

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/10 « Rillettes pur porc»

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré à partir de viande fraîche 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.....	5
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.....	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	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

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

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Rillettes pur porc

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

Les marchés de ce produit labellisé sont principalement :

- Les entreprises de distribution,
- Les artisans bouchers charcutiers.

3-1. Présentation du produit

3.1.1 Le produit

Les Rillettes pur porc Label Rouge sont exclusivement fabriquées à partir de matières premières issu de porc Label Rouge et de coches. La qualité des viandes Label Rouge assure de part la labellisation des carcasses (âge minimum d'abattage, maîtrise de l'alimentation, tri des carcasses, délai de mise en œuvre...) une garantie et une régularité de la matière première introduite dans notre recette.

3.1.2 La recette utilisée

Le respect de notre savoir faire par la recette de fabrication et les caractéristiques physico chimiques sont également des déterminants essentiels de la qualité des Rillettes pur porc Label Rouge. Les critères de recettes traditionnelles définies dans le code des usages confortent le positionnement qualitatif de notre recette.

La recette définie une sélection des morceaux de viande mis en œuvre dans la fabrication ainsi que des délais de mise en œuvre.

Les matières premières utilisées sont du maigre de porc Label Rouge frais et du gras de porc label rouge (barde, panne).

3.1.3 La qualité organoleptique supérieure

La maîtrise de la matière première, des délais de mise en œuvre ainsi que la maîtrise de la recette de fabrication nous permettent d'obtenir des Rillettes pur porc Label Rouge ayant une qualité organoleptique supérieure.

Les rillettes pur porc Label Rouge se caractérisent par :

- Aspect filandreux (présence de fibres et morceaux)
 - Texture ferme et non collante
 - Couleur claire à blonde et de nuance de gris-brun-doré.
- Goût de viande porc avec un arôme rissolé

3.1.4 Les caractéristiques du produit

FICHES TECHNIQUE PRODUIT : RILLETTES PUR PORC	
Composition	Elaboré à partir de viande de porc Label Rouge (maigre frais et gras de barde ou panne). Ingrédients : Sel, Nitrites de sodium (E250), Epices et aromates, Arômes (substances aromatisantes naturelles , préparations aromatisantes), Bouillon, jus, fumet
Caractéristiques certifiées communicantes	Elaborée à partir de viande fraîche de porc Label Rouge Recette traditionnelle
Procédés de fabrication	La cuisson effectuée à 85°C est nécessairement lente soit une durée supérieure à 8 heures, temps de rissolage compris. Le rissolage est effectué à une température supérieure à 95 °C.
Caractéristiques organoleptiques	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect filandreux (présence de fibres et morceaux) - Texture ferme et non collante - Couleur claire à blonde et de nuance de gris-brun-doré. - Goût de viande porc avec un arôme rissolé
Caractéristiques physico-chimiques	<ul style="list-style-type: none"> - HPD \leq 70 % - Lipides (rapportés à une HPD de 70%) \leq 40%, - Rapport collagène/protides \leq 15% - Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 70 %) $<$ 0,5 %

La présentation au consommateur du produit Rillettes pur porc Label Rouge peut se faire sous forme de pots individuels operculés ou pots individuels (produit recouvert d'une couche de gras ou de saindoux), le grammage est non défini. Elle peut également se présenter en terrines ou pains sous vides ou non, destinées essentiellement à la coupe.

3-2. Comparaison avec le produit courant

La rillette de porc est un produit de charcuterie cuit élaboré à partir de maigre de porc et de gras. Il suit une fabrication qui peut varier d'une région à une autre fonction des traditions locales. Les durées de cuissons, le rapport maigre/gras et la présence de morceaux constituent les grosses différences entre les produits.

Son positionnement commercial peut être en rayon traditionnel ou rayon LS, avec des produits d'entrées de gamme et produits régionaux présentés en pot individuel. Le produit Label Rouge doit se démarquer des deux types de produits précédemment cité par une qualité organoleptique supérieure reconnue et validée par le signe officiel qu'il aura reçu.

Point de différence	Produits de saucisserie	Produit courant
Critères physico chimiques	<ul style="list-style-type: none"> - HPD ≤ 70 % - Lipides (rapportés à une HPD de 72%) ≤ 40%, - Rapport collagène/protides ≤ 15% - Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 72 %) < 0,5 % 	<ul style="list-style-type: none"> - HPD ≤ 72 % - Lipides (rapportés à une HPD de 72%) ≤ 44%, - Rapport collagène/protides ≤ 20% - Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 72 %) < 0,5 %

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Elaborée à partir de viande fraîche de porc Label Rouge
- Recette traditionnelle

3.3.1 La qualité de la matière première

La première caractéristique permet la valorisation d'une matière première de qualité mise en œuvre pour l'élaboration de Rillettes pur porc Label Rouge. Le Label Rouge sur la viande de porc, apporte en effet des garanties fortes au consommateur :

- Conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage,
- Maîtrise de l'alimentation,
- Processus d'abattage maîtrisé et qualité des viandes qui en résultent.
- La qualité des viandes mises en œuvre, garantie par le Label Rouge et notamment :
 - o Age d'abattage de 182 jours minimum produisant une viande mature,
 - o Tri des carcasses sur des critères de pH restrictifs permettant d'éliminer les viandes présentant des défauts
- La sélection des morceaux de viande mis en œuvre dans la fabrication maigre de porc Label Rouge frais et du gras de porc label rouge (barde, panne).
- Le processus de transformation appliqué : délai de mise en œuvre des matières premières carnées.

Ces critères permettent d'obtenir un produit de couleur claire à blonde et de nuance de gris-brun-doré.

3.3.2 La recette traditionnelle

Le Code des Usages, de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes définit les modalités d'usage de la mention « traditionnelle ».

Pour les Rillettes, il est spécifié dans ce Code que :

La mention ‘Traditionnel(le)s’ ou toute mention faisant référence à la tradition peut accompagner la dénomination de vente sous réserve que le produit ne contienne aucun autre additif que le nitrite, les acides ascorbiques et érythorbiques et leurs sels, le caramel, et que ne soient employés que des arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes).

Les critères chimiques des rillettes pur porc traditionnelles sont :

- HPD \leq 72 %
- Lipides (rapportés à une HPD de 72%) \leq 55%,
- Rapport collagène/protides \leq 25%
- Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 72 %) $<$ 0,5 %

Le présent cahier des charges respecte ces modalités d'usage de la mention « traditionnelle ».

En effet : La liste positive des additifs et ingrédients autorisés décrite est encore plus restrictive puisqu'elle se limite aux seuls produits suivants :

Sel,

Aromates, épices,

Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes

Les critères chimiques des rillettes pur porc du cahier des charges sont :

- HPD \leq 70 %
- Lipides (rapportés à une HPD de 70%) \leq 40%,
- Rapport collagène/protides \leq 15%
- Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 70 %) $<$ 0,5 %

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pas de dispositions spécifiques

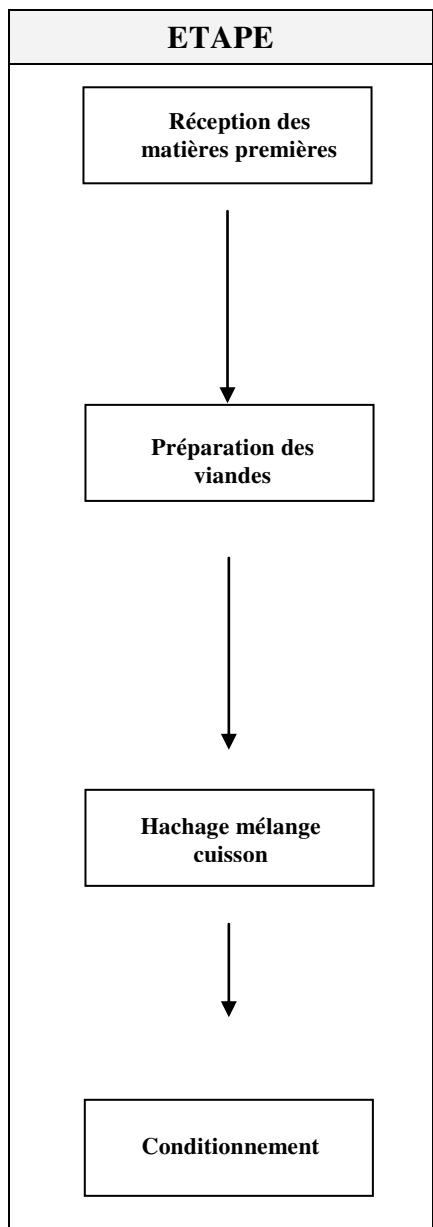
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

REGLES ET CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
<p>Pour chaque fabrication, il est établi une fiche reprenant les éléments :</p> <ul style="list-style-type: none">• De provenance des ingrédients<ul style="list-style-type: none">- N° de lot des pièces de découpe et abats- Date d'abattage• De pesée de chaque ingrédient<ul style="list-style-type: none">- Maigre de porc- Gorge de porc découennée- Gras de porc- Abats de porc- Sel• De fabrication<ul style="list-style-type: none">- Date- Poids total fabriqué- N° de lot du produit fini	Traçabilité

ETAPE	INFORMATIONS ENREGISTREES	DOCUMENT SUPPORT
Réception des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> -Présence d'un numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque produit réceptionné -Pour les matières premières carnées (Maigre, gorge, gras et abats) identification des lots avec mention de la date d'abattage des porcs constituant le lot 	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison et étiquetage des produits - Bon de livraison ou autre document d'accompagnement de matières premières carnées
Préparation des viandes	<ul style="list-style-type: none"> -Etablissement d'une fiche de fabrication reprenant : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Numéro de lot et date d'abattage des pièces utilisées et (quantité de gorge et de foie utilisé) ▪ Date de fabrication ▪ Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés ▪ Numéro de lot attribué au produit fabriqué 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication
Hachage mélange cuisson		
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Etablissement d'une fiche de conditionnement (qui peut-être le prolongement de la fiche de fabrication) reprenant : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Date de conditionnement ▪ Numéro de lot de fabrication ▪ Numéro de lot attribué au produit fini ▪ Quantité conditionnée par type de produit fini et type de conditionnement ▪ DLC mentionnée sur les produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de conditionnement

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Préparation des produits carnés mis en œuvre	Les morceaux de viande mis en œuvre proviennent exclusivement de porcs Label Rouge, préalablement désossées, découennées et parées.
S2	Utilisation de gras mous ou huileux	Interdit
S3	Contrôle à réception des matières premières carnées	Un contrôle à réception des matières premières carnées permet de vérifier ces spécifications et d'écartier les produits non conformes en terme de parage (la poitrine de porc lorsqu'il en est fait usage, doit être exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire), et gras mou ou huileux

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Vérification de la conformité des ingrédients	Les fournisseurs d'ingrédients complémentaires font l'objet d'un référencement par le transformateur. Ces fournisseurs doivent garantir que les ingrédients complémentaires sont exempts de corps étrangers (insectes ou débris d'insectes, cailloux...) et de moisissures.
S5	Conservation des ingrédients	Les ingrédients sont conservés dans des récipients permettant de les préserver de toute dégradation, dans un endroit propre et sec pour les produits secs ou déshydratés, au froid entre 0 et + 4° C pour les produits frais ou à une température ≤ - 18° C pour les produits surgelés et dans les conditions définies par la réglementation en vigueur. Ils doivent être mis en œuvre avant la date d'utilisation optimale définie par le fournisseur.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Découpe du maigre	Maigre découpé en cubes de 4 cm minimum, le gras est réduit en morceaux.
S7	Conformité des ingrédients non carnés mis en œuvre	L'absence de moisissures et le respect des dates d'utilisation sont vérifiés avant la mise en œuvre des ingrédients non carnés.
S8	Utilisation du gras lors de la fabrication	Le gras peut être introduit dans la marmite sur un léger fond d'eau ou de graisse. Lorsqu'il est fondu, la viande est mise à revenir en brassant cette masse pour égaliser la prise de chaleur et éviter de griller les viandes.

