés. 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. 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. 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	**Ingrédients et additifs autorisés pour le salage**	- **sel, épices, condiments et aromates naturels sans limite d'incorporation sous réserve de respecter la concentration maximale en sel dans le produit fini ;** - **nitrate de sodium (E251) ou de potassium (E252) dans la limite de 0,2 % au total ;** - **sucres dans la limite de 2 % au total du poids du sel: saccharose et dextrose.**

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	≤ + 5 °C.
S19	Durée du salage	Comprise entre 10 et 28 jours. 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. 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°C et +7°C.
S23	Hygrométrie de la salle de repos	Comprise entre 60% et 90%.
S24	Durée de la phase de repos	≥ 6 semaines.
S25	Perte de poids durant la phase froide (salage + repos)	≥ 15%.
S26	Durée de la phase froide (salage + repos)	≥ 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	≤ + 26 °C.
S29	Durée de l'étuvage	≤ 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	≤ + 20 °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	- graisse de porc ; - saindoux ; - amidon ; - farine ; - sel ; - épices ; - condiments et aromates naturels.
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	≤ + 22 °C.
S39	Hygrométrie de la salle d'affinage	Comprise entre 50% et 85%.
S40	Durée de la phase chaude (étuvage, séchage et affinage)	≥ 25 semaines.
S41	Réalisation du désossage	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, … 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. Les jambons peuvent ensuite être pressés et moulés afin de permettre l'obtention d'une tranche uniforme lorsqu'ils seront tranchés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42	Défauts des tranches	Les tranches ne présentent pas de défauts majeurs : - tranche incomplète ; - hématome ; - pétéchie ; - veine grasse ; - veine sale ; - couleur hétérogène.
S43	Conditionnement sous atmosphère protectrice	L'atmosphère protectrice du produit est exempte d'O_2 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 Texture moelleuse 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
C	Défauts d'aspect	Visuel et/ou mesure
C	Poids des jambons frais	Mesure
C	pH des jambons frais	Visuel et/ou mesure
C	Epaisseur du gras de couverture	Mesure
C	Caractéristiques du gras de couverture des jambons	Visuel
S3	Couleur de la viande	Visuel et/ou mesure
S5	Conditions de réalisation de la coupe ronde	Visuel et/ou mesure
S11	Ingrédients et additifs autorisés pour le salage	Documentaire et/ou mesure
S14	Type de salage	Visuel
C	Durée minimale de fabrication	Documentaire
C	Température à cœur lors du raidissage	Documentaire
C	Durée maximale du stockage après raidissage avant tranchage	Documentaire
C	Teneur en sel maximum	Mesure

*C : Conditions de production communes

JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Epaules, 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- ETIQUETAGE- 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

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. La couenne peut être incorporée dans les proportions naturelles des matières premières mises en œuvre. Gras et/ou graisse de porc Les matières premières maigres ainsi que les gras peuvent être utilisés à l'état frais ou congelé
Autres ingrédients	Sel, Aromates, Epices,	Sel, Bouillon,

Point de différence	Rillettes pur porc LA 05-09	Produit courant
	Arômes naturels	Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, 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 :

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

Epaules, 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.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception des épaules, poitrines et gras de bardière de porc label rouge	Enregistrement des achats Identification des épaules, poitrines et gras de bardière lors de l'entreposage[1]	N° de lot fournisseur permettant de remonter aux élevages	Identification des épaules, poitrines et gras de bardière	Facture fournisseur Fiche de réception
Réception des ingrédients	Enregistrement des achats Identification des ingrédients lors de l'entreposage	N° de lot de réception	Identification des ingrédients	Facture fournisseur Fiche de réception
Fabrication des Rillettes pur porc	Affectation d'un n° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de mêlées avec ce n° de lot de fabrication[2]. 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

[1] Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

[2] 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 :

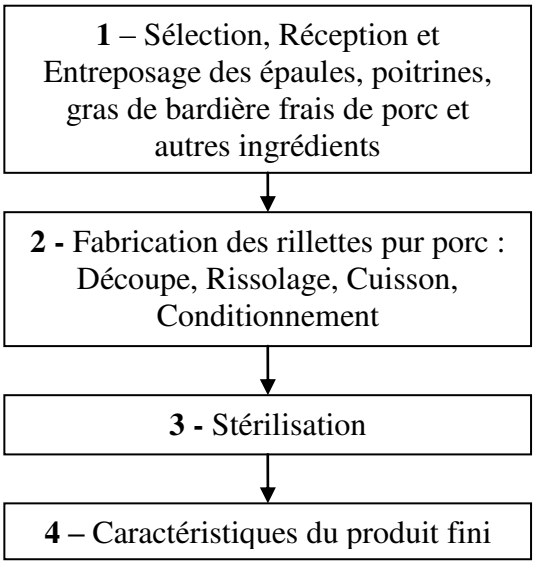


Schéma de vie détaillé :

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

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Nature des matières premières carnées utilisées**	**Les épaules, poitrines et gras de bardière frais proviennent de Porc label rouge exclusivement.**
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 : ▪ de glande mammaire (pour les poitrines), ▪ d'os ou de cartilage, ▪ de gras mous, ▪ de couenne, ▪ de nerf, d'aponévrose et de gros tendons, ▪ de saignures, rougeurs, glandes, ▪ et de corps étrangers.
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	**Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation**	**Seuls les ingrédients suivants sont autorisés :** • **sel,** • **aromates, épices,** • **nitrite de sodium,** • **arômes naturels.**
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 : • 37% minimum d'épaule, • 31% minimum de poitrine, • 27% minimum de gras de bardière.
S13	Découpe	La découpe doit être effectuée de la manière suivante : • des épaules en 3 morceaux minimum, • des poitrines et gras de bardière en cubes de 5 cm d'arête.
S14	**Rissolage**	**Le rissolage est effectué à une température de 96°C minimum**
S15	**Conditionnement**	**Les Rillettes pur porc sont conditionnées en verrines.**
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 : - Aspect mat et lié - Odeur et goût de viande de porc confite - Texture homogène.

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
	RECEPTION	
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire Visuel
S4	Parage des viandes et des gras	Documentaire Visuel
	FABRICATION	
S12	Composition de la mêlée	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

JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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 ≥ 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

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[1] 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

[1] 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.

