Cahier des charges du label rouge n° LA 05/18 « Produits de poitrine de porc nature ou fumés »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Produit issu de viande fraîche de porc label rouge
- Peu de perte à la cuisson

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Produits de charcuterie / salaison pur porc » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3- DESCRIPTION DU PRODUIT LABEL ROUGE 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 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 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 14

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 15

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 15

8- PRINCIPALES ABREVIATIONS ET DEFINITIONS 16

ANNEXE 1 : RÉFÉRENTIEL PHOTOGRAPHIQUE RELATIF À LA CONFORMITÉ DU FUMAGE DES PRODUITS DE POITRINE DE PORC LABEL ROUGE 17

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité – **PAQ**
6 rue Lincoln CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08
Tél : 01.53.23.04.10 Fax : 01.49.52.01.22
E-mail : paq@paq-groupement.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Produits de poitrine de porc nature ou fumés

3- DESCRIPTION DU PRODUIT LABEL ROUGE

3-1. Présentation du produit

Les produits de poitrine de porc décrits dans le cahier des charges Label Rouge respectent, en allant au-delà, les exigences définies dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes en vigueur, pour les « Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées ou étuvées et fumées supérieures » et pour les « Lardons supérieurs ».

Présentation à la vente

Les produits de poitrine de porc Label Rouge sont déclinés selon les présentations suivantes :

1/ Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées ou étuvées et fumées supérieures :
- poitrines entières de porc 'nature' avec couenne et cartilage
- poitrines entières de porc 'nature' sans couenne ni cartilage
- morceaux prétranchés ou non de poitrines de porc 'nature' avec couenne et cartilage
- morceaux prétranchés ou non de poitrines de porc 'nature' sans couenne ni cartilage
- poitrines entières de porc fumées avec couenne et cartilage
- poitrines entières de porc fumées sans couenne ni cartilage
- morceaux prétranchés ou non de poitrines de porc fumées avec couenne et cartilage
- morceaux prétranchés ou non de poitrines de porc fumées sans couenne ni cartilage

2/ Lardons supérieurs
- lardons 'nature'
- lardons fumés
- allumettes de lardons 'nature'
- allumettes de lardons fumés
- cubes de lardons 'nature'
- cubes de lardons fumés

Caractéristiques organoleptiques

Les produits de poitrine de porc label rouge présentent une texture peu grasse et un goût intense de viande de porc. Ils exsudent très peu à la cuisson.

Les produits de poitrine de porc fumés label rouge présentent de surcroît un goût de fumé intense.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est un produit similaire au produit label rouge, de la même déclinaison (à savoir : morceaux de poitrine de porc, lardons ou allumettes de lardons ; nature ou fumés). Il répond aux exigences définies dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes en vigueur, pour les « Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées ou étuvées et fumées » ou pour les « Lardons », selon la déclinaison.

Le produit courant de comparaison est commercialisé dans les GMS, au même rayon que le produit label rouge et conditionné sous atmosphère protectrice ou sous vide.

Le produit courant ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni d'une certification de conformité produit.

Points de différence	**Produit Label Rouge**	**Produit courant**
Sélection des poitrines	Poitrines sélectionnées : poitrines sans hachage et sans mouille	Utilisation de poitrines de toutes catégories
Ingrédients	Ingrédients sélectionnés : - Eau ≤ 4% de la masse de poitrines fraîches mise en œuvre - Sucres, y compris lactose, à dose maximale d'emploi de 0,5%, comptée sur le produit tel que commercialisé, - Arômes naturels et aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ≤ 0,5% du produit fini - Nitrite de sodium (E250), de potassium (E249) ≤ 100 mg/kg	Respect du code des Usages
Fumage	Fumage à l'aide de générateur alimenté par des copeaux, bûches, sciures… Bois utilisés : chêne et/ou hêtre	L'emploi de fumée liquide est autorisé et très courant.
Fabrication	- Temps de repos après raidissage : 3 jours minimum - Durée maximum entre raidissage et tranchage le cas échéant : 15 jours	- Pas d'exigence particulière - Pas d'exigence particulière

Critères chimiques du produit fini	- Taux de lipides ≤ 22% - Sucres solubles totaux (SST) ≤ 0,8% - Teneur en sel ≤ 2,8% ou son équivalent en sodium ≤ 1120 mg/100 g	- Taux de lipides non spécifié dans le code des usages mais en moyenne 26 à 28% - Sucres solubles totaux (SST) ≤ 2,5% - Teneur en sel ≤ 3,74% (équivalant à 1496 mg de sodium/100g)
DLC	DLC ≤ 40 jours	DLC comprise entre 50 et 60 jours