S9	Egouttage	Il consiste à retirer une partie de la graisse et du jus de cuisson.
S10	Homogénéité du produit lors de la phase de conditionnement	Le mélange viande+jus+graissse est maintenu homogène durant toute la phase de conditionnement ou moulage. Les rillettes pur porc présentées en pots peuvent être recouvertes de graisse chaude avant refroidissement complet.
S11	Refroidissement du produit fini	Après conditionnement, les rillettes pur porc sont mises à refroidir en chambre froide ou cellule de refroidissement
S12	<u>Conditionnements autorisés</u>	<p>Le produit est conditionné sous plusieurs formes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pots individuels operculés ou pots individuels (produit recouvert d'une couche de gras ou de saindoux (grammage non défini)) Terrines ou Pains, sous vide ou non, destinées essentiellement à la coupe

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	<u>Humidité dans le produit dégraissé</u>	<u>≤ 70 %</u>
S14	<u>Lipides (rapportés à une HPD de 72%)</u>	<u>≤ 40%</u>

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
C	Traçabilité	Documentaire
C	Nature des matières premières carnées	Documentaire et visuel
C	Nature des matières premières utilisées	Documentaire et visuel
C	Taux d'incorporation des viandes	Documentaire et visuel
S3	Contrôle à réception des matières premières carnées	Documentaire et visuel
C	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Documentaire
S4	Vérification de la conformité des ingrédients	Documentaire et visuel
S5	Conservation des ingrédients	Documentaire et visuel

C	Rissolage	Contrôle visuel et Documentaire (relevé de température)
C	Cuisson	Contrôle visuel et Documentaire (relevé de température)
S13	Humidité dans le produit dégraissé	Analyses
S14	Lipides (rapportés à une HPD de 72%)	Analyses
C	Rapport collagène/protides	Analyses
C	Sucres Solubles Totaux (rapportés à une HPD de 72 %)	Analyses

*C : Conditions de production communes

Cahier des charges label rouge n° LA 03/10 « Pâté de campagne supérieur »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré à partir de viande fraîche 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.....	5
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.....	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.....	12
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	13
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	13

1- NOM DU DEMANDEUR

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

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Pâté de campagne supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

Les marchés de ce produit labellisé sont principalement :

Les entreprises de distribution,
Les artisans bouchers charcutiers.

3-1. Présentation du produit

3.1.1 Le produit

Le Pâté de campagne supérieur Label Rouge est exclusivement fabriqué à partir de matières premières issu de porc Label Rouge. La qualité des viandes Label Rouge assure de part la labellisation des carcasses (âge minimum d'abattage, maîtrise de l'alimentation, tri des carcasses, délai de mise en œuvre...) une garantie et une régularité de la matière première introduite dans notre recette.

3.1.2 La recette utilisée

Le respect de notre savoir faire par la recette de fabrication et les caractéristiques physico chimiques sont également des déterminants essentiels de la qualité de Pâté de campagne supérieur Label Rouge. Les critères de recettes traditionnelles définies dans le code des usages confortent le positionnement qualitatif de notre recette.

La recette définit une sélection des morceaux de viande mis en œuvre dans la fabrication ainsi que des délais de mise en œuvre.

Les matières premières utilisées sont :

- gorge entière découennée,
- poitrine (après parage des glandes mammaires),
- maigre de porc,
- gras de porc paré découenné,
- foie, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne),
- couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides),
- barde et crêpine (pour la couverture du produit).

3.1.3 La qualité organoleptique supérieure

La maîtrise de la matière première, des délais de mise en œuvre ainsi que la maîtrise de la recette de fabrication nous permettent d'obtenir des Pâté de campagne supérieur Label Rouge ayant une qualité organoleptique supérieure.

3.1.4 Les caractéristiques du produit

FICHES TECHNIQUE PRODUIT : PÂTÉ DE CAMPAGNE SUPERIEUR	
Composition	<p>Elaboré à partir de viande de porc Label Rouge :</p> <ul style="list-style-type: none">- gorge entière découennée (minimum 25%),- poitrine (après parage des glandes mammaires),- maigre de porc paré et découenné,- gras de porc,- Foie (minimum 22%), cœur , rognon, viande de tête, (maigre, gras, couenne),- couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides),- barde et crête (pour la couverture du produit). <p>Seules les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) peuvent être congelées</p> <p>L'utilisation de couenne déshydratée qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée pour la fabrication des pâtés de campagne supérieur Label rouge.</p> <p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none">- gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,- sel, eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,- arômes, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc...- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,- lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mélée,- œufs frais: entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mélée,- farines, féculles, amidons,- Nitrate, nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249),- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),

Caractéristiques certifiées communicantes	Elaborée à partir de viande fraîche de porc Label Rouge Recette traditionnelle
Procédés de fabrication	Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange destiné à la fabrication du pâté de campagne supérieur Label rouge est supérieure ou égale à 25% pour les gorges entières découennées et pour le foie frais il doit être supérieure ou égale à 22%. La grille du hachoir doit avoir des trous d'un diamètre supérieur ou égal à 6 mm. La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115°C.
Caractéristiques organoleptiques	- aspect : gros grain, surface légèrement croulée - couleur : surface de couleur dorée à brune - flaveur : moelleux en bouche, gras fondant, pas de sensation désagréable liée à un excès de foie
Caractéristiques physico-chimiques	- HPDA \leq 75 % - Lipides (rapportés à une HPDA de 75%) \leq 30%, - Rapport collagène/protides \leq 20% - Sucres Solubles Totaux (rapportés à une HPD de 72 %) \leq 2 % - Amidon (rapportés à une HPDA de 78%) \leq 3%

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison n'est pas un pâté de campagne supérieur. Les pourcentages de gorges et de foies ne sont pas déterminés. La fabrication du produit courant est très liée à la gamme de prix dans lequel sera positionné le produit. Il peut être commercialisé au rayon traditionnel ou rayon libre service, en terrine, en portion sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Point de différence	Produits de saucisserie	Produit courant
Ingrediens et additifs autorisés	<ul style="list-style-type: none"> - gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, - sel, eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc... - arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes - lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids 	Gelée, gélatine, Sel, eau, glace, Bouillon, saumure, Sucres, 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).) Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)

	<ul style="list-style-type: none"> - de la mêlée, - œufs frais: entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée, - farines, féculles, amidons. <p>Les additifs autorisés sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nitrate, nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249), - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), - acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), 	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) Colorants de masse : cochenille, acide carmique, carmins, caramels (E150a,b,c,d), Phosphates, Amidons modifiés par voie chimique 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 épaisseurs, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.
Critères physico chimiques	<ul style="list-style-type: none"> - HPDA ≤ 75 % - Lipides (rapportés à une HPDA de 75%) ≤ 30%, - Sucres Solubles Totaux (rapportés à une HPD de 72 %) ≤ 2 % - Amidon (rapportés à une HPDA de 78%) ≤ 3% 	<ul style="list-style-type: none"> - HPDA ≤ 78 % - Lipides (rapportés à une HPD de 78%) ≤ 40%, - Rapport collagène/protides ≤ 25% - Sucres Solubles Totaux (rapportés à une HPD de 72 %) ≤ 2 % - Amidon (rapportés à une HPDA de 78%) ≤ 3%

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

Elaborée à partir de viande fraîche de porc Label Rouge

Recette traditionnelle

Caractéristiques non communicantes

3.3.1 La qualité de la matière première

La première caractéristique permet la valorisation d'une matière première de qualité mise en œuvre pour l'élaboration de Pâté de campagne supérieur Label Rouge. Le Label Rouge sur la viande de porc, apporte en effet des garanties fortes au consommateur :

- Conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage,
- Maîtrise de l'alimentation,
- Processus d'abattage maîtrisé et qualité des viandes qui en résultent.
- La qualité des viandes mises en œuvre, garantie par le Label Rouge et notamment :
 - Age d'abattage de 182 jours minimum produisant une viande mature,
 - Tri des carcasses sur des critères de pH restrictifs permettant d'éliminer les viandes présentant des défauts.
 - La sélection des morceaux de viande mis en œuvre dans la fabrication maigre de porc Label Rouge frais et du gras de porc label rouge (barde, panne).
 - Le processus de transformation appliqué : délai de mise en œuvre des matières premières carnées.

3.3.2 La recette traditionnelle

Le Code des Usages, de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes définit les modalités d'usage de la mention « traditionnelle ».

Pour le Pâté de campagne supérieur, il est spécifié dans ce Code que :

« La mention ‘Traditionnel(le)s’ ou toute mention faisant référence à la tradition peut accompagner la dénomination de vente sous réserve que le produit ne contienne aucun autre liant que du lait frais, des œufs frais (entiers, blanc ou jaunes), du sang frais de porc et des dérivés frais du sang de porc, de la farine, de la féculle, des amidons natifs, de la gelée, de la gélatine, aucun autres additif que le nitrate, le nitrite, les acides ascorbiques et érythorbiques et leurs sels, les caramels et aucun autres arômes que des substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes. Pour ces mentions la dénomination « terrine » implique une cuisson au four ou au bain-marie qui ne peut être réalisée dans un récipient en matière plastique.

Les tests permettent d'apprécier les paramètres de textures, d'aspect, de couleur, de saveur et de flaveur.

- Aspect Surface légèrement croûté
- Texture gros grain et moelleux en bouche
- Couleur : Surface dorée à brune, la tranche est grise à la coupe
- Goût : les morceaux de maigre ont un goût confit, pas de sensation désagréable d'excès de foie

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pas de dispositions spécifiques

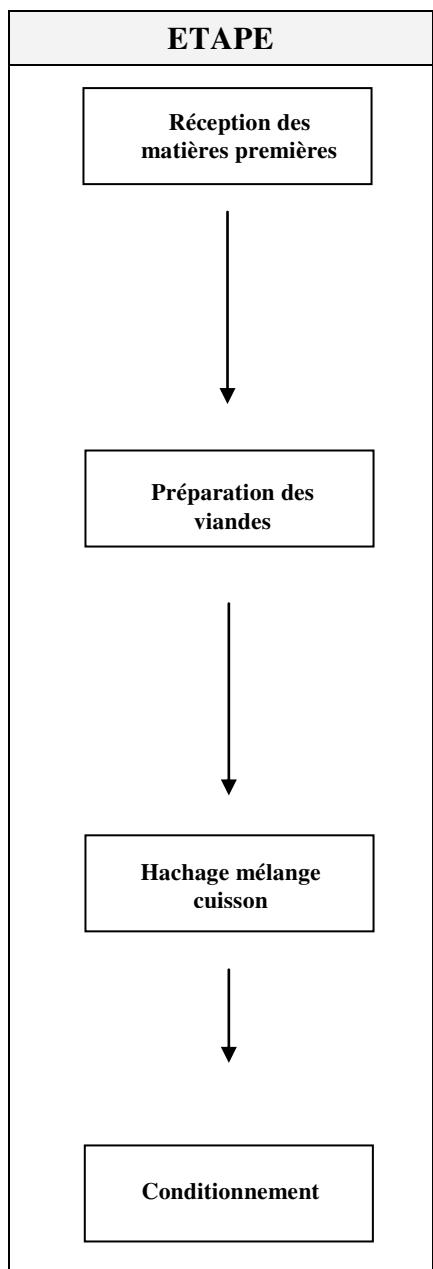
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

<u>REGLES ET CARACTERISTIQUES</u>	<u>POINTS A MAITRISER</u>
<p>Pour chaque fabrication, il est établi une fiche reprenant les éléments :</p> <ul style="list-style-type: none">• De provenance des ingrédients<ul style="list-style-type: none">- N° de lot des pièces de découpe et abats- Date d'abattage• De pesée de chaque ingrédient<ul style="list-style-type: none">- Maigre de porc- Gorge de porc découennée- Gras de porc- Abats de porc- Sel• De fabrication<ul style="list-style-type: none">- Date- Poids total fabriqué- N° de lot du produit fini	Traçabilité

ETAPE	INFORMATIONS ENREGISTREES	DOCUMENT SUPPORT
Réception des matières premières 	<ul style="list-style-type: none"> -Présence d'un numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque produit réceptionné -Pour les matières premières carnées (Maigre, gorge, gras et abats) identification des lots avec mention de la date d'abattage des porcs constituant le lot 	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison et étiquetage des produits - Bon de livraison ou autre document d'accompagnement de matières premières carnées
Préparation des viandes 	<ul style="list-style-type: none"> -Etablissement d'une fiche de fabrication reprenant : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Numéro de lot et date d'abattage des pièces utilisées et (quantité de gorge et de foie utilisé) ▪ Date de fabrication ▪ Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés ▪ Numéro de lot attribué au produit fabriqué 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication
Hachage mélange cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Etablissement d'une fiche de conditionnement (qui peut-être le prolongement de la fiche de fabrication) reprenant : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Date de conditionnement ▪ Numéro de lot de fabrication ▪ Numéro de lot attribué au produit fini ▪ Quantité conditionnée par type de produit fini et type de conditionnement ▪ DLC mentionnée sur les produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de conditionnement
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Etablissement d'une fiche de conditionnement (qui peut-être le prolongement de la fiche de fabrication) reprenant : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Date de conditionnement ▪ Numéro de lot de fabrication ▪ Numéro de lot attribué au produit fini ▪ Quantité conditionnée par type de produit fini et type de conditionnement ▪ DLC mentionnée sur les produits finis 	