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

Point de différence	Salaisons sèches à base de viande de porc label rouge LA 07-91	Produit courant
Additifs	Nitrate de potassium (E252), de sodium (E251), Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total	Nitrate de sodium (E251), potassium (E252), Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), Les seuls supports d'arômes et d'épices autorisés sont les ingrédients autorisés dans le produit.
Procédé de fabrication	Hachage : • Taille des grains ≥ 8 mm pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros ». Maturation – repos de la mêlée : ≤ 96 heures / entre 0 et +4°C Etuvage : durée ≤ 48 heures / +26°C maximum Séchage : +16°C maximum	Hachage à la grille de 6 mm au minimum ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent. Embossé sous enveloppe La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique et sa masse nette est ≥ à 300 g.
Durée minimale de sèche	Saucisse sèche supérieure : ➢ **≥ 2 semaines** Saucisson sec supérieur, jésus supérieur, rosette et pavé : ➢ de 200 à 500 g ➔ **≥ 3 sem.** ➢ de 500 à 800 g ➔ **≥ 4 sem.** ➢ de plus de 800 g ➔ **≥ 6 sem.**	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 ≥ 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.

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.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Documents associés
Réception des viandes et gras de porc label rouge[2].	Enregistrement des réceptions avec saisie des N° de lot de découpe du fournisseur 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 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 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 Fiche ou registre de réception
Réception des boyaux	Enregistrement des réceptions 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 Fiche ou registre de réception
Réception des additifs et ingrédients	Enregistrement des réceptions 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 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 Fiche ou registre de réception Fiche de congélation

[2] Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Documents associés
Fabrication des mêlées puis des salaisons sèches à base de viande de porc	Affectation d'un N° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de mêlées avec ce N° de lot[3] de fabrication 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

[3] 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 :

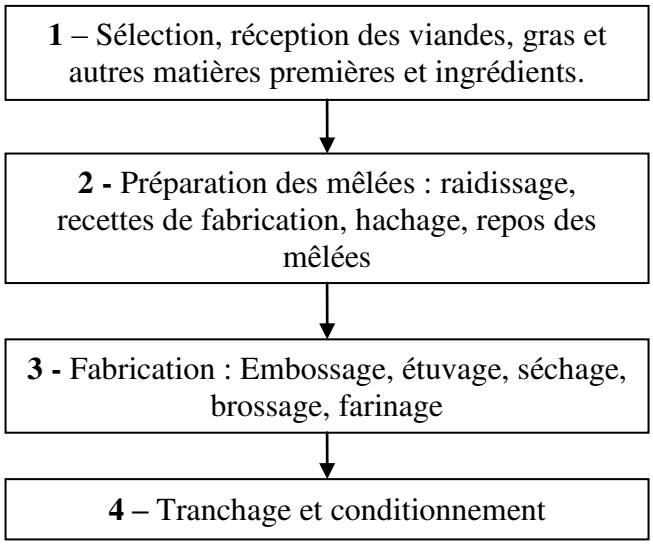


Schéma de vie détaillé :

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

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Parage des pièces de découpe	Les pièces de découpe sont soigneusement parées, de façon à ce qu'il n'y ait pas : ▪ d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules), ▪ de jarret (au niveau des épaules et des jambons), ▪ de gras mous, ▪ de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines), ▪ de nerf, d'aponévrose et de gros tendons (notamment au niveau des jambons et épaules), ▪ de saignures, rougeurs, glandes, ▪ et de corps étrangers.
S2	Délai maximum de réception	Le délai de réception 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. • 6 jours maximum sans dérogation pour les viandes et gras de coche.
S3	Boyau naturel	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.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	**Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication**	**Les ingrédients et additifs sont limités aux produits suivants :** • **sel,** • **sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose,** • **aromates, épices,** • **ferments,** • **nitrate de potassium (E252), de sodium (E251),** • **nitrite de sodium (E250), potassium (E249),** • **acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),** • **acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).** **Et pour le traitement éventuel des boyaux :** • **fleurs de surface et poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine.**
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	**Délai de mise en œuvre pour les viandes et gras frais de porc charcutier**	**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,**
S8	**Délai de mise en œuvre pour les viandes et gras frais de coche**	**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.**
S9	Conditions de conservation et de décongélation du gras congelé	Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées : - Les gras destinés à être congelés sont préemballés afin de les protéger, notamment des contaminations extérieures microbiennes et du desséchement, - Les gras sont congelés et maintenus à une température inférieure ou égale à -18°C, - Le stockage est organisé de manière à utiliser en premier les gras les plus anciens, - Le déconditionnement des produits s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination, - La décongélation est effectuée dans une enceinte réfrigérée à 4°C maximum.
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	Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des limites suivantes : • sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%, • sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total, • aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total, • acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total, • acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total.
S13	Hachage gros	Taille des grains ≥ 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 mêlées	Les mêlées 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	Pour les saucisses sèches supérieures : 2 semaines Pour les saucissons secs supérieurs, jésus supérieurs, rosettes et pavés : • de 200 à 500 g : 3 semaines • de 500 à 800 g : 4 semaines • de plus de 800 g : 6 semaines.
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. 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	**Conditionnement autorisés**	- **Non préemballés entiers ;** - **Préemballés entiers ou tranchés, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.**
S28	Teneur résiduelle en oxygène (atmosphère protectrice)	L'atmosphère protectrice du produit est exempte d'O_2 ou n'en présente que des traces.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	HPD	HPD[4] des pavés : ≤ 60 % 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 %
S30	Caractéristiques sensorielles	Couleur rouge soutenue homogène Non croûté Répartition homogène du gras et du maigre Gras blanc et non huileux Odeur et goût caractéristiques de saucisson sec Pas de défaut de goût et d'odeur tels qu'acide ou rance

[4] 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
	FABRICATION	
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 homologué par l'arrêté du 11 août 2017

JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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- ETIQUETAGE- 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

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.