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

Produit issu de viande fraîche de porc label rouge
- Poitrines de porcs label rouge
- L'utilisation de poitrines de porc congelées n'est pas autorisée
- Délai maximum de mise en œuvre des viandes de porc

Cette caractéristique a pour but de mettre en avant l'utilisation de matières premières sous signe de qualité dans les produits de poitrine de porc label rouge. Les cahiers des charges des porcs label rouge imposent en effet des conditions spécifiques d'élevage et d'alimentation durant toute la vie de l'animal. Or, ces critères sont très importants pour rassurer et satisfaire le consommateur et obtenir une matière première de qualité.

Peu de perte à la cuisson
- Dans le mélange salant : eau ≤ 4 % de la masse de poitrines fraîches mise en œuvre
- Maîtrise du taux de salage

Le pourcentage d'exsudat à la cuisson est plus faible que celui des autres produits du marché. Cela est constaté lors des tests sensoriels.

Etape	Caractéristiques spécifiques aux produits de poitrine de porc label rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Sélection des matières premières carnées	Sélection des poitrines : - poitrines de porc charcutier label rouge - poitrines fraîches (l'utilisation de poitrines de porc congelées n'est pas autorisée) - poitrines sans hachage et sans mouille, parée de leurs glandes mammaires	L'utilisation de viande de porc label rouge est une réassurance pour les consommateurs du fait du respect d'exigences relatives à la production et à l'alimentation des porcs label rouge. C'est aussi un gage de régularité. L'utilisation de poitrines fraîches permet de s'affranchir de problèmes technologiques et sensoriels qui pourraient survenir au moment de la congélation ou de la décongélation : - l'utilisation de viande fraîche permet d'éviter des pertes d'eau et une altération de la structure de la poitrine : une viande congelée perd de l'eau lors de sa mise en œuvre et absorbe plus de sel car la quantité d'eau libre disponible en surface du produit est alors supérieure. Une viande fraîche permettra donc de s'assurer de l'objectif de limitation de la teneur en sel des produits de poitrines Label Rouge ; - le rancissement de la viande est évité ; - la garantie de la conservation de la qualité microbiologique de la matière première est garantie. Les critères de parage des poitrines permettent d'assurer au produit fini un taux de lipides maîtrisé, ainsi que des caractéristiques organoleptiques garanties (aspect, texture, goût). En effet, la mouille est du gras mou, qui n'est pas agréable en bouche et qui ne supporte pas la cuisson, ce qui pourrait dégrader la qualité gustative du produit. Une poitrine sans hachage permet d'avoir uniquement la partie "poitrine" en tant que telle, sans partie moins noble.
Délai de mise en œuvre des poitrines	Poitrines fraîches mises en œuvre dans un délai limité à 4 jours après la date d'abattage des porcs et à 6 jours (en cas de WE ou de jours fériés)	Cela permet de limiter les altérations microbiologiques et chimiques de la viande.
Ingrédients	- Ingrédients et additifs sélectionnés - Limitation du pourcentage d'eau dans la saumure - Utilisation d'arômes naturels uniquement	La liste des ingrédients est limitée, en quantité et en nombre, aux ingrédients et aux additifs nécessaires. Pour l'image du produit, les arômes naturels sont privilégiés et les arômes de fumée interdits. La quantité d'eau dans la saumure est limitée

Etape	Caractéristiques spécifiques aux produits de poitrine de porc label rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
		pour éviter que les produits finis n'exsudent pas trop d'eau lors de la cuisson.
Fumage	- Fumée liquide interdite - Essences sélectionnées	Caractéristique d'image du fumage traditionnel. L'utilisation de fumée liquide, d'arômes de fumée est interdite. Le produit est fumé au bois de hêtre et/ou de chêne. Ces essences sont classiquement associées au fumage des viandes.
Critères chimiques du produit fini	- Taux de lipides limité - Teneur en sel limitée	Les consommateurs apprécient les produits plutôt maigres et pas trop salés. Le sel ne doit pas masquer le goût de la viande. Les critères chimiques sur les produits finis sont le reflet de la qualité des viandes et des ingrédients mis en œuvre dans la recette. Ici la matière fraîche doit être correctement parée et dégraissée et la quantité de sel maîtrisée pendant la fabrication.
DLC	DLC réduite (≤ 40 jours)	La durée de conservation est volontairement réduite pour éviter des altérations sur le produit en fin de vie.

4- TRACABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs-conditionneurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

cf. Conditions de productions communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

De la réception de la viande de porc label rouge au conditionnement/expédition des produits de poitrine de porc label rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Le lien entre l'amont et la réception des matières carnées est fait grâce à des étiquetages spécifiques et des identifiants. La traçabilité des ingrédients est également assurée.

ETAPE	TRAÇABILITÉ	IDENTIFICATION / ÉTIQUETAGE
Réception des matières premières carnées	**N° LOT DE RECEPTION des MATIÈRES PREMIÈRES CARNÉES** affecté dès réception, à partir duquel on retrouve : - la date de réception, - le type de matière première (et le cas échéant, SIQO associé), - le fournisseur concerné, - le numéro de lot du fournisseur, - la date d'abattage des porcs label rouge, - la DLC éventuelle du produit.	Fiches de réception Etiquetage réglementaire Identifiant = n° lot (enregistrement à réception + marquage des produits)
Réception des ingrédients et additifs	**N° LOT DE RECEPTION des INGRÉDIENTS / ADDITIFS** affecté dès réception le cas échéant, à partir duquel on retrouve : - la date de réception, - le type d'ingrédient/additif (et le cas échéant, SIQO associé), - le fournisseur concerné, - le numéro de lot du fournisseur, - la DLC ou DDM du produit.	Fiches de réception Etiquetage réglementaire Identifiant = n° lot (enregistrement à réception)
Fabrication / Transformation	**N° LOT DE FABRICATION** à partir duquel on retrouve : - les matières premières utilisées (numéros de lots de réception) et les quantités mises en œuvre, - les numéros de lot des ingrédients et leurs fournisseurs, - les dates des étapes de fabrication (date de salage, de maturation si réalisée, raidissage …) - pour les produits fumés, les enregistrements liés à l'étape de fumage : essences utilisées (traçabilité du bois), durées et températures d'étuvage/fumage - les quantités fabriquées.	Registre de production / fabrication Fiches de fabrication
Conditionnement - Expédition	**N° LOT DE PRODUIT FINI,** à partir duquel on retrouve : Chaque unité de vente (UVC) est identifiée par un numéro de lot permettant de retrouver les informations des niveaux précédents : - le jour de tranchage si réalisé, et le jour de conditionnement - le ou les lots de fabrication de la même journée de conditionnement - la DLC apposée au conditionnement - le nombre d'UVC conditionnées	Identification des lots = Numéro de lot Bons de livraison /