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Préparation des produits carnés mis en œuvre	Les morceaux de viande mis en œuvre proviennent exclusivement de porcs Label Rouge, préalablement désossées, découennées et parées.
S2	Conditions de stockage des gras raidis à des fins technologiques	Le raidissement des gras à des fins technologiques peut être envisagé sous réserve : <ul style="list-style-type: none"> - Conservation à l'état raidi ne peut excéder 24 H à une température comprise entre -7°C et -5°C Ce délai sera maximum de 72H dans le cas de week-ends et jours fériés

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	<u>Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication</u>	<p><u>Les autres ingrédients autorisés pour la fabrication des produits de pâté de campagne supérieurs sont :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</u> - <u>sel, eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</u> - <u>sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,</u> - <u>aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc...</u> - <u>arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes</u> - <u>lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mélée,</u> - <u>œufs frais: entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mélée,</u> - <u>farines, féculles, amidons.</u> <p><u>Les additifs autorisés sont :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Nitrate, nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249),</u> - <u>acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),</u> - <u>acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).</u>
S4	Vérification de la conformité des ingrédients	Les fournisseurs d'ingrédients complémentaires font l'objet d'un référencement par le transformateur. Ces fournisseurs doivent garantir que les ingrédients complémentaires sont exempts de corps étrangers (insectes ou débris d'insectes, cailloux...) et de

		moisissures.
S5	Conservation des ingrédients	<p>Les ingrédients sont conservés dans des récipients permettant de les préserver de toute dégradation, dans un endroit propre et sec pour les produits secs ou déshydratés, au froid entre 0 et + 4° C pour les produits frais ou à une température ≤ - 18° C pour les produits surgelés et dans les conditions définies par la réglementation en vigueur.</p> <p>Ils doivent être mis en œuvre avant la date d'utilisation optimale définie par le fournisseur.</p>

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Méthode de mélange préconisée	La méthode « à froid », est préférée à la méthode à chaud. Le foie et les morceaux de maigre sont hachés et mélangés au gras, afin d'obtenir une structure gros grain (la méthode à froid permet un meilleur mélange et conserve la structure gros grain du pâté).
S7	Moulage	Le moulage est fait dans des conditionnements adaptés à la cuisson recherchée.
S8	Décoration des pâtés	Le pâté peut être recouvert de gelée ainsi que de décosations alimentaires (crêpine) et/ou par le badigeonnage d'œufs (jaunes) ou caramel.
S9	<u>Conditionnements autorisés</u>	<p>Le produit est conditionné sous plusieurs formes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées,</u> • <u>entiers non emballés, destinés à être tranchés,</u> • <u>pré tranchés sous vide ou sous atmosphère.</u>

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Humidité dans le produit dégraissé et désamidoné (HPDA)	≤ 75 %
S11	Lipides (rapportés à une HPDA de 75%)	≤ 30%
S12	Sucres Solubles Totaux (rapportés à une HPD de 72 %)	≤ 2 %
S13	Amidon (rapportés à une HPDA de 78%)	≤ 3%

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
C	Traçabilité	Documentaire
C	Nature des matières premières carnées	Documentaire
C	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire et visuel
S1	Préparation des produits carnés mis en œuvre	Documentaire et visuel
S3	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Documentaire
S4	Vérification de la conformité des ingrédients	Documentaire
C	Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange	Documentaire et visuel
C	Traitement thermique	Contrôle visuel et Documentaire (relevé de température)
C	Délai entre le conditionnement et la cuisson	Documentaire et visuel
S10	Humidité dans le produit dégraissé et désamidonné (HPDA)	Analyses
S11	Lipides (rapportés à une HPDA de 75%)	Analyses
S12	Sucres Solubles Totaux (rapportés à une HPD de 72 %)	Analyses
S13	Amidon (rapportés à une HPDA de 78%)	Analyses
C	Rapport collagènes/protides maximum	analyses

*C : Conditions de production communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/08 « Salaisons sèches à base de viande de porc »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Issu de viandes porcines fraîches label rouge
- Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées soigneusement parées et dénervées
- Séché en boyau naturel (*pour les produits 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	7
4- TRAÇABILITÉ	12
4-1. Identification des opérateurs	12
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	12
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	12
5- METHODE D'OBTENTION	16
5-1. Schéma de vie.....	16
5-2. Matières premières carnées utilisées	17
5-3. Ingrédients et additifs	18
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	18
5-5. Qualité des produits.....	19
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	19
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	19
ANNEXE n° 1	20
ANNEXE n° 2	21

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-groupe.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Salaisons sèches à base de viande de porc

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le cahier des charges des salaisons sèches label rouge recouvre les déclinaisons suivantes :

- **saucissons secs,**
- **saucisses sèches,**
- **jésus,**
- **rosettes** : rosettes, fuseaux,
- **pavés** : pavés, miches, galets, rouelles.

Ce sont les produits de salaison sèche **pur porc** (à l'exclusion des verrats) obtenus par : -broyage de maigre et de gras de porc (au hachoir ou au cutter), -mélange avec différents ingrédients et additifs (précisés ci-après), -mise sous enveloppe / embossage de la mêlée, -séchage.

La particularité de ces produits de salaison sèche label rouge est leur "typicité porc due à l'incorporation de 60% minimum de maigre et gras de porc charcutier dans la matière première carnée (complétée éventuellement par de la coche).

Les caractéristiques organoleptiques des produits sont les suivantes :

Pour le Saucisson sec :

- - Marquants de gras relativement gros et distincts
- - Produit ayant un goût global plutôt intense avec un arôme de viande de porc séchée
- - Produit présentant une texture équilibrée à assez sèche

Pour la Saucisse sèche :

- Produit présentant une tranche avec une bonne cohésion

- Produit dont le goût de viande séchée est bien présent
- Produit pas trop gras en bouche
- Produit présentant une texture équilibrée à assez sèche

Pour la Rosette et le Pavé et autres grosses pièces :

- Couleur rouge pas trop intense
- Produit modérément gras (en aspect et/ou en bouche)
- Bonne intensité du goût

Les produits label rouge ne présentent pas d'aspect ni d'odeur ni de goût anormaux.

La saucisse sèche peut être :

-droite ou courbe => diamètre compris entre 34 et 44 mm (produit frais)

-perche => diamètre compris entre 30 et 50 mm (produit frais)

Les produits peuvent être **au poivre vert**. Dans ce cas, la teneur en grains de poivre vert est de 1 à 5%.

Les produits peuvent être commercialisés :

-Entiers, embossés sous **boyau naturel** :

Avec ou sans bridage (bridé ou bridé main), ou sous filet

Produits avec ou sans fleur, blanchis ou poudrés avec une poudre de fleurage
(bonne répartition de la fleur)

-Prétranchés (dans ce cas, l'utilisation d'un boyau collagénique pelé avant tranchage est autorisée. Cependant, pour l'utilisation de la mention « traditionnel » ou « à l'ancienne », l'utilisation de boyaux naturels est obligatoire.

Les produits sont commercialisés nus ou conditionnés, les conditionnements possibles étant : sous sachet classique composé d'un film perforé, sous-vide ou sous sachet sous atmosphère modifiée.

Champ de la certification :

Le champ de la certification des salaisons sèches label rouge concerne l'ensemble de la transformation, de la réception des viandes de porc et de coche le cas échéant, au conditionnement du produit fini.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est le produit courant est un produit du même type que le produit label rouge. Dans le cas des saucissons secs, saucisses sèches et jésus label rouge, le produit courant de comparaison est conforme à la fiche Saucisson sec, saucisse sèche, pur porc du Code des Usages de la Charcuterie. Les rosettes et fuseaux label rouge ont pour produits courants, des produits conformes à la fiche Rosette, fuseau du Code des Usages de la Charcuterie. Les miches, galets, pavés, rouelles, label rouge ont pour produits courants, des produits conformes à la fiche Miche, galet, pavé, rouelle du Code des Usages de la Charcuterie.

Ainsi, les produits « saucisson sec » label rouge sont comparés aux produits courants « saucisson sec » ; les produits « rosette » label rouge sont comparés à des produits courants « rosette »; les produits « saucisse sèche » label rouge sont comparés aux produits courants « saucisse sèche ».

Les produits label rouge sont comparés à des produits de comparaison ayant des dimensions équivalentes et une présentation identique, sauf en cas d'absence constatée du produit courant sous cette présentation (à la coupe par exemple).

Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une démarche de certification de produit

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Matières premières	maigre = jambon, épaule, longe, au minimum désossés, découennés, dénervés (jambons et épaules utilisées sans jarret) gras = bardière, poitrine (30% maximum), Proportion de gras dans la mêlée : pièces de gras = 10 à 35% de la matière première carnée incorporée dans la mêlée ou gras total calculé dans la mêlée : 17 à 24%	maigre de coche et/ou porc charcutier gras de porc charcutier et/ou de coche
Salage	sel (3% maximum pour les petites pièces et 3,2% pour les pièces > 1kg)	-sel /
Ingrédients et additifs autorisés	sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose -aromates et épices non-ionisés, vins, alcools, liqueurs -ferments nitrates de sodium et de potassium -nitrites de sodium et de potassium -acide ascorbique, ascorbate de sodium -acide érythorbique, érythorbate de sodium	-sucres, y compris lactose - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, noix, noisettes,... -ferments -arômes - fumée liquide (sauf rosette et fuseau) nitrates de sodium et de potassium -nitrites de sodium et de potassium -acide ascorbique, ascorbate de sodium -acide érythorbique, érythorbate de sodium -pour les produits courants couverts par la fiche « saucissons secs, saucisses sèches pur porc » : acides organiques, acétate, lactate, phosphates, colorants de masse, exhausteurs de goût
Traitement des épices	Non ionisés	/
Ingrédients interdits lors du traitement de surface	fleurs de surface exemptes de natamycine et de sorbate	-fleurs de surface -acide sorbique et ses sels - acide benzoïque et ses sels -parahydroxybenzoates - natamycine
Produits d'enrobage	poudres de fleurage :	poivre, épices, herbes

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	carbonate de calcium, talc, kaolin	aromatiques, etc. fixés par de la gélatine, de la gomme adragante, de la gomme xanthane, des farines, amidons et produits dérivés, -poudres de fleurage : amidon, farine, talc, bentonite, argile, carbonate de calcium, dioxyde de titane, -enrobants imperméables à l'eau (sauf pour le pavé)
Elément du procédé de fabrication	Durées minimum de séchage définies en fonction des catégories de produits et de poids.	Durées minimum de séchage définies en fonction des catégories de produits et de poids.
Température de la mêlée à l'issue du mélange	- 4°C et +4°C.	/

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

Issu de viandes porcines fraîche label rouge

- Maigres et gras de porcs label rouge
- Maigres et gras de coches label rouge
- L'utilisation de maigre congelé n'est pas autorisée. Le maigre peut être utilisé frais ou raidi.

Cette caractéristique a pour but de mettre en avant l'utilisation de matières premières sous signe de qualité dans les produits de salaison sèche label rouge. Les cahiers des charges des porcs label rouge et des coches 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.

Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées soigneusement parées et dénervées

- Maigres et gras de porcs label rouge
- Maigres et gras de coches label rouge.
- Pièces anatomiques utilisées pour le maigre : jambon, épaule, longe
- Pièces anatomiques utilisées pour le gras : bardière et poitrine, avec 30% maximum de poitrine (à la mise en œuvre)
- Parage soigné des maigres et retrait des jarrets
- C/P \leq 11%

La nature des viandes et gras et leur parage écartant les parties très « nerveuses » sont importants pour la qualité de texture des produits finis.

+ une CCC pour les produits entiers uniquement, pour lesquels l'utilisation de boyau naturel est obligatoire :

Séché en boyau naturel

- Produits entiers : boyau naturel de porc (cousu ou séché-collé éventuellement)

Les boyaux naturels sont les boyaux les mieux adaptés à la fabrication des salaisons sèches. Ils possèdent à la fois des capacités de perméabilité, d'élasticité, de rétractabilité et d'adhérence au produit. Cela contribue notamment à donner un bel aspect au produit entier et cela correspond à une image traditionnelle.