Point de différence	**Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge LA 12-08**	**Produit courant**
Les Viandes	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
Enveloppe *(hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)*	Boyau soigneusement dégraissé, salé	Embossé sous boyau naturel ou collagénique, non coloré de diamètre de 18 à 26 mm *Pour la saucisse de Toulouse : Embossé sous boyau naturel non coloré de diamètre 20 à 40 mm*
Autres ingrédients	En pourcentage de la viande mise en œuvre : o sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%, o eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, o sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose o aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total.	Sel, Eau, glace, bouillon, saumure, Sucres, y compris lactose, Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, Arômes : substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes, arômes de transformation 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, Ferments *Pour la saucisse de Toulouse : Exclusion de la globine*

Point de différence	Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge LA 12-08	Produit courant
Additifs	Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)	Nitrate de sodium (E251), potassium (E252), Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263) Lactate de sodium (E325), potassium (E326) Phosphates (E339, E340, E341, E450, E451, E452), exclusivement dans les produits précuits et les garnitures de plats cuisinés, 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) 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) 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) A l'exception des gélifiants et épaississants, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur *Pour la saucisse de Toulouse : Exclusion des exhausteurs de goût.*

Point de différence	Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge LA 12-08	Produit courant
Procédé de fabrication	Hachage : grille ≥ 8 mm au minimum	Hachage à la grille de 6 mm au minimum ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent *Pour la saucisse de Toulouse : Hachage à la grille de 8 mm au minimum* *Portionnée ou non*

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%,

- 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.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception des viandes et gras de porc label rouge	Enregistrement des réceptions avec saisie des n° de lot de découpe du fournisseur Identification des viandes et gras lors de l'entreposage[1] 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 Fiche ou registre de réception
Réception des boyaux *(hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)*	Enregistrement des réceptions 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 Fiche ou registre de réception
Réception des additifs et ingrédients	Enregistrement des réceptions 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 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 Identification de chaque contenant de mêlées avec ce n° de lot[2] 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

[1] Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

[2] 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

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
	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 :

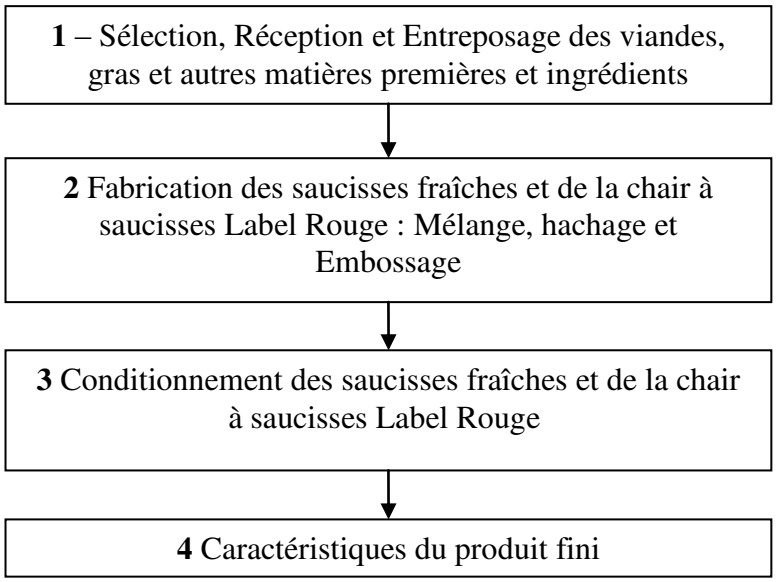


Schéma de vie détaillé :

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

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Nature des matières premières carnées**	**Les viandes et gras proviennent exclusivement du label rouge Porc LA 04-89.**
S2	**Nature des matières premières carnées utilisées**	**Les pièces utilisées pour la fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge sont les suivantes :** • **longe,** • **épaule sans jarret,** • **jambon sans jarret,** • **poitrine,** • **gras dur de bardière.**
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	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 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.
S5	Parage des pièces de découpe	Ainsi, les pièces de découpe sont soigneusement parées, de façon à ce qu'il n'y ait pas : ▪ d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules), ▪ de jarret (au niveau des épaules et des jambons), ▪ de gras mous, ▪ de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines), ▪ de nerf, d'aponévrose et de gros tendons (notamment au niveau des jambons et épaules), ▪ de saignures, rougeurs, glandes, ▪ et de corps étrangers.
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	**Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation**	**Additifs et ingrédients sont limités aux produits suivants :** • **sel,** • **eau, glace,** • **sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,** • **aromates, épices, vins,** • **acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).**
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	**Interdiction de l'utilisation de congelé**	**Les viandes et gras congelés sont exclus**
S14	Composition de la mêlée	La mêlée 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) : ○ sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%, ○ 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).
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	**Conditionnement**	**Les saucisses fraîches et la chair à saucisse sont conditionnées en barquettes : sous film ou sous atmosphère protectrice.**

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
	RECEPTION	
S1	Nature des matières premières carnées	Documentaire Visuel
S2	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire Visuel
S5	Parage des pièces	Documentaire Visuel
	FABRICATION	
S8	Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation	Documentaire Mesure

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S14	Composition de la mêlée	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

JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Epaules, 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- ETIQUETAGE- 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

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.

<table>
<tr><th>Point de différence</th><th>Pâté de campagne supérieur LA 29-05</th><th>Produit courant</th></tr>
<tr><td>Les Viandes</td><td>Gorge, épaule et foie de Porc label rouge dans les proportions minimales suivantes :
<table>
<tr><th></th><th>Gorge</th><th>Epaule</th><th>Foie</th></tr>
<tr><td>Pâté de campagne supérieur</td><td>52%</td><td>6%</td><td>32%</td></tr>
<tr><td>Pâté de campagne supérieur aux cèpes</td><td rowspan="2">46%</td><td rowspan="2">6%</td><td rowspan="2">28%</td></tr>
<tr><td>Pâté de campagne supérieur aux châtaignes</td></tr>
</table></td><td>maigre de porc, à l'exclusion de toute autre espèce,
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. ,
abats de porc exclusivement :
foie au minimum 15% comptés sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc.,
cœur, rein, parties comestibles des têtes, couennes en l'état ou déshydratées,
gras de porc</td></tr>
<tr><td>Autres ingrédients</td><td>• sel,
• eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
• aromates, épices, vins, alcools,
• lait frais,
• œufs frais : entiers, blancs, jaunes,
• 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%,</td><td>Gelée, gélatine,
Sel,
Eau, glace, bouillon, saumure,
Sucres, y compris lactose,
Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.,
Arômes : substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes ; arômes de transformation ; arôme de fumée,
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,</td></tr>
</table>

Point de différence	Pâté de campagne supérieur LA 29-05	Produit courant
	• châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%.	Liants amylacés : farines, fécules, amidons, 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. Ferments
Additifs	Pas d'additifs	Nitrate de sodium (E251), potassium (E252), Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263) Lactate de sodium (E325), potassium (E326) Phosphates (E339, E340, E341, E450, E451, E452), Amidons modifiés par voie chimique Gélifiants et épaississants : acide alginique et ses sels (E400 à E404), carraghénanes (E407), farine de caroube (E410), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415) Colorants de masse : cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramels (E150a,b,c,d), 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), Acide sorbique et ses sels (E200, E202 et E203), Parahydroxybenzoates (E214 à E219), 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.