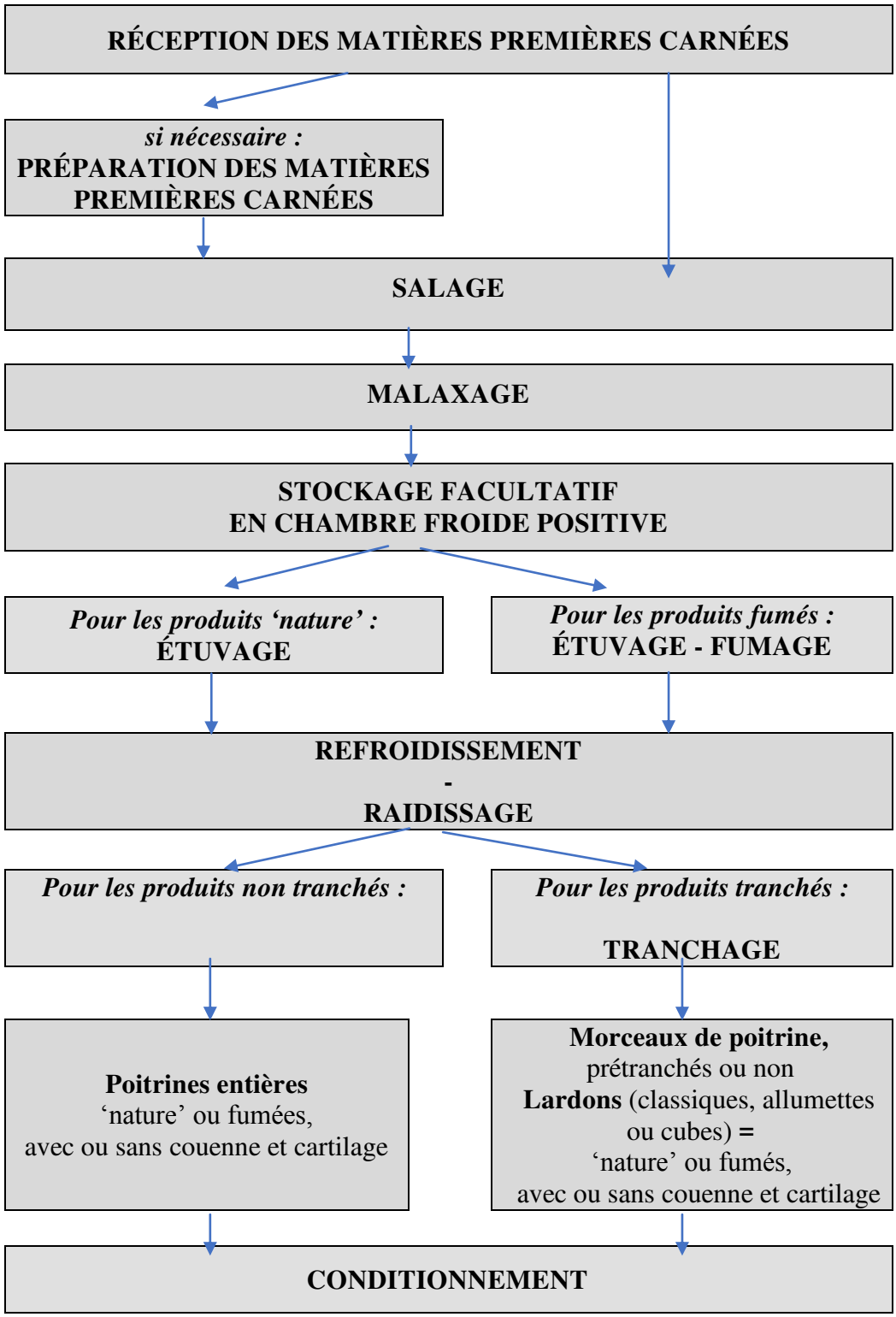
	Un registre de commercialisation permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché, à partir des documents d'expédition (bon de livraison, facture...) : - les DLC apposées au conditionnement - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées.	facturation

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

Ces documents doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Matières premières carnées sélectionnées**	**Seules sont autorisées les poitrines de porc sans hachage et sans mouille, parée de leurs glandes mammaires.**
S2	Matières premières carnées sélectionnées *pour les produits (y compris les lardons) commercialisés sans couenne ni cartilage*	Pour les produits commercialisés sans couenne ni cartilage : les poitrines doivent être découennées, parées de leur cartilage et dégraissées afin d'obtenir un taux de lipides ≤ 22% sur le produit fini
S3	Matières premières carnées sélectionnées *pour les poitrines entières et morceaux de poitrine commercialisés avec couenne et cartilage*	Pour les poitrines entières et morceaux de poitrine commercialisés avec couenne et cartilage : les poitrines doivent être dégraissées afin d'obtenir un taux de lipides ≤ 22% sur le produit fini
S4	Parage soigné des poitrines de porc (si poitrines reçues non totalement parées) *pour les produits commercialisés (y compris les lardons) sans couenne ni cartilage*	Désossage et élimination des glandes mammaires, de la couenne, des parties cartilagineuses et du gras en excès par rapport au taux de lipides maximum de 22% sur le produit fini
S5	Parage soigné des poitrines de porc (si poitrines reçues non totalement parées) *pour les poitrines entières et morceaux de poitrine commercialisés avec couenne et cartilage*	Désossage et élimination des glandes mammaires et du gras en excès par rapport au taux de lipides maximum de 22% sur le produit fini

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	**Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication**	- sel ; - eau **≤ 4 % de la masse de poitrines fraîches mise en œuvre** ; - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose **≤ 0,5% du produit fini** ; - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ; - arômes : substances aromatisantes naturelles,

		préparations aromatisantes ; **Les aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments et arômes ≤ 0,5% (exprimé en matière sèche) du produit fini.** - ferments ; - nitrite de sodium (E250), de potassium (E249) **≤ 100 mg/kg** ; - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ; - acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

■ Préparation du mélange salant et Salage / Malaxage / Stockage facultatif en chambre froide