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Réception et stockage des matières premières	Utilisation de maigres et de gras de porc label rouge	Réponse aux attentes des consommateurs : bien-être et alimentation des porcs, qualité des matières premières.
	Utilisation de maigres et de gras de coche label rouge	Réponse aux attentes des consommateurs : bien-être et alimentation des coches, qualité des matières premières.
	Ingrédients non ionisés	Garantie de qualité des ingrédients
	Utilisation exclusive de maigre frais, c'est-à-dire reçu entre -3°C et +4°C	Image qualitative du produit. Le maigre congelé perd de l'eau lors de sa mise en œuvre. Les viandes fraîches se lient plus facilement lors de la mêlée et la température y est mieux maîtrisée
	Gras congelé dans les 72 h après abattage et dans les 24 h après découpe (dans le cas où du gras congelé est utilisé).	La congélation rapide et le stockage limité à l'état congelé réduisent le rancissement du gras responsable de l'altération du goût du produit. L'utilisation de gras congelé peut permettre une meilleure maîtrise de la température lors de la fabrication, limitant les risques de farcissement de la mêlée.
Parage	Retrait des jarrets	Outre le parage habituel avec désossage et dénervage, les jarrets sont retirés car ce sont des parties plus dures car plus nerveuses et collagéniques (tendineuses). Le parage soigné permet de garantir le respect des critères physico-chimiques sur le produit fini, notamment le taux de collagène sur protides.

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Mise en œuvre	Délai entre l'abattage et la mise en raidissement ou la mise en fabrication : Porc : 4 jours maximum (6 jours en cas de week-end et jours fériés) Coche : 6 jours maximum	Garantie de fraîcheur de la viande et du maintien de ses caractéristiques.
Hachage et mélange	Utilisation de maigres et de gras de porc issus de carcasses label rouge : 60% minimum de maigre et gras de porc	Réponse aux attentes des consommateurs : bien-être et alimentation des porcs, qualité des matières premières.
	Utilisation de maigres et de gras de coche label rouge : 40% maximum de maigre et gras de coche	Réponse aux attentes des consommateurs : bien-être et alimentation des coches, qualité des matières premières.
	Utilisation du gras congelé dans un délai d'1 mois maximum après congélation.	Bonne rotation des matières stockées, ce qui est un critère qualitatif.
	Pièces anatomiques autorisées pour le maigre : -jambon -épaule -longe	Les pièces autorisées sont des pièces nobles. La richesse en muscle des maigres apporte texture et qualité nutritionnelle.
	Pièces anatomiques entières autorisées pour le gras : -bardièvre -poitrine: 30% maximum Proportion de gras dans la mélée : pièces de gras (bardièvre, poitrine) = 10 à 35% de la matière première carnée incorporée dans la mélée ou gras total calculé dans la mélée : 17 à 24%	Ce sont des gras durs dits « nobles » car bien adaptés à la fabrication : ils ne sont ni mous, ni huileux, assurant une coupe nette au hachage. La poitrine a également la propriété de bien lier le gras et le maigre. La teneur en poitrine est néanmoins limitée pour mieux fixer la recette des saucissons secs label rouge.

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
	Respect de la liste positive des ingrédients et additifs autorisés : -sel (3% maximum à la mise en œuvre pour les petites pièces et 3,2% pour les pièces de plus de 1kg), -sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose, -aromates, épices, vins, alcools, liqueurs -ferments, -nitrates de sodium et de potassium -nitrite de sodium ou de potassium -acide ascorbique et ascorbate de sodium -acide érythorbique, érythorbate de sodium	Les arômes sont interdits pour ne pas supplanter le développement du goût naturel et dans un souci d'image qualitative forte.
	Température de la mêlée à l'issue du mélange comprise entre – 4°C et +4°C	Cette zone de température permet d'éviter le phénomène de farcissement, c'est-à-dire l'altération de la cohésion des grains due à la libération des lipides par les adipocytes.
Embossage	Boyau naturel de porc, éventuellement cousu ou séché-collé, pour les produits entiers Boyau collagénique, pelé avant tranchage, toléré pour les produits prétranchés	Le boyau naturel est mieux adapté car il est : -perméable aux gaz et à la vapeur d'eau -rétractable et élastique, il peut donc suivre l'évolution du produit -adhérant à la viande, ce qui empêche la formation de poches d'air et donc le rancissement des gras -d'un goût caractéristique Le boyau collagénique est autorisé pour faciliter le tranchage, pour les pièces destinées à être prétranchées et vendues en Libre Service.
	Traitements de surface autorisés : fleurs de surface sans sorbate ni natamycine	Les fleurs de surface sont exemptes de sorbate et de natamycine. Maîtrise de l'implantation de la flore de surface.
	Séchage à T° ≤ +16°C (20°C en cas de séchage naturel) Durées minimum de séchage variables suivant les produits.	Séchage lent permettant un déroulement progressif de la maturation (fermentation et dessiccation). Reflet de la qualité supérieure par rapport au produit courant grâce au choix de matières premières de qualité.

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Enrobage (éventuel)	Agents d'enrobage autorisés (sans conservateur) = poudres de fleurage : carbonate de calcium, talc, kaolin	Limitation des traitements pour une image plus traditionnelle du produit label rouge.
Tranchage	Sélection des tranches	Régularité, forme, couleur des tranches sont vérifiées par les opérateurs lors du tranchage.
Produit fini	Caractéristiques physico-chimiques des produits finis : <ul style="list-style-type: none"> -HPD conforme au Code des Usages en vigueur pour les produits de la catégorie « supérieure ». - Lipides (/ HPD 77%) \leq 20 % -SST (/ HPD 77%) \leq 0,8 % -Rapport collagène / protides \leq 11 % -pH (petites pièces) \geq 5,2 pH (grosses pièces \geq 1kg) \geq 5 	Les caractéristiques physico-chimiques ont une influence sur la qualité organoleptique des produits label rouge: <ul style="list-style-type: none"> -le taux de lipides est un critère de qualité essentiel. Il doit être limité. Une teneur limitée témoigne de la bonne qualité de parage des viandes et constraint les fabricants à choisir des matières premières ne contenant pas trop de gras intramusculaire. -le taux de Sucres Solubles Totaux (SST) doit également être le plus bas possible. Plus il reste de SST dans le produit et moins la fermentation, et donc la maturation du produit, a été poussée. Une basse teneur est un signe de qualité en indiquant que les apports de matières sèches extérieures sont limités et que l'entreprise maîtrise son processus de fermentation. -le taux de collagène rapporté aux protides indique la quantité de fibres nerveuses, qui rendent le produit désagréable en bouche. Un produit de qualité présente donc un taux faible: les jarrets sont retirés et la viande correctement dénervée. -les valeurs indiquées pour le pH garantissent que le produit ne sera pas acide en bouche et témoignent d'une bonne conduite de la fermentation et de la maturation pendant l'étuve et le séchage.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

De la réception des viandes crues de porc ou de coche à l'expédition des salaisons sèches label rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Cette traçabilité doit permettre de remonter à l'origine des viandes mises en œuvre (fournisseurs, date d'abattage) et de retrouver les dates de réalisation des principales opérations de transformation (mélange, séchage, conditionnement) et la destination des produits lors de leur première mise en marché.

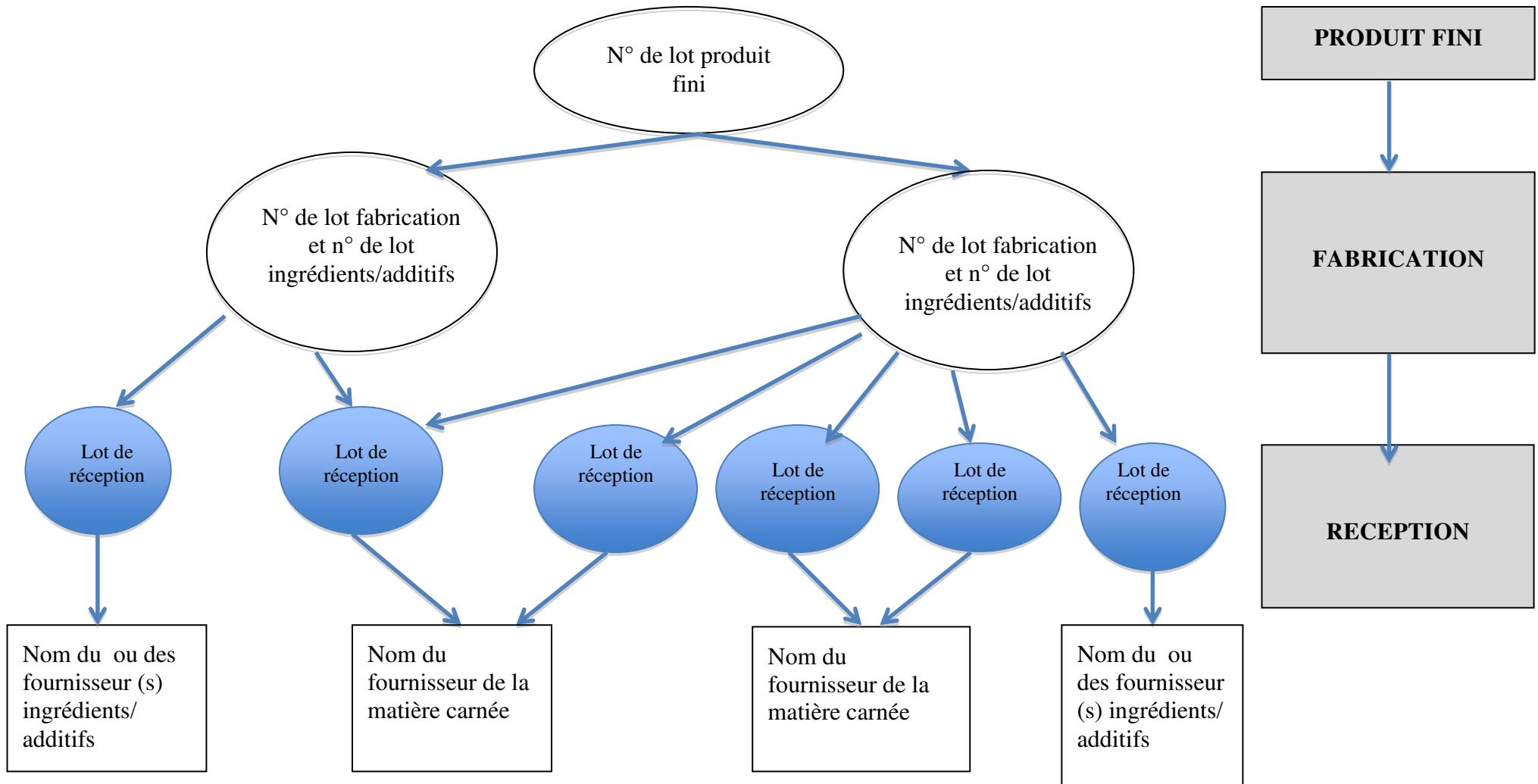
Etapes	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	<p>Le fabricant tient à jour un registre des réceptions à partir des documents d'accompagnement des carcasses (si la découpe est effectuée dans l'entreprise de transformation) ou des pièces de découpe.</p> <p>Enregistrement à réception :</p> <ul style="list-style-type: none">-du signe de qualité des viandes-du fournisseur,-du numéro de lot,-de la date de réception,-du nom des pièces de découpe ou des viandes,-de la date d'abattage,-de la date de découpe et de congélation des gras congelés-des quantités,-des spécifications complémentaires. <p>Enregistrement des informations concernant la réception des matières premières non carnées (fournisseur, n° de lot, quantités...).</p>	<p>Registre des réceptions</p> <p>Documents de livraison</p> <p>Etiquetages</p>

Etapes	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Transformation	<p>Le fabricant met en place des fiches de fabrication reprenant pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le numéro de lot, -la date de hachage, -les matières premières utilisées (numéros de lots de matières premières carnées, des fermentations, ingrédients et additifs utilisés) et les quantités mises en œuvre, -la date d'embossage, -les quantités de produit fabriqué, -la date d'entrée en étuvage, -la date d'entrée en séchoir, -la date de sortie de séchoir et/ou de conditionnement, -les quantités de produit fini conditionné. <p>Si la découpe a lieu sur place :</p> <ul style="list-style-type: none"> -la date de découpe, -les pièces anatomiques utilisées. 	Fiches de fabrication
Conditionnement et mise en marché	<p>Chaque unité de vente est identifiée par un numéro de lot* permettant de retrouver les informations des niveaux précédents.</p> <p>Un registre de commercialisation permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché.</p> <p>Enregistrement pour chaque lot de produit fini :</p> <ul style="list-style-type: none"> -des jours d'expédition, -des clients, -des quantités expédiées. 	Numéro de lot Etiquette des produits Registre de commercialisation