Point de différence	Pâté de campagne supérieur LA 29-05	Produit courant
Décors et enrobages	Pas de décor ni d'enrobage	*Décors et enrobages comestibles* Crépine, gelée, bardes, gras, graisse, décors. Les gelées d'enrobage, bardes et décors peuvent être additionnés de : Tout ingrédient et/ou additif autorisé dans la masse de produit, Colorants de décors et enrobages. Les gelées d'enrobage peuvent être additionnées de : Gomme gellane. Les bardes d'enrobage et de décor peuvent être reconstituées. Dans ce cas, elles peuvent être additionnées de : Chlorure de calcium (E509), Sulfate de calcium (E516). Tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur. *Décors et enrobages non comestibles* Ils répondent à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires. 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.
Procédé de fabrication Caractéristiques physiques des produits	Hachage : grille ≥ 8 mm au minimum Aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l'ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissage). Présence de marquants pour les recettes aux cèpes et aux châtaignes	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).
Critères physico-chimiques	LIPIDES rapportés à l'HPDA 78 ≤ 30% COLLAGENE/ PROTIDES ≤ 15 %	LIPIDES rapportés à l'HPDA 78 ≤ 40 % COLLAGENE/ PROTIDES ≤ 25 %

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Epaules, 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)

Epaules, 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 gouge.

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,

- 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.

- 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 :

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception et mise en œuvre des épaules, gorges et foies de porc label rouge	Enregistrement des achats Identification des épaules, gorges et foies lors de la réception, lors de l'entreposage[1] et lors de la mise en œuvre	N° de lot fournisseur permettant de remonter aux élevages	Identification des épaules, gorges et foies	Facture fournisseur Fiche de réception Fiche de lot de fabrication
Réception et mise en œuvre des ingrédients	Enregistrement des achats 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 Fiche de réception Fiche de lot de fabrication
Fabrication des pâtés de campagne supérieurs	Affectation d'un n° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de mêlées avec ce n° de lot de fabrication[2]. 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

[2] 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 :

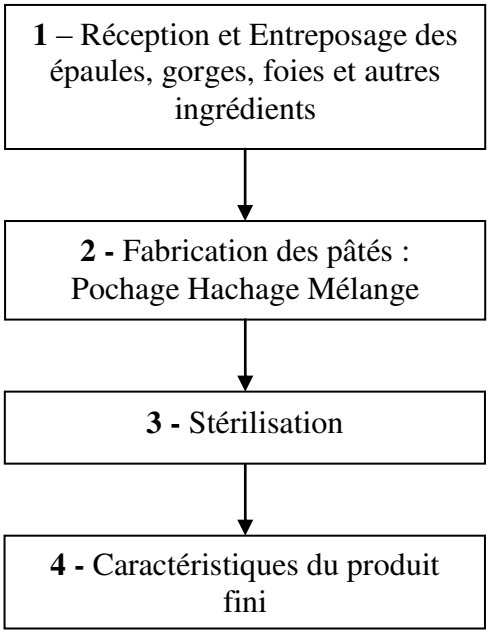


Schéma de vie détaillé :

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

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Nature des matières premières carnées utilisées**	**Epaules, gorges et foies de porc charcutier label rouge uniquement.**
S2	Préparation des épaules et des 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
S3	Température des épaules et des gorges à réception	A réception, la température est inférieure ou égale à +4 °C.
S4	Sélection des 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 au moment de leur séparation, ▪ 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.
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	**Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation**	**Les ingrédients sont limités aux produits suivants :** • **sel,** • **eau, glace,** • **aromates, épices, vins, alcools,** • **lait frais,** • **œufs frais : entiers, blancs, jaunes,** • **arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,** • **cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes),** • **châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes).**
S9	Espèces de cèpes autorisées	Les cèpes utilisés sont exclusivement issus des espèces suivantes : Boletus edulis, Boletus pinicola, Boletus aerus, 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 : o +4 ° C maximum pour les épaules et les gorges o +3 ° C maximum pour les foies.
S17	**Composition de la mêlée**	**Epaules, gorges et foies de Porc label rouge dans les proportions minimales suivantes :**

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>Gorge</td><td>Epaule</td><td>Foie</td></tr>
<tr><td>Pâté de campagne supérieur</td><td>52%</td><td>6%</td><td>32%</td></tr>
<tr><td>Pâté de campagne supérieur aux cèpes
Pâté de campagne supérieur aux châtaignes</td><td>46%</td><td>6%</td><td>28%</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>S18</td><td><u>Ingrédients et additifs</u></td><td><u>Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des contraintes suivantes :</u>
<u>eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</u>
<u>lait frais à dose maximale d’emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</u>
<u>œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d’emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</u>
<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>
<u>cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d’emploi de 10% du poids de la mêlée,</u>
<u>châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d’emploi de 10% du poids de la mêlée.</u></td></tr>
<tr><td>S19</td><td>Pochage des gorges</td><td>Le pochage des gorges est réalisé à une température de 90°C ±10°C pendant une durée de 4 minutes ± 1 minute.</td></tr>
<tr><td>S20</td><td><u>Hachage</u></td><td><u>Le hachage doit être équivalent au minimum à une grille de 8 mm.</u></td></tr>
<tr><td>S21</td><td>Aspect et homogénéité du hachage</td><td>Le hachage doit présenter un aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l’ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissage).</td></tr>
<tr><td>S22</td><td><u>Mélange mis en œuvre</u></td><td><u>Afin d’obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre est composé exclusivement à partir de grains.</u></td></tr>
<tr><td>S23</td><td><u>Conditionnement</u></td><td><u>Le pâté de campagne supérieur est conditionné en verrines.</u></td></tr>
<tr><td>S24</td><td>Fixation de la date de durabilité minimale (DDM)</td><td>Elle est fixée après validation par une étude de stabilité des produits à DDM et corrigée si nécessaire.</td></tr>
<tr><td>S25</td><td><u>Traitement</u></td><td><u>Le traitement thermique appliqué au pâté de campagne supérieur est mené de façon à ce que la cuisson du produit</u></td></tr>
</table>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	thermique	**corresponde à une valeur stérilisatrice ($VF^{10}_{121.1}$) minimale de 3 minutes.**

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	**Collagène/ Protides**	**≤ 15 %**
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	Pour le pâté de campagne supérieur : o Saveur caractéristique de pâté de campagne o Bonne tenue de tranche o Hachage grossier Pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes : o Saveur caractéristique de pâté de campagne o Saveur caractéristique de cèpes o Bonne tenue de tranche o Hachage grossier Pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes : o Saveur caractéristique de pâté de campagne o Saveur caractéristique de châtaignes o Bonne tenue de tranche o Hachage grossier.