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Maîtrise du taux de salage	Maîtrise du taux de salage propre à chaque entreprise
S8	Durée de malaxage	Durée (temps de rotation + temps de pause) ≥ 2 heures
S9	Température du produit en fin de malaxage	Température à coeur ≤ 12°C (sortie baratte)
S10	Durée de stockage facultatif en chambre froide	Durée comprise entre 0 et 4 jours

■ Etuvage des poitrines et fumage des produits fumés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Procédé d'étuvage	Les valeurs-cibles des paramètres suivants sont définies par chaque opérateur : - température ambiante - hygrométrie - durée de l'étuvage avec T° ≤ 55°C - produit sec au touché en fin d'étuvage
S12	Essences autorisées pour le fumage	Chêne et/ou hêtre : sous forme de bûches, de sciures ou de copeaux, qui ne sont pas des résidus de scierie. Ils sont sans moisissures, non traités, non toxiques et stockés dans des endroits propres et secs.
S13	Procédé de fumage	Opération réalisée, après étuvage, grâce à un générateur de fumée entretenu.
S14	Température maximale de	T° ≤ 55°C

	fumage	
S15	Sélection des produits de poitrine de porc fumés	Selon le référentiel photographique (Cf. Annexe 1)

■ Raidissage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Température à cœur lors du raidissage	≥ -11°C

■ Tranchage (pour les morceaux de poitrine et les lardons)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Durée maximale du stockage à partir du raidissage et avant tranchage	Tranchage réalisé : - au plus tôt après 3 jours de repos suivant le raidissage ; - au plus tard, 15 jours de repos suivant le raidissage.
S18	Types de découpe autorisés	Les types de découpe autorisés sont : - morceaux de poitrine, prétranchés ou non, avec ou sans couenne et cartilage ; - lardons ; - allumettes de lardons ; - cubes de lardons.
S19	Section des lardons et des allumettes de lardons	Les sections autorisées sont : - Lardons : de 7 à 15 mm ; - Allumettes de lardons : de 4 à 6 mm.
S20	Proportions maximales de brisures et de gros lardons (concernant les lardons « classiques »)	Les proportions autorisées pour les lardons sont : - Brisures (section du lardon < 5 mm) < 8% (en poids de lardons) - Gros lardons (section du lardon > 30 mm) < 5% (en poids de lardons)

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Taux de lipides	Taux de lipides ≤ 22%
S22	Teneur en sel	Teneur en sel ≤ 2,8% ou son équivalent en sodium ≤ 1120 mg/100 g
S23	SST	SST ≤ 0,8%

S24	Délai maximum entre le tranchage et le conditionnement	Conditionnement en continu (délai maximum d'1 heure en cas de discontinuité)
S25	Types de conditionnement	Les conditionnements autorisés sont : - sous atmosphère modifiée - sous vide
S26	DLC	DLC ≤ 40 jours depuis la date de conditionnement

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nature des matières premières carnées	Documentaire
S1+S2+S3	Matières premières carnées sélectionnées	Visuelle et/ou documentaire
C	Délai maximum de mise en œuvre des viandes de porc	Documentaire
S6	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Documentaire
S7	Maîtrise du taux de salage	Documentaire
S12	Essences autorisées pour le fumage	Visuel et/ou documentaire
S13	Procédé de fumage	Visuel et/ou documentaire
S26	DLC	Documentaire

*C : Conditions de production communes

8- PRINCIPALES ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

Abréviations

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

SST : Sucres Solubles Totaux

Définitions

Hachage : le hachage correspond à une partie de l'épaule attenante à la poitrine, qui peut être vendue avec celle-ci. Il s'agit de la partie inférieure de l'épaule comprenant la noix d'épaule et le jambonneau avant, la gorge et les côtes coupe entre la 4ème et la 5ème côte.

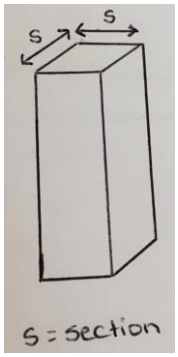
Mise en œuvre : Correspond à l'étape de salage.

Mouille : extrémité postérieure de la poitrine comprenant une partie du muscle oblique interne et le gras attenant.