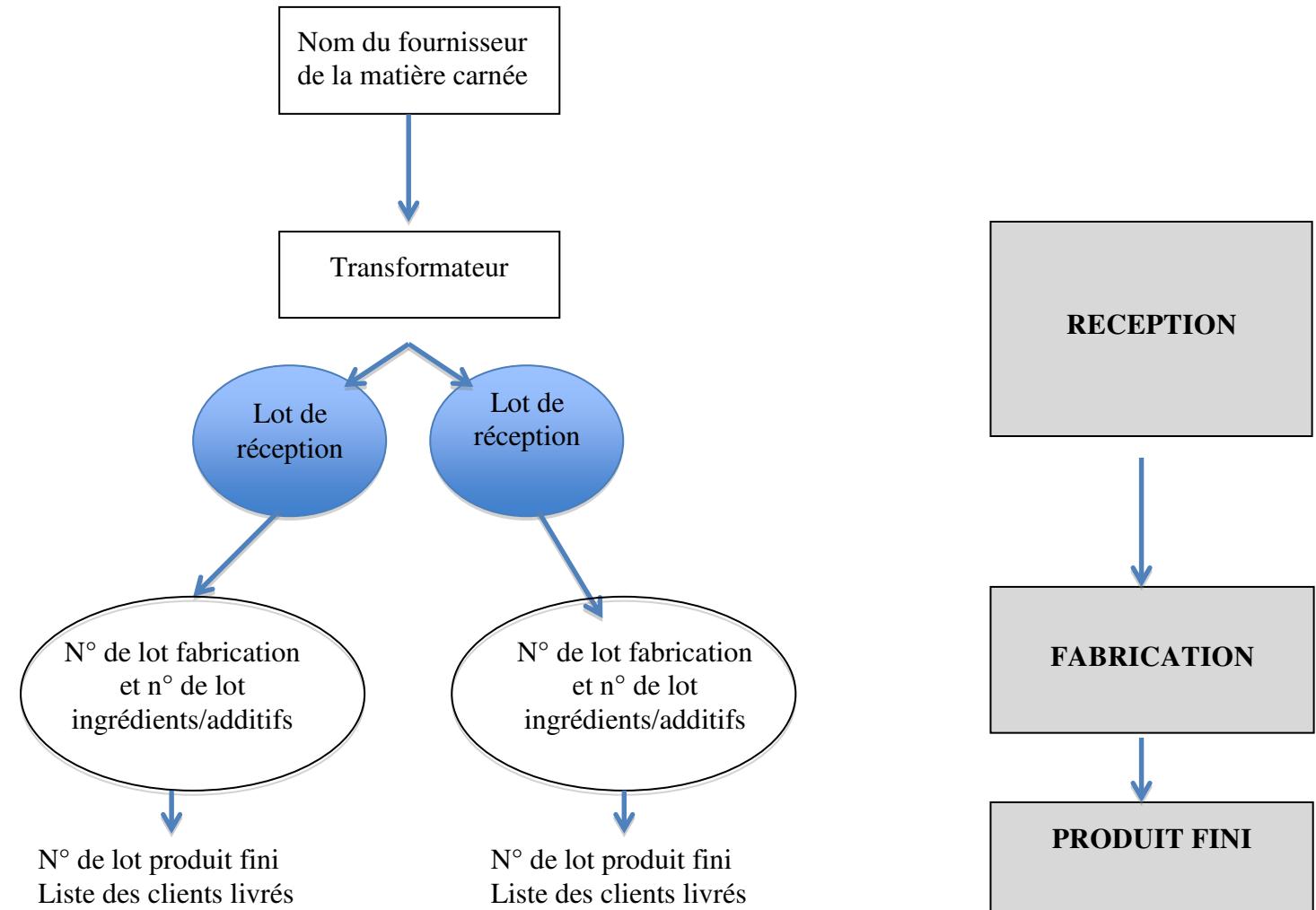
* le numéro de lot peut correspondre à la DDM à condition que cette information soit suffisante pour retrouver, sans confusion possible, l'ensemble des éléments concernant les étapes précédentes.

Les documents archivés doivent être conservés au minimum trois ans.

SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE

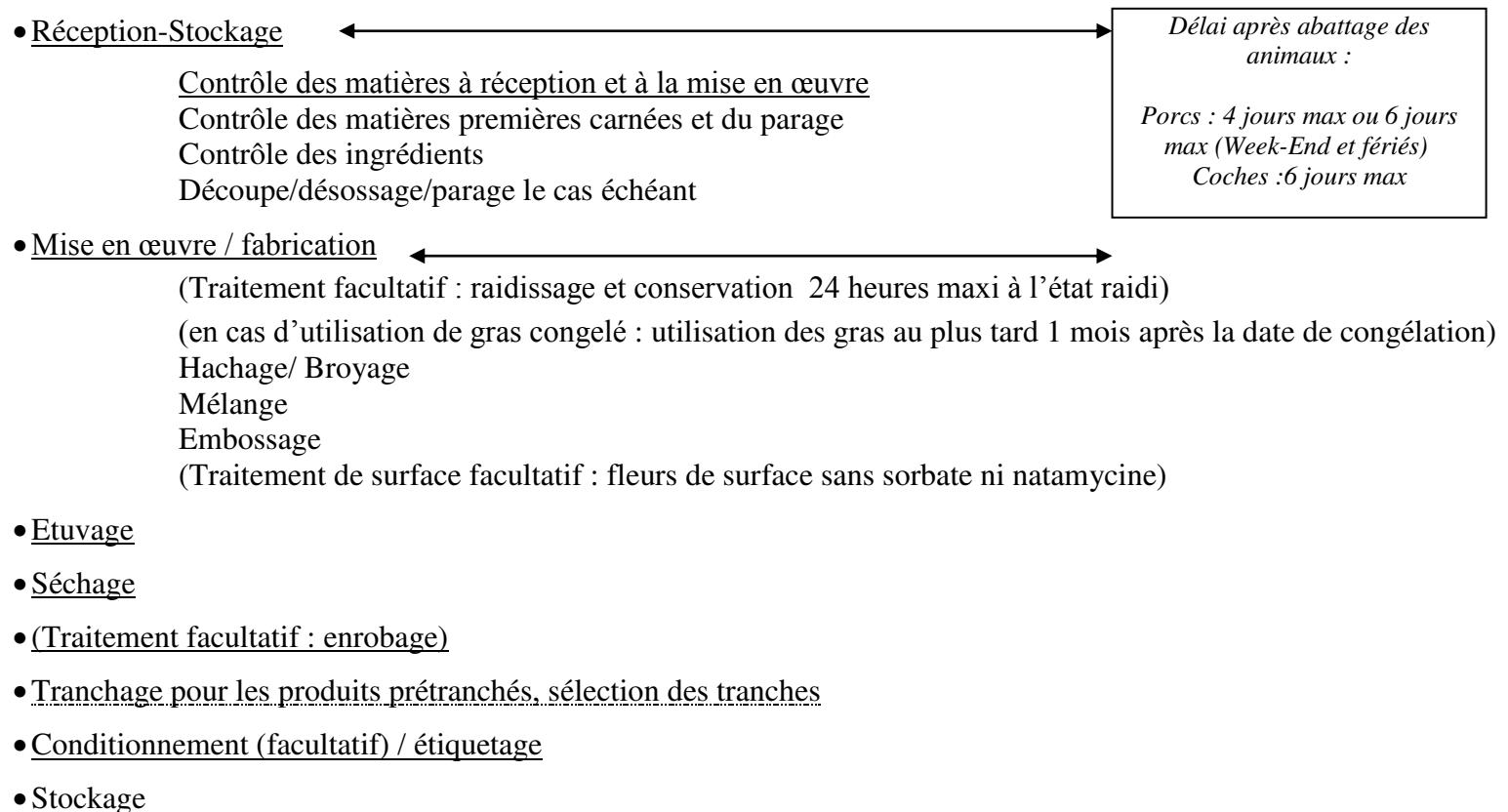


SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Délai de réception des matières premières carnées (viandes et gras)	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs - 6 jours maximum après le jour d'abattage des cochons
S2	Température à cœur des viandes et des carcasses à réception	Température à cœur des maigres reçus frais : $-3^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$ Viandes de découpe élaborées et parées : $T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$ (tolérance à 5°C) Carcasses ou pièces de découpe primaire : $T^{\circ} \leq +7^{\circ}\text{C}$ Gras congelé (le cas échéant) : $T^{\circ} \leq -12^{\circ}\text{C}$
S3	Entreposage des maigres et des gras	Maigre et gras frais : $T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$ Gras congelé : $T^{\circ} \leq -12^{\circ}\text{C}$
S4	Taux de Pseudomonas	$< 10^5 / \text{g}$
S5	Taux d'Entérobactéries	$< 10^4 / \text{g}$
S6	Délais relatifs à la congélation du gras (quand du gras congelé est utilisé)	délai de 24 heures maximum entre découpe et congélation
S7	Conditions de décongélation des gras congelés (En cas d'utilisation de gras congelé)	Décongélation à l'abri des souillures
S8	Proportion maximale de poitrine sur l'ensemble de la mêlée	30%
S9	Proportion de gras dans la mêlée	Proportion de gras dans la mêlée : pièces de gras (bardière, poitrine) = 10 à 35% de la matière première carnée incorporée dans la mêlée ou gras total calculé dans la mêlée : 17 à 24%
S10	<u>Nature du boyau</u>	Produits entiers : boyau naturel porcin, éventuellement cousu ou séché-collé. Produits prétranchés : boyau naturel ou collagénique pelé avant tranchage sauf mention traditionnel ou à l'ancienne
S11	<u>Parage soigné des maigres</u>	<u>Désossage, dénervage et élimination des gras mous, des aponévroses, des rougeurs, de la couenne (épaule : suppression nerf sous palette et têtes des</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>nerfs)</u>
S12	Retrait des jarrets	Retrait du jarret du jambon et de l'épaule

5-3. Ingrédients et additifs

S13	Teneur maximale de poivre autorisée pour la fabrication si mention « au poivre vert »	Teneur en grains de poivre vert de 1 à 5%
S14	Traitements des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S15	Teneur maximale en sel à la mise en œuvre	Petites pièces : sel < 3% Pièces ≥ 1 kg : sel < 3,2%

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Température de la mêlée à l'issue du mélange	Entre -4°C et +4°C
S17	Diamètre des saucisses sèches	+ Diamètre des saucisses sèches : -droite /courbe : 34 à 44 mm -à la perche : 30 à 50 mm (avant séchage)
S18	Traitements de surface autorisés	Fleur de surface sans sorbate ni natamycine
S19	Valeurs d'étuvage définies par les opérateurs	Valeurs cibles des paramètres suivants sont définis en interne : -température ambiante, -hygrométrie, -perte de poids et/ou durée de l'étuvage avec T ≤ +26°C
S20	Température de séchage (température ambiante)	≤ +16°C (20°C en cas de séchage naturel)
S21	Durée minimum de séchage (à compter de l'embossage du produit)	Durées minimum de séchage selon la catégorie et le poids du produit (cf. tableau annexe n°1)
S22	Agents d'enrobage utilisés	Poudres de fleurage : carbonate de calcium, talc, kaolin

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Sélection des tranches	Vérification de l'aspect des tranches : couleur, forme, régularité
S24	Conformité de la présentation du produit	Pas de défauts de présentation (critères d'aspect et de forme) Déclassement des produits anormaux ou défectueux : produits déformés, produits poisseux, produits présentant des moisissures indésirables
S25	Caractéristiques physico-chimiques	HPD* $\leq 52\%$ * les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 56% * les pièces de diamètre supérieur à 85 mm et dont la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77% est inférieure ou égale à 22%, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 58% HPD (miche ou galet, pavé, rouelle) $< 60\%$

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	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières carnées (porc et coches)	Documentaire
S11	Parage soigné des maigres	Visuelle
S12	Retrait des jarrets	Visuelle
C	Absence de congélation du maigre	Visuelle et/ou documentaire
C	Taux d'incorporation des viandes	Documentaire
S10	Nature du boyau	Visuel et/ou documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE n° 1

Durées minimum de séchage, à partir de l'embossage, selon la catégorie et le poids du produit

PRODUITS ENTIERS LIBRE-SERVICE ET COUPE

Poids maximal des pièces vendues entières : 4kg

Saucisson sec, rosette, pavé :

Poids	Durée minimum
200g à 249g	21 jours
250g à 299g	25 jours
300g à 349g	28 jours
350g à 399g	32 jours
400g à 499g	35 jours
500g à 699g	38 jours
700g à 1199g	40 jours
1200g à 1499g	42 jours
1500g à 2000g	45 jours
Plus de 2000g	56 jours

Jésus :

Poids	Durée minimum
≥ 2000g	70 jours

Saucisses sèches droite et courbe :

Poids	Durée minimum
200g à 249g	14 jours
250g à 349g	18 jours
350g à 499g	20 jours

Saucisse perche :

Poids	Durée minimum
—	14 jours

PIECES A TRANCHER PAR L'INDUSTRIEL

Diamètre ou hauteur	Durée minimum
≤ 50 mm	28 jours
De 51 à 69 mm	35 jours
De 70 à 79 mm	42 jours
De 80 à 99 mm	49 jours
≥ 100 mm	56 jours

ANNEXE n° 2

Définitions et abréviations

Agent d'enrobage : substance qui, appliquée à la surface d'une denrée alimentaire, lui confère un certain aspect ou constitue une couche protectrice.