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
	RECEPTION	
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire
	FABRICATION	
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

JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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

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 fabriquées 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 : - porc fermier élevé en plein air, - nourri avec 60% de céréales minimum, - 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 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 : - soit par injection (machine multi-aiguille par exemple) pour le jambon désossé, - 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. Les produits sont éventuellement tranchés et conditionnés dans leur emballage définitif. Les tranches sont conditionnées aussitôt après l'opération de tranchage. Les jambons entiers (désossé ou avec os) sont conditionnés sous-vide. Les jambons tranchés sont conditionnés sous-vide ou sous atmosphère modifiée. 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 dés 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 17ème 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 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 : - le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément, - la dénomination de vente, - la date d'abattage, - la DLC ou DLUO, - les quantités livrées, - le n° de lot. Les jambons entiers sont identifiés par la marque PFSO (roulette).	Etiquettes Bon de livraison Marquage des produits
Stockage Identification en stock Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot)	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant. Les jambons stockés sont identifiés par la marque PFSO (roulette). Les jambons sont marqués : inscription du n° de lot sur la couenne.	 Marquage des produits Marquage des produits : n° de lot de fabrication
Fabrication, conditionnement	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 : - la date de mise en fabrication ; - la date de cuisson ; - le numéro de lot de fabrication ; - la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ; - les quantités de matières premières utilisées ; - le nombre et les quantités de jambons mis en œuvre ; - le nombre et les quantités déclassées ; - le nombre et les quantités de produits label rouge fabriqués.	Fiche de fabrication
Identification Etiquetage	Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication. 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.	Fiche de fabrication Etiquetage 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.

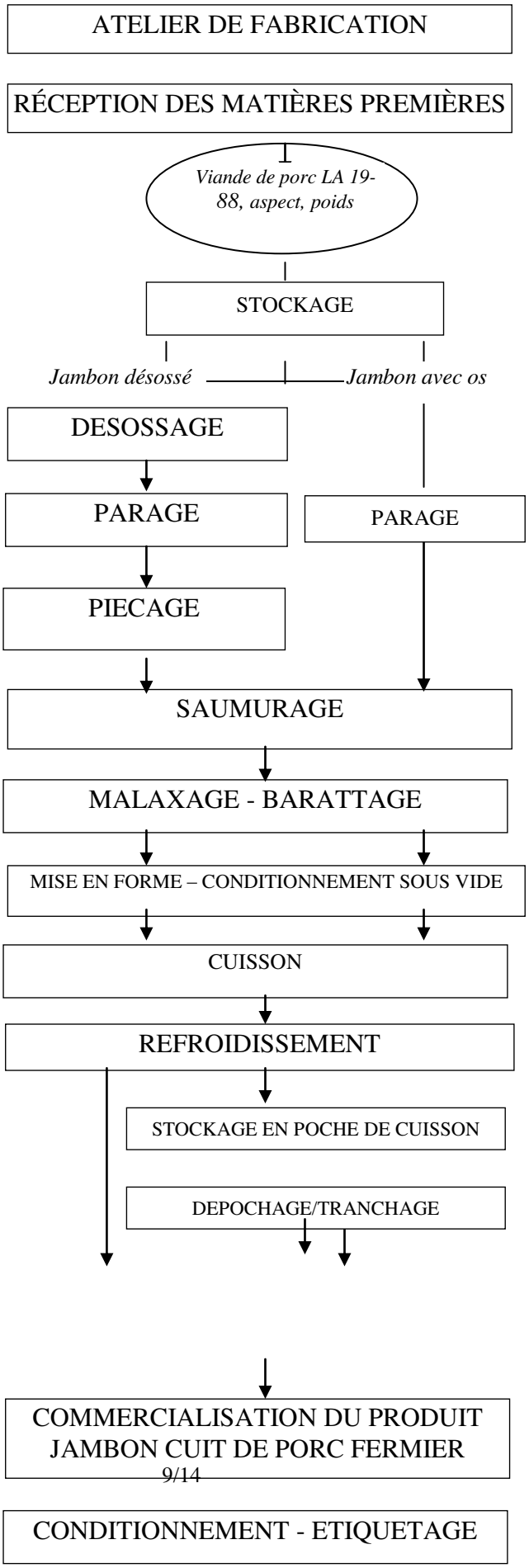
L'identification de chaque lot de produit fini est retranscrite sur la fiche de fabrication, celle-ci permet de retrouver chaque lot fabriqué.

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

ETAPES



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Origine des matières premières**	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. 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. Couenne de bardière interdite.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	**Précision sur les ingrédients**	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	**Proportion des ingrédients autorisés dans la fabrication**	

Catégorie	**Description**	**% maximum**
Ingrédients	Sel	0,5
	Eau, bouillon	12

				sucres : saccharose, dextrose, lactose	0,5 %
				Aromates, épices : les supports des arômes doivent être neutres sans rôle technologique dans le produit	Dans la limite de 0,5% sur le produit fini
				Arômes : Substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes.	0,3
				Support de l'arôme : *gomme arabique ou gomme xanthane* *maltodextrines*	0,04 0,2
				- acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ;	0,03
				- acide érythorbique (E 315), 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 - Parage – Piéçage	Le jambon est réceptionné identifié par la marque « PFSO ».
S12		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 : - soit par injection (machine multi-aiguille par exemple) pour le jambon désossé, - soit par immersion dans un bain de saumure, pour le jambon entier.
S14	Malaxage – 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 des jambons (cas des jambons désossés)	Les jambons sont moulés dans un moule inox.
S16	Mise en poche 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 la cuisson et le	Le jambon est refroidi, toujours conditionné dans sa poche plastique utilisée pour la cuisson.