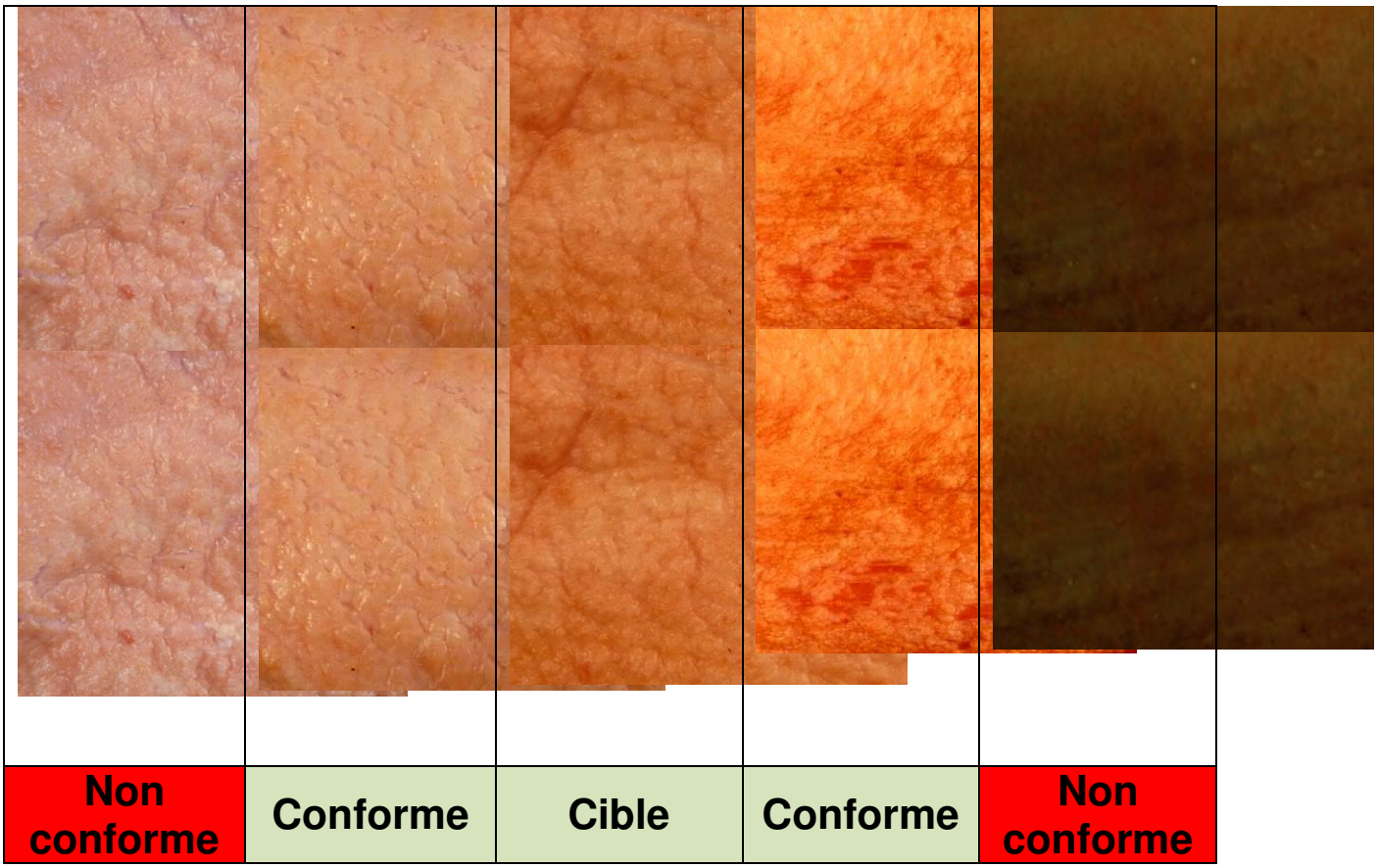
Présentation « cubes de lardons » : Le produit se présente sous forme de morceaux de poitrine coupés de façon à avoir des formes cubiques, sans couenne et sans cartilage.

Raidissage : Opération qui consiste à traiter des produits par le froid pour leur conférer une texture plus ferme nécessaire pour le traitement ultérieur (type tranchage).

Section : Partie « s » correspondant à l'arête du lardon ou de l'allumette de lardon (cf. figure ci-dessous), réalisée par le tranchage de la poitrine de porc, nature ou fumée.



ANNEXE 1 : RÉFÉRENTIEL PHOTOGRAPHIQUE RELATIF À LA CONFORMITÉ DU FUMAGE DES PRODUITS DE POITRINE DE PORC LABEL ROUGE



Non conforme	Conforme	Cible	Conforme	Non conforme