Cutter : appareil avec des couteaux tournant à l'intérieur d'une cuve, et dont le but est la coupe et/ou le mélange d'ingrédients.

Embossage : opération consistant à pousser la mêlée, soit dans des boyaux naturels, qui peuvent subir un traitement de dessalage partiel et réhydratation à l'eau tiède pour faciliter l'opération, soit dans des boyaux collagéniques pour les produits prétranchés. Le poussage est généralement effectué sous-vide, ce qui permet d'obtenir une tranche compacte et sans trou d'air.

Etat raidi commence au moment où le maigre au cœur de la palette atteint -3°C et le gras au cœur de la palette atteint -5°C.

Farcissement : altération de la cohésion des grains due à la libération des lipides par les adipocytes (cellules graisseuses).

Fleur de surface : ensemble de microorganismes qui se développent sur le boyau du saucisson sec. Il s'agit essentiellement de moisissures et de levures. Elles apportent un aspect extérieur original et un arôme caractéristique.

HPD : Humidité du Produit Dégraissé, calculée en utilisant la formule suivante :
$$\text{HPD} = (100 \times \% \text{ d'humidité totale}) / (100 - \% \text{ de matière grasse libre})$$

Mêlée : mélange des produits carnés issus du hachage du maigre et du gras (réalisé à partir d'un hachoir et/ou d'un cutter) avec les autres ingrédients et additifs autorisés

Parage : action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux, ganglions lymphatiques.

Poudre de fleurage : substances d'enrobage des saucissons secs, permettant de stabiliser leur aspect de surface. Elles peuvent être composées de farine (blé, riz), carbonate de chaux et de magnésie, argiles colloïdales lavées, sulfate de chaux.

Raidissement : les viandes (non congelées) peuvent être préalablement refroidies à une température négative. Ce raidissement permet une coupe plus franche au niveau du hachage diminuant ainsi les risques d'altération de la cohésion du produit (farcissement).

Séchage - Maturation : traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des

modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante.

SST : Sucres Solubles Totaux.

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/08 « Salaisons sèches à base de viande de coche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Issu de viandes porcines fraîches label rouge
- Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées soigneusement parées et dénervées
- Séché en boyau naturel (*pour les produits 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	7
4- TRAÇABILITÉ	12
4-1. Identification des opérateurs	12
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	12
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	12
5- METHODE D'OBTENTION	16
5-1. Schéma de vie.....	16
5-2. Matières premières carnées utilisées	17
5-3. Ingrédients et additifs	18
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	18
5-5. Qualité des produits.....	19
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	19
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	19
ANNEXE n° 1	20
ANNEXE n° 2	21

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-groupe.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Salaisons sèches à base de viande de coche

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le cahier des charges des salaisons sèches label rouge recouvre les déclinaisons suivantes :

- **saucissons secs,**
- **saucisses sèches,**
- **jésus,**
- **rosettes** : rosettes, fuseaux,
- **pavés** : pavés, miches, galets, rouelles.

Ce sont les produits de salaison sèche **pur porc** (à l'exclusion des verrats) obtenus par : -broyage de maigre et de gras de porc (au hachoir ou au cutter), -mélange avec différents ingrédients et additifs (précisés ci-après), -mise sous enveloppe / embossage de la mêlée, -séchage.

La particularité de ces produits de salaison sèche label rouge est leur "typicité coche" » due à l'incorporation de 60% minimum de maigre et gras de coche dans la matière première carnée (complétée éventuellement par du porc charcutier).

Les caractéristiques organoleptiques des produits sont les suivantes :

Pour le Saucisson sec :

- Produit présentant une tranche avec une bonne cohésion
- Produit présentant une farce de couleur rouge plutôt marquée
- Produit ayant un goût de viande de porc séchée assez prononcé
- Produit présentant une texture plutôt sèche
- Produit pas trop gras : en aspect ou en bouche
- Produit peu rance

Pour la Saucisse sèche :

- Produit ayant un boyau qui se pèle facilement
- Produit présentant une tranche avec une bonne cohésion
- Produit présentant une farce de couleur rouge plutôt marquée
- Produit goûteux présentant un arôme de viande de porc séchée
- Produit peu acide

Pour la Rosette et le Pavé et autres grosses pièces :

- Produit modérément (pas trop) gras en aspect ou en bouche
- Produit présentant une bonne cohésion de la tranche ou des grains
- Produit présentant une texture assez facile à mastiquer

Les produits label rouge ne présentent pas d'aspect ni d'odeur ni de goût anormaux.

La saucisse sèche peut être :

- droite ou courbe => diamètre compris entre 34 et 44 mm (produit frais)
- perche => diamètre compris entre 30 et 50 mm (produit frais)

Les produits peuvent être **au poivre vert**. Dans ce cas, la teneur en grains de poivre vert est de 1 à 5%.

Les produits peuvent être commercialisés :

-Entiers, embossés sous boyau naturel :

Avec ou sans bridage (bridé ou bridé main), ou sous filet

Produits avec ou sans fleur, blanchis ou poudrés avec une poudre de fleurage
(bonne répartition de la fleur)

-Prétranchés (dans ce cas, l'utilisation d'un boyau collagénique pelé avant tranchage est autorisée. Cependant, pour l'utilisation de la mention « traditionnel » ou « à l'ancienne », l'utilisation de boyaux naturels est obligatoire.

Les produits sont commercialisés nus ou conditionnés, les conditionnements possibles étant : sous sachet classique composé d'un film perforé, sous-vide ou sous sachet sous atmosphère modifiée.

Champ de la certification :

Le champ de la certification des salaisons sèches label rouge concerne l'ensemble de la transformation, de la réception des viandes de coche et de porc le cas échéant, au conditionnement du produit fini.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est le produit courant est un produit du même type que le produit label rouge. Dans le cas des saucissons secs, saucisses sèches et jésus label rouge, le produit courant de comparaison est conforme à la fiche Saucisson sec, saucisse sèche, pur porc du Code des Usages de la Charcuterie. Les rosettes et fuseaux label rouge ont pour produits courants, des produits conformes à la fiche Rosette, fuseau du Code des Usages de la Charcuterie. Les miches, galets, pavés, rouelles, label rouge ont pour produits courants, des produits conformes à la fiche Miche, galet, pavé, rouelle du Code des Usages de la Charcuterie.

Ainsi, les produits « saucisson sec » label rouge sont comparés aux produits courants « saucisson sec » ; les produits « rosette » label rouge sont comparés à des produits courants « rosette »; les produits « saucisse sèche » label rouge sont comparés aux produits courants « saucisse sèche ».

Les produits label rouge sont comparés à des produits de comparaison ayant des dimensions équivalentes et une présentation identique, sauf en cas d'absence constatée du produit courant sous cette présentation (à la coupe par exemple).

Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une démarche de certification de produit

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Matières premières	maigre = jambon, épaule, longe, au minimum désossés, découennés, dénervés (jambons et épaules utilisées sans jarret) gras = bardière, poitrine (30% maximum), Proportion de gras dans la mêlée : pièces de gras = 10 à 35% de la matière première carnée incorporée dans la mêlée ou gras total calculé dans la mêlée : 17 à 24%	maigre de coche et/ou porc charcutier gras de porc charcutier et/ou de coche
Salage	sel (3% maximum pour les petites pièces et 3,2% pour les pièces > 1kg)	-sel /
Ingrédients et additifs autorisés	sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose -aromates et épices non-ionisés, vins, alcools, liqueurs -ferments nitrates de sodium et de potassium -nitrites de sodium et de potassium -acide ascorbique, ascorbate de sodium -acide érythorbique, érythorbate de sodium	-sucres, y compris lactose - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, noix, noisettes,... -ferments -arômes - fumée liquide (sauf rosette et fuseau) nitrates de sodium et de potassium -nitrites de sodium et de potassium -acide ascorbique, ascorbate de sodium -acide érythorbique, érythorbate de sodium -pour les produits courants couverts par la fiche « saucissons secs, saucisses sèches pur porc » : acides organiques, acétate, lactate, phosphates, colorants de masse, exhausteurs de goût
Traitement des épices	Non ionisés	/
Ingrédients interdits lors du traitement de surface	fleurs de surface exemptes de natamycine et de sorbate	-fleurs de surface -acide sorbique et ses sels -

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
		acide benzoïque et ses sels -parahydroxybenzoates - natamycine
Produits d'enrobage	poudres de fleurage : carbonate de calcium, talc, kaolin	poivre, épices, herbes aromatiques, etc. fixés par de la gélatine, de la gomme adragante, de la gomme xanthane, des farines, amidons et produits dérivés, -poudres de fleurage : amidon, farine, talc, bentonite, argile, carbonate de calcium, dioxyde de titane, -enrobants imperméables à l'eau (sauf pour le pavé)
Elément du procédé de fabrication	Durées minimum de séchage définies en fonction des catégories de produits et de poids.	Durées minimum de séchage définies en fonction des catégories de produits et de poids.
Température de la mélée à l'issue du mélange	- 4°C et +4°C.	/

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

Issu de viandes porcines fraîche label rouge

- Maigres et gras de porcs label rouge
- Maigres et gras de coches label rouge
- L'utilisation de maigre congelé n'est pas autorisée. Le maigre peut être utilisé frais ou raidi.

Cette caractéristique a pour but de mettre en avant l'utilisation de matières premières sous signe de qualité dans les produits de salaison sèche label rouge. Les cahiers des charges des porcs label rouge et des coches label rouge (et/ou certifiées pendant la période transitoire), 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.

Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées soigneusement parées et dénervées

- Maigres et gras de porcs label rouge
- Maigres et gras de coches label rouge
- Pièces anatomiques utilisées pour le maigre : jambon, épaule, longe
- Pièces anatomiques utilisées pour le gras : bardière et poitrine, avec 30% maximum de poitrine (à la mise en œuvre)
- Parage soigné des maigres et retrait des jarrets
- C/P \leq 11%

La nature des viandes et gras et leur parage écartant les parties très « nerveuses » sont importants pour la qualité de texture des produits finis.

+ une CCC pour les produits entiers uniquement, pour lesquels l'utilisation de boyau naturel est obligatoire :

Séché en boyau naturel

- Produits entiers : boyau naturel de porc (cousu ou séché-collé éventuellement)
- Les boyaux naturels sont les boyaux les mieux adaptés à la fabrication des salaisons sèches. Ils possèdent à la fois des capacités de perméabilité, d'élasticité, de rétractabilité et d'adhérence au produit. Cela contribue notamment à donner un bel aspect au produit entier et cela correspond à une image traditionnelle.