<table>
<tr><td></td><td>conditionnement définitif</td><td></td></tr>
<tr><td>S20</td><td>Stockage des jambons</td><td>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 :
- 16 jours après cuisson pour les jambons destinés à être commercialisés entiers ;
- 9 jours après cuisson pour les jambons destinés à être tranchés.</td></tr>
<tr><td>S21</td><td>Déconditionnement</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>S22</td><td rowspan="4"><u>Conditionnement définitif</u></td><td>Le jambon est conditionné sous vide pour être commercialisé ou est tranché puis conditionné.</td></tr>
<tr><td>S23</td><td>Les produits sont éventuellement tranchés et conditionnés dans leur emballage définitif. Les tranches sont conditionnées aussitôt après l'opération de tranchage.</td></tr>
<tr><td>S24</td><td>Les jambons entiers (désossé ou avec os) sont conditionnés sous-vide.</td></tr>
<tr><td>S25</td><td>Les jambons tranchés sont conditionnés sous-vide ou sous atmosphère modifiée.</td></tr>
<tr><td>S26</td><td>Stockage</td><td>Les jambons sont stockés à une température comprise entre 0 et 4°C.</td></tr>
<tr><td>S27</td><td>Durée de vie du produit, DLC</td><td>Les durées de vie et DLC doivent être conformes à celles définies dans le tableau suivant :
<table>
<tr><td></td><td>Durée de vie
après la fin de la cuisson</td><td>DLC
suivant le jour du conditionnement.</td></tr>
<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>
</table>
(Confer ANNEXE n°1)</td></tr>
</table>

5-5. <u>Qualité des produits</u>

S28	Phosphate	nul ou négatif

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

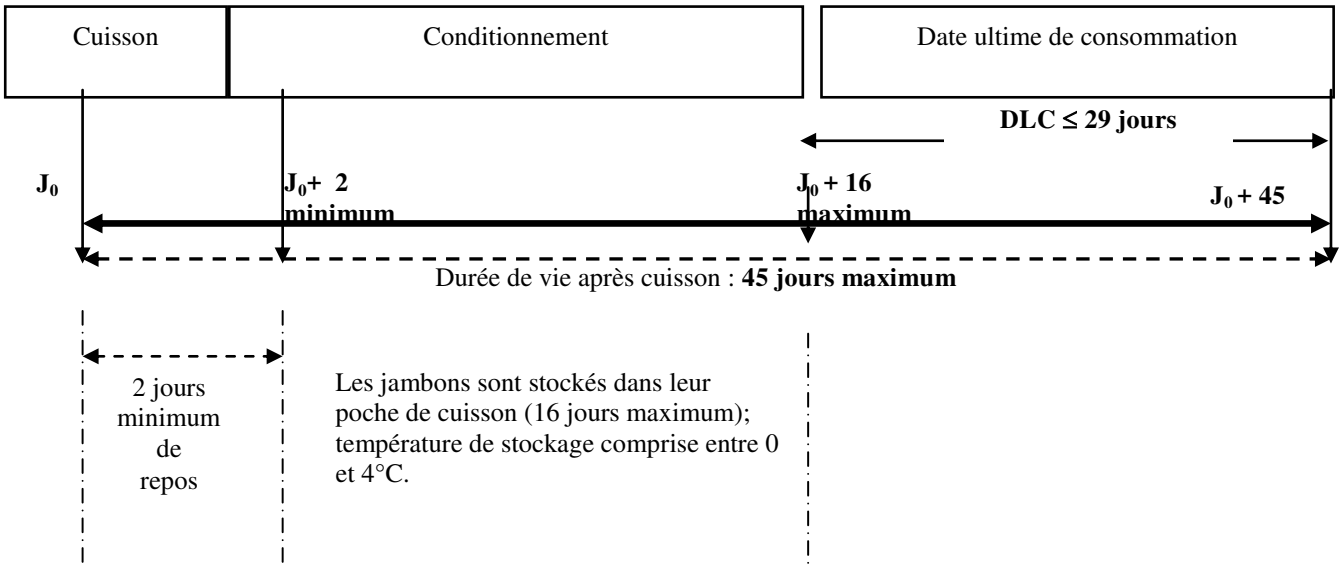
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
	RECEPTION	
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
	INGREDIENTS	
S10	Ingrédients et additifs	Documentaire et/ou mesure
	FABRICATION	
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	Etiquetage/ entreposage	Documentaire et/ou visuel

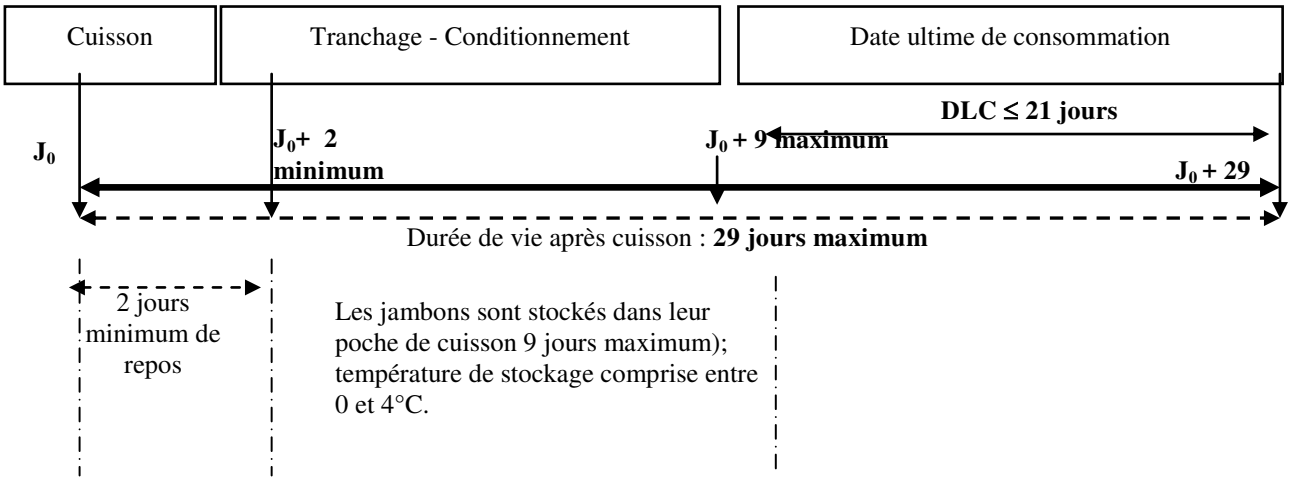
*C : Conditions de production communes

ANNEXE N°1 :

Explication (jambon entier) :



Explication (jambon tranché) :



JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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- 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

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 :

Points de différences	**Jambon sec supérieur de porc fermier LA46-88**	**Produit courant**
Viande de porc mise en œuvre	Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 : - porc fermier élevé en plein air, - nourri avec 60% de céréales minimum, - 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 inaptes 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.	Incorporation possible de ferments et de substances aromatisantes selon la réglementation générale.
	Proportion de chaque ingrédient, dans lesquels seul le sel est obligatoire, donnée par le présent cahier des charges.	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 dés 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 17ème 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	Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires : - le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément, - la dénomination de vente, - la date d'abattage, - le numéro de lot, - la DLC ou DLUO, - les quantités livrées. Les jambons entiers sont identifiés par la marque PFSO (roulette).	Etiquettes Bon de livraison Marquage des produits
Stockage Identification en stock Attribution du n° de lot de fabrication : par le fabricant. (étiquette + n° de lot)	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant. Les jambons stockés sont identifiés par la marque PFSO (roulette). Les jambons sont marqués : inscription du n° de lot sur la couenne.	Marquage des produits : n° de lot de fabrication
Fabrication	Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : - la date de mise au sel ; - le numéro de lot de fabrication ; - la (les) référence(s) des lots de matières premières; - le nombre et les quantités de jambons mis en œuvre ; - le nombre et les quantités déclassées ; - le nombre et les quantités de jambons fabriqués.	Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot) Fiche de fabrication
Conditionnement et identification Etiquetage	Les produits fabriqués et stockés devront être identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication. Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette doit être tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.	Etiquetage Comptabilité Etiquette

Traçabilité ascendante

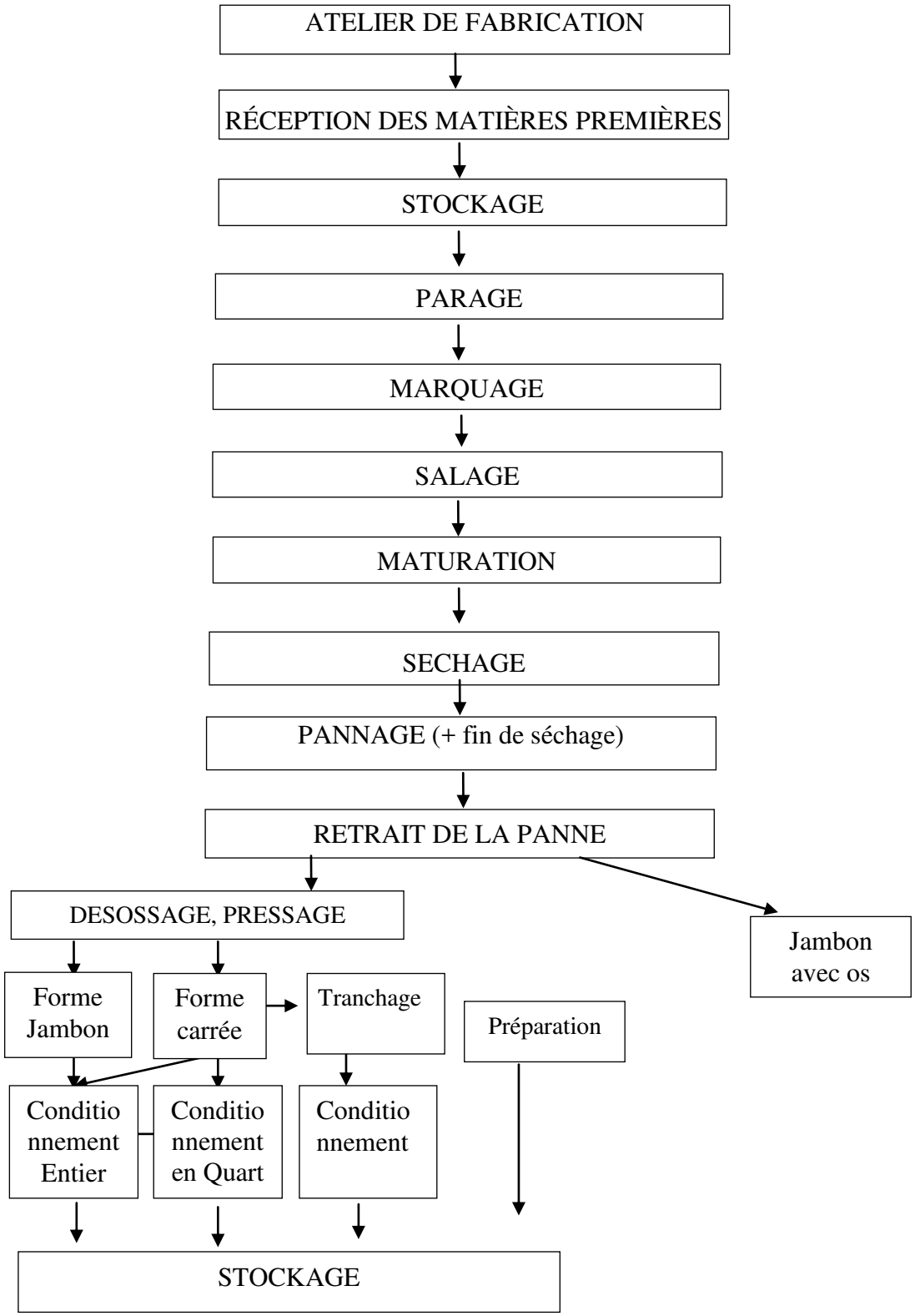
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

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	**Origine des matières premières**	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. En particulier, les viandes PSE sont inaptes 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	**Proportion des ingrédients autorisés dans la fabrication**			Description	% minimum	% maximum
		PREPARATION	Ingrédients	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

		SALANTE	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 l~~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	Les cadres de séchage sont ensuite placés en salle de maturation où l'hygrométrie et la température sont contrôlées. Cette étape permet au jambon de perdre progressivement une grande partie de son humidité naturelle et d'assimiler le sel.
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 6e et le 7e 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 : • panne : graisse de porc, sel, poivre et éventuellement farine de riz. • saindoux • amidon.
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 pane	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	**Durée minimale de fabrication**	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 : désossage et pressage du Jambon sec 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 : ⅄ Jambon entier avec os, ⅄ Jambon entier désossé sous vide, ⅄ Demi-jambon sous vide, ⅄ Quart de jambon sous vide, ⅄ Tranches de jambon mis sous atmosphère contrôlé ou sous vide
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
	RECEPTION	
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