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Réception et stockage des matières premières	Utilisation de maigres et de gras de porc label rouge	Réponse aux attentes des consommateurs : bien-être et alimentation des porcs, qualité des matières premières.
	Utilisation de maigres et de gras de coche label rouge	Réponse aux attentes des consommateurs : bien-être et alimentation des coches, qualité des matières premières.
	Ingrédients non ionisés	Garantie de qualité des ingrédients
	Utilisation exclusive de maigre frais, c'est-à-dire reçu entre -3°C et +4°C	Image qualitative du produit. Le maigre congelé perd de l'eau lors de sa mise en œuvre. Les viandes fraîches se lient plus facilement lors de la mêlée et la température y est mieux maîtrisée
	Gras congelé dans les 72 h après abattage et dans les 24 h après découpe (dans le cas où du gras congelé est utilisé).	La congélation rapide et le stockage limité à l'état congelé réduisent le rancissement du gras responsable de l'altération du goût du produit. L'utilisation de gras congelé peut permettre une meilleure maîtrise de la température lors de la fabrication, limitant les risques de farcissement de la mêlée.
Parage	Retrait des jarrets	Outre le parage habituel avec désossage et dénervage, les jarrets sont retirés car ce sont des parties plus dures car plus nerveuses et collagéniques (tendineuses). Le parage soigné permet de garantir le respect des critères physico-chimiques sur le produit fini, notamment le taux de collagène sur protides.

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Mise en œuvre	Délai entre l'abattage et la mise en raidissement ou la mise en fabrication : Porc : 4 jours maximum (6 jours en cas de week-end et jours fériés) Coche : 6 jours maximum	Garantie de fraîcheur de la viande et du maintien de ses caractéristiques.
Hachage et mélange	Utilisation de maigres et de gras de porc issus de carcasses label rouge : 40 % maximum de maigre et gras de porc	Réponse aux attentes des consommateurs : bien-être et alimentation des porcs, qualité des matières premières.
	Utilisation de maigres et de gras de coche label rouge -60% minimum de maigre et gras de coche	Réponse aux attentes des consommateurs : bien-être et alimentation des coches, qualité des matières premières.
	Utilisation du gras congelé dans un délai d'1 mois maximum après congélation.	Bonne rotation des matières stockées, ce qui est un critère qualitatif.
	Pièces anatomiques autorisées pour le maigre : -jambon -épaule -longe	Les pièces autorisées sont des pièces nobles. La richesse en muscle des maigres apporte texture et qualité nutritionnelle.
	Pièces anatomiques entières autorisées pour le gras : -bardièvre -poitrine: 30% maximum Proportion de gras dans la mélée : pièces de gras (bardièvre , poitrine) = 10 à 35% de la matière première carnée incorporée dans la mélée ou gras total calculé dans la mélée : 17 à 24%	Ce sont des gras durs dits « nobles » car bien adaptés à la fabrication : ils ne sont ni mous, ni huileux, assurant une coupe nette au hachage. La poitrine a également la propriété de bien lier le gras et le maigre. La teneur en poitrine est néanmoins limitée pour mieux fixer la recette des saucissons secs label rouge.

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
	Respect de la liste positive des ingrédients et additifs autorisés : <ul style="list-style-type: none"> -sel (3% maximum à la mise en œuvre pour les petites pièces et 3,2% pour les pièces de plus de 1kg), -sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose, -aromates, épices, vins, alcools, liqueurs -ferments, -nitrates de sodium et de potassium -nitrite de sodium ou de potassium -acide ascorbique et ascorbate de sodium -acide érythorbique, érythorbate de sodium 	Les arômes sont interdits pour ne pas supplanter le développement du goût naturel et dans un souci d'image qualitative forte.
	Température de la mêlée à l'issue du mélange comprise entre – 4°C et +4°C	Cette zone de température permet d'éviter le phénomène de farcissage, c'est-à-dire l'altération de la cohésion des grains due à la libération des lipides par les adipocytes.
Embossage	Boyau naturel de porc, éventuellement cousu ou séché-collé, pour les produits entiers	Le boyau naturel est mieux adapté car il est : <ul style="list-style-type: none"> -perméable aux gaz et à la vapeur d'eau -rétractable et élastique, il peut donc suivre l'évolution du produit -adhérant à la viande, ce qui empêche la formation de poches d'air et donc le rancissement des gras -d'un goût caractéristique Le boyau collagénique est autorisé pour faciliter le tranchage, pour les pièces destinées à être prétranchées et vendues en Libre Service.
	Boyau collagénique, pelé avant tranchage, toléré pour les produits prétranchés	
	Traitements de surface autorisés : fleurs de surface sans sorbate ni natamycine	Les fleurs de surface sont exemptes de sorbate et de natamycine. Maîtrise de l'implantation de la flore de surface.
Etuvage et séchage	Séchage à T° < +16°C (20°C en cas de séchage naturel) Durées minimum de séchage variables suivant les produits.	Séchage lent permettant un déroulement progressif de la maturation (fermentation et dessiccation). Reflet de la qualité supérieure par rapport au produit courant grâce au choix de matières premières de qualité.

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Enrobage (éventuel)	Agents d'enrobage autorisés (sans conservateur) = poudres de fleurage : carbonate de calcium, talc, kaolin	Limitation des traitements pour une image plus traditionnelle du produit label rouge.
Tranchage	Sélection des tranches	Régularité, forme, couleur des tranches sont vérifiées par les opérateurs lors du tranchage.
Produit fini	Caractéristiques physico-chimiques des produits finis : <ul style="list-style-type: none"> -HPD conforme au Code des Usages en vigueur pour les produits de la catégorie « supérieure ». - Lipides (/ HPD 77%) \leq 20 % -SST (/ HPD 77%) \leq 0,8 % -Rapport collagène / protides \leq 11 % -pH (petites pièces) \geq 5,2 pH (grosses pièces \geq 1kg) \geq 5 	Les caractéristiques physico-chimiques ont une influence sur la qualité organoleptique des produits label rouge: <ul style="list-style-type: none"> -le taux de lipides est un critère de qualité essentiel. Il doit être limité. Une teneur limitée témoigne de la bonne qualité de parage des viandes et constraint les fabricants à choisir des matières premières ne contenant pas trop de gras intramusculaire. -le taux de Sucres Solubles Totaux (SST) doit également être le plus bas possible. Plus il reste de SST dans le produit et moins la fermentation, et donc la maturation du produit, a été poussée. Une basse teneur est un signe de qualité en indiquant que les apports de matières sèches extérieures sont limités et que l'entreprise maîtrise son processus de fermentation. -le taux de collagène rapporté aux protides indique la quantité de fibres nerveuses, qui rendent le produit désagréable en bouche. Un produit de qualité présente donc un taux faible: les jarrets sont retirés et la viande correctement dénervée. -les valeurs indiquées pour le pH garantissent que le produit ne sera pas acide en bouche et témoignent d'une bonne conduite de la fermentation et de la maturation pendant l'étuvage et le séchage.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

De la réception des viandes crues de porc ou de coche à l'expédition des salaisons sèches label rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Cette traçabilité doit permettre de remonter à l'origine des viandes mises en œuvre (fournisseurs, date d'abattage) et de retrouver les dates de réalisation des principales opérations de transformation (mélange, séchage, conditionnement) et la destination des produits lors de leur première mise en marché.

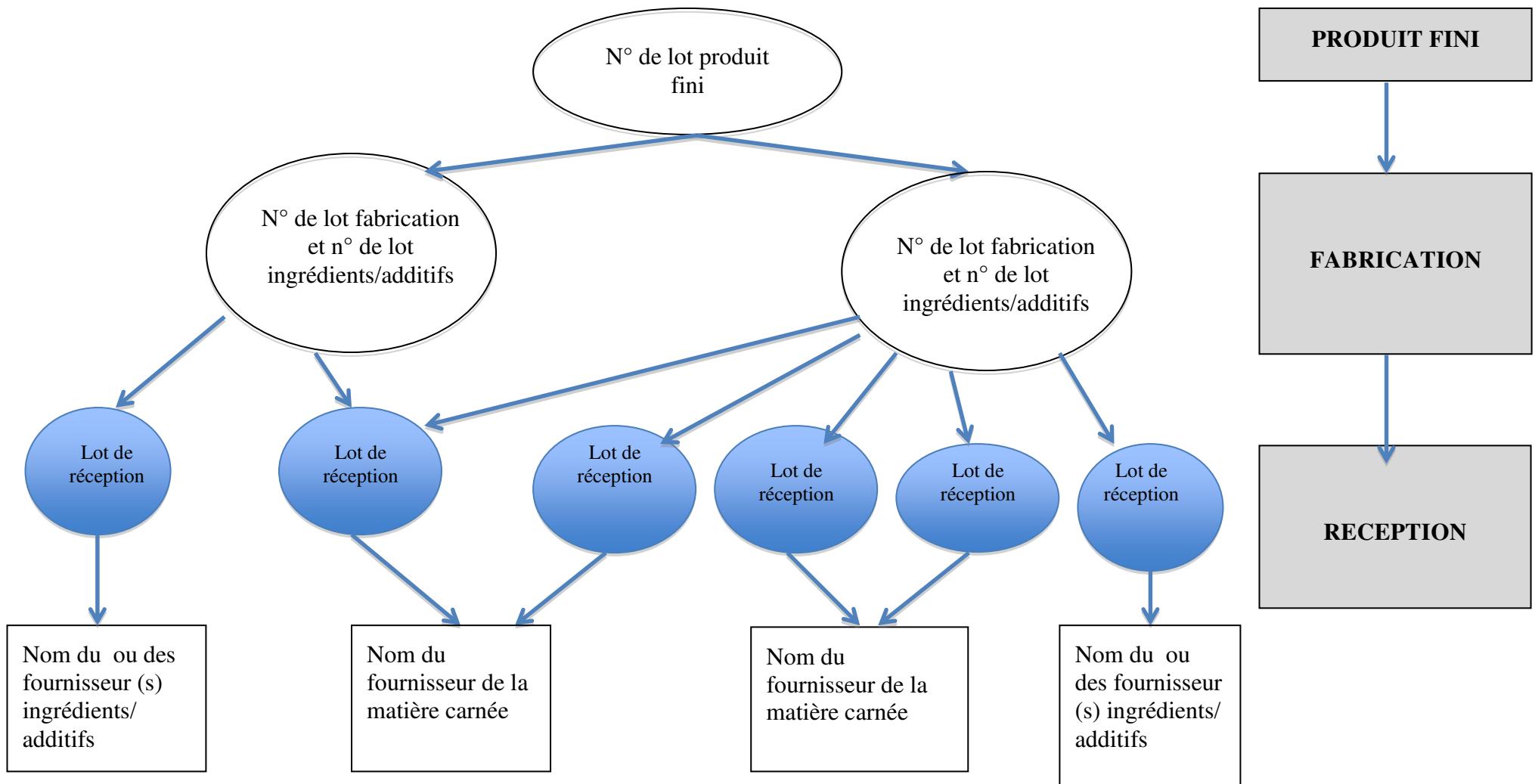
Etapes	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	<p>Le fabricant tient à jour un registre des réceptions à partir des documents d'accompagnement des carcasses (si la découpe est effectuée dans l'entreprise de transformation) ou des pièces de découpe.</p> <p>Enregistrement à réception :</p> <ul style="list-style-type: none">-du signe de qualité des viandes-du fournisseur,-du numéro de lot,-de la date de réception,-du nom des pièces de découpe ou des viandes,-de la date d'abattage,-de la date de découpe et de congélation des gras congelés-des quantités,-des spécifications complémentaires. <p>Enregistrement des informations concernant la réception des matières premières non carnées (fournisseur, n° de lot, quantités...).</p>	<p>Registre des réceptions</p> <p>Documents de livraison</p> <p>Etiquetages</p>

Etapes	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Transformation	<p>Le fabricant met en place des fiches de fabrication reprenant pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le numéro de lot, -la date de hachage, -les matières premières utilisées (numéros de lots de matières premières carnées, des fermentations, ingrédients et additifs utilisés) et les quantités mises en œuvre, -la date d'embossage, -les quantités de produit fabriqué, -la date d'entrée en étuvage, -la date d'entrée en séchoir, -la date de sortie de séchoir et/ou de conditionnement, -les quantités de produit fini conditionné. <p>Si la découpe a lieu sur place :</p> <ul style="list-style-type: none"> -la date de découpe, -les pièces anatomiques utilisées. 	Fiches de fabrication
Conditionnement et mise en marché	<p>Chaque unité de vente est identifiée par un numéro de lot* permettant de retrouver les informations des niveaux précédents.</p> <p>Un registre de commercialisation permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché.</p> <p>Enregistrement pour chaque lot de produit fini :</p> <ul style="list-style-type: none"> -des jours d'expédition, -des clients, -des quantités expédiées. 	Numéro de lot Etiquette des produits Registre de commercialisation