	FABRICATION	
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
	PRODUIT FINI	
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 homologué par l'arrêté du 11 août 2017

JORF du 25 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

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

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 :

Caractéristiques du produit fini	Valeurs
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	**Saucisse fraîche de porc fermier - LA 47-88**	**Produit courant**
Viande de porc mise en œuvre	Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 : - porc élevé en plein air, - nourri avec 60% de céréales minimum - 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. Viande maigre de porc : 80% minimum Poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur (gras de mouille interdit), limité à 15 %. 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. 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. Seule la liste suivante est autorisée dans des proportions maximales strictes : Sel (≤ 2%), eau et glace (≤ 6%), sucres (saccharose, dextrose, glucose) (≤ 0,7%), aromates (≤ 2%), arômes : ail (≤ 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. Pour la désignation « Chipolata », le diamètre est compris entre 18 et 26 mm.	Boyaux naturels ou collagéniques Pour la saucisse de Toulouse, boyau naturel non coloré.
	Gros hachage : grains ≥ 8 mm. (ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent). 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 mêlée 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 ≤ 76 %	HPD ≤ 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 dés 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 17ème 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.

- **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 : – le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément, – la dénomination de vente, – la nature des pièces de découpe – la date d'abattage, – le numéro de lot, – la DLC ou DLUO, – les quantités livrées.	Etiquettes Bon de livraison
Stockage Identification en stock	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.	Etiquettes Bon de livraison
Fabrication, hachage et embossage	Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : – la date de mise en fabrication ;	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
	– le numéro de lot de fabrication ; – la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ; – les quantités de matières premières utilisées ; – les quantités de saucisses produites ; – le nombre et les quantités déclassées.	(étiquette + n° de lot) 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 Comptabilité Etiquette

Traçabilité ascendante

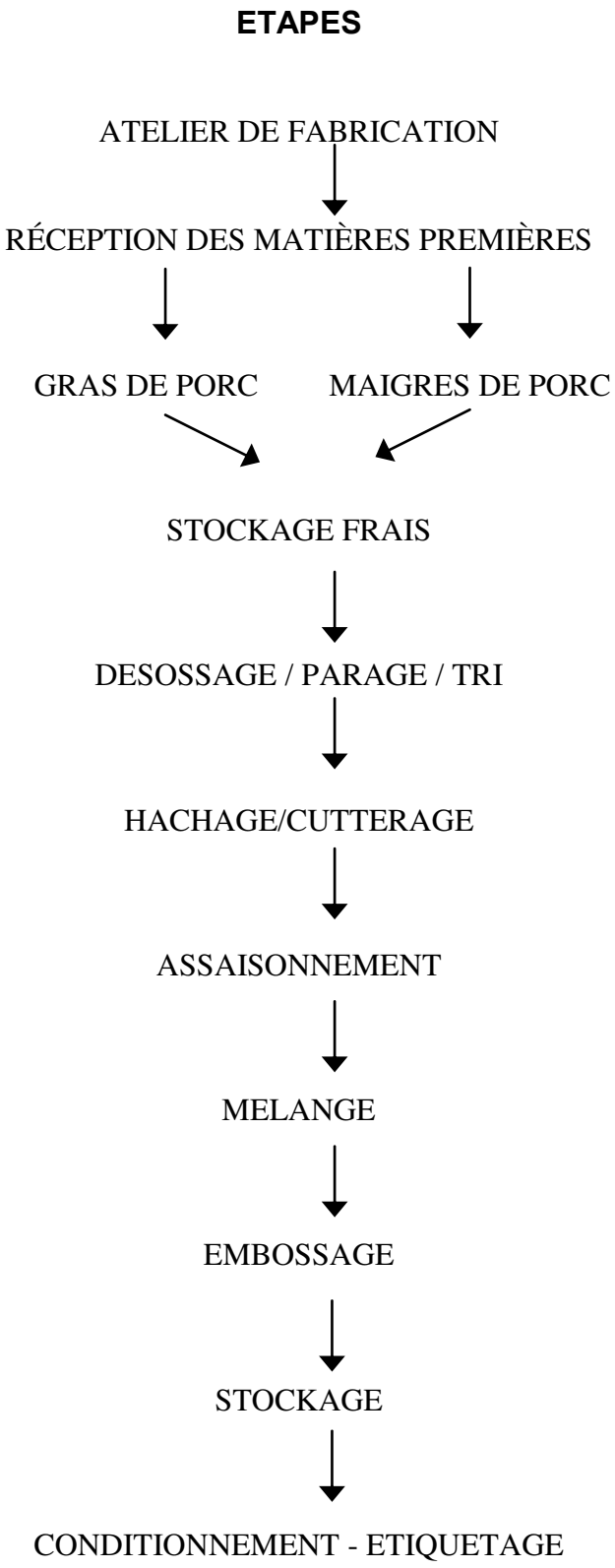
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

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

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1</td><td><u>Origine des matières premières</u></td><td>La fabrication des saucisses fraîches de porc fermier est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, LA 19-88.</td></tr>
<tr><td>S2</td><td>Matières premières</td><td>Les viandes présentant un caractère exsudatif, ainsi que les viandes de verrats et de coches sont exclues de la transformation.</td></tr>
<tr><td>S3</td><td>Délai de réception</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>S4</td><td>Proportions d’incorporation des Matières premières autorisées</td><td>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 :
<table>
<tr><th></th><th>% minimum</th><th>% maximum</th></tr>
<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) & gras dur</td><td>0</td><td>15</td></tr>
</table>
L'utilisation de maigre représente 80% minimum des matières premières carnées.</td></tr>
<tr><td>S5</td><td><u>Etat de la matière première</u></td><td>En outre, l’utilisation de maigre et de gras congelé n’est pas autorisée.</td></tr>
</table>

5-3. Ingrédients et additifs

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S6</td><td><u>Proportion des ingrédients et additifs dans la fabrication</u></td><td>Les saucisses fraîches de porc fermier label rouge sont fabriquées en ajoutant les ingrédients suivants, à l'exclusion de tout autre :
<table>
<tr><th>Catégorie</th><th>Description</th><th>% maximum</th></tr>
<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>
</table></td></tr>
</table>

			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 mêlée 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
	RECEPTION	
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
	INGREDIENTS	
S6	Ingrédients et additifs	Documentaire et/ou mesure
	FABRICATION	
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