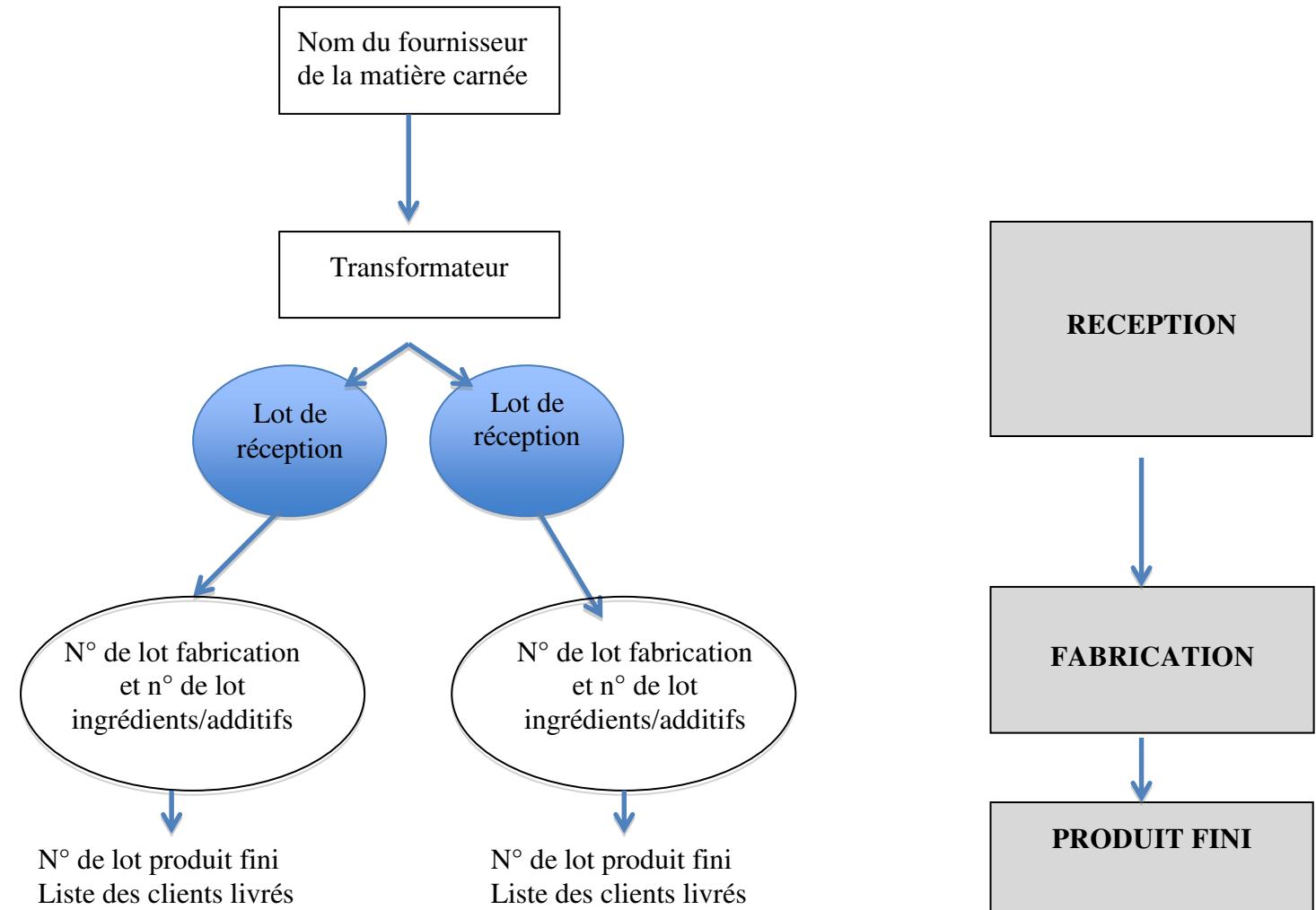
* le numéro de lot peut correspondre à la DDM à condition que cette information soit suffisante pour retrouver, sans confusion possible, l'ensemble des éléments concernant les étapes précédentes.

Les documents archivés doivent être conservés au minimum trois ans.

SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE

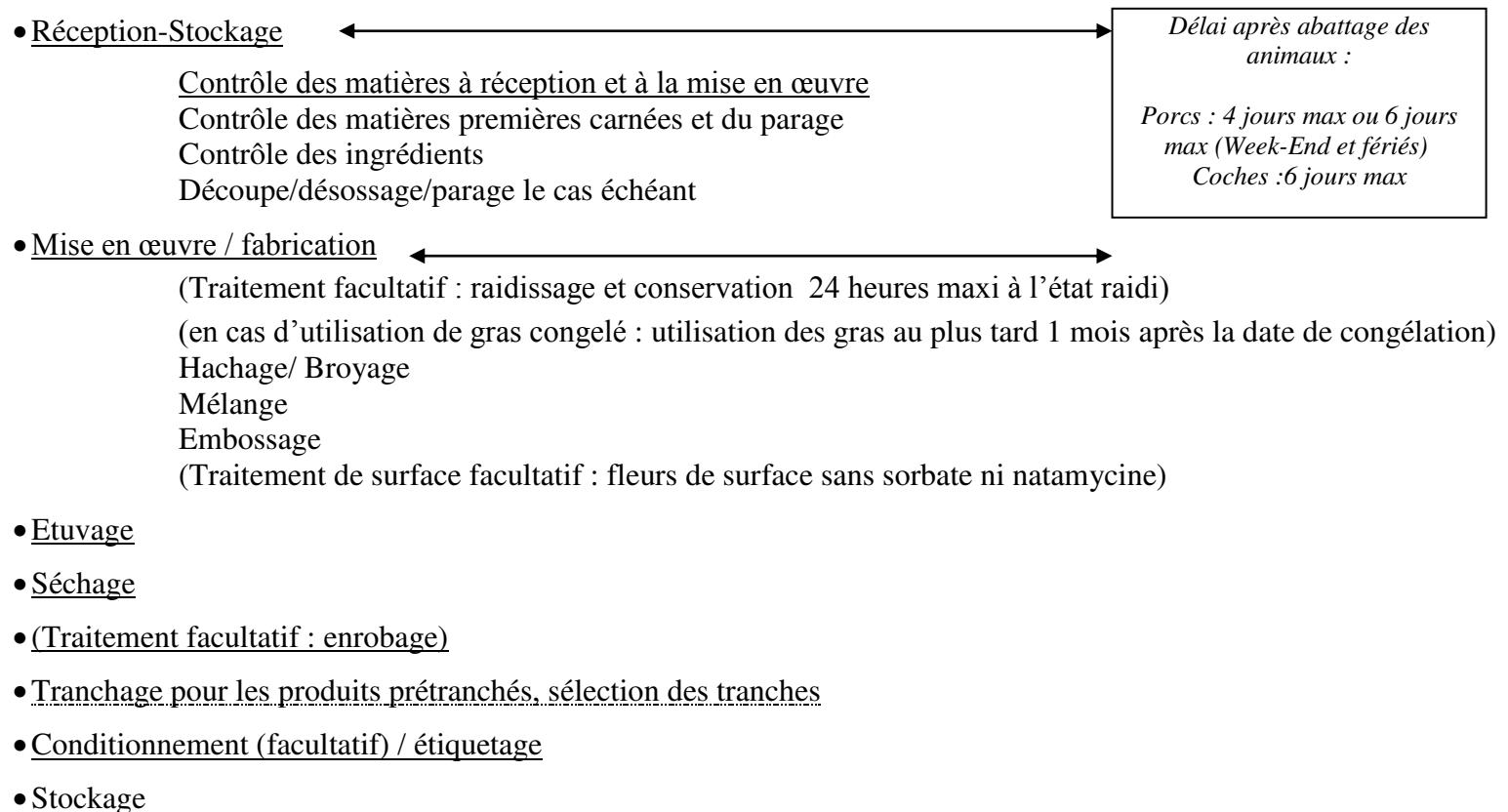


SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Délai de réception des matières premières carnées (viandes et gras)	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs - 6 jours maximum après le jour d'abattage des cochons
S2	Température à cœur des viandes et des carcasses à réception	Température à cœur des maigres reçus frais : $-3^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$ Viandes de découpe élaborées et parées : $T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$ (tolérance à 5°C) Carcasses ou pièces de découpe primaire : $T^{\circ} \leq +7^{\circ}\text{C}$ Gras congelé (le cas échéant) : $T^{\circ} \leq -12^{\circ}\text{C}$
S3	Entreposage des maigres et des gras	Maigre et gras frais : $T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$ Gras congelé : $T^{\circ} \leq -12^{\circ}\text{C}$
S4	Taux de Pseudomonas	$< 10^5 / \text{g}$
S5	Taux d'Entérobactéries	$< 10^4 / \text{g}$
S6	Délais relatifs à la congélation du gras (quand du gras congelé est utilisé)	délai de 24 heures maximum entre découpe et congélation
S7	Conditions de décongélation des gras congelés (En cas d'utilisation de gras congelé)	Décongélation à l'abri des souillures
S8	Proportion maximale de poitrine sur l'ensemble de la mêlée	30%
S9	Proportion de gras dans la mêlée	Proportion de gras dans la mêlée : pièces de gras (bardière, poitrine) = 10 à 35% de la matière première carnée incorporée dans la mêlée ou gras total calculé dans la mêlée : 17 à 24%
S10	<u>Nature du boyau</u>	Produits entiers : boyau naturel porcin, éventuellement cousu ou séché-collé. Produits prétranchés : boyau naturel ou collagénique pelé avant tranchage sauf mention traditionnel ou à l'ancienne
S11	<u>Parage soigné des maigres</u>	<u>Désossage, dénervage et élimination des gras mous, des aponévroses, des rougeurs, de la couenne (épaule : suppression nerf sous palette et têtes des</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>nerfs)</u>
S12	Retrait des jarrets	Retrait du jarret du jambon et de l'épaule

5-3. Ingrédients et additifs

S13	Teneur maximale de poivre autorisée pour la fabrication si mention « au poivre vert »	Teneur en grains de poivre vert de 1 à 5%
S14	Traitements des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S15	Teneur maximale en sel à la mise en œuvre	Petites pièces : sel < 3% Pièces ≥ 1 kg : sel < 3,2%

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Température de la mêlée à l'issue du mélange	Entre -4°C et +4°C
S17	Diamètre des saucisses sèches	+ Diamètre des saucisses sèches : -droite /courbe : 34 à 44 mm -à la perche : 30 à 50 mm (avant séchage)
S18	Traitements de surface autorisés	Fleur de surface sans sorbate ni natamycine
S19	Valeurs d'étuvage définies par les opérateurs	Valeurs cibles des paramètres suivants sont définis en interne : -température ambiante, -hygrométrie, -perte de poids et/ou durée de l'étuvage avec T ≤ +26°C
S20	Température de séchage (température ambiante)	≤ +16°C (20°C en cas de séchage naturel)
S21	Durée minimum de séchage (à compter de l'embossage du produit)	Durées minimum de séchage selon la catégorie et le poids du produit (cf. tableau annexe n°1)
S22	Agents d'enrobage utilisés	Poudres de fleurage : carbonate de calcium, talc, kaolin

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Sélection des tranches	Vérification de l'aspect des tranches : couleur, forme, régularité
S24	Conformité de la présentation du produit	Pas de défauts de présentation (critères d'aspect et de forme) Déclassement des produits anormaux ou défectueux : produits déformés, produits poisseux, produits présentant des moisissures indésirables
S25	Caractéristiques physico-chimiques	HPD* $\leq 52\%$ * les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 56% * les pièces de diamètre supérieur à 85 mm et dont la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77% est inférieure ou égale à 22%, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 58% HPD (miche ou galet, pavé, rouelle) $< 60\%$

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	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières carnées (porc et coches)	Documentaire
S11	Parage soigné des maigres	Visuelle
S12	Retrait des jarrets	Visuelle
C	Absence de congélation du maigre	Visuelle et/ou documentaire
C	Taux d'incorporation des viandes	Documentaire
S10	Nature du boyau	Visuel et/ou documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE n° 1

Durées minimum de séchage, à partir de l'embossage, selon la catégorie et le poids du produit

PRODUITS ENTIERS LIBRE-SERVICE ET COUPE

Poids maximal des pièces vendues entières : 4kg

Saucisson sec, rosette, pavé :

Poids	Durée minimum
200g à 249g	21 jours
250g à 299g	25 jours
300g à 349g	28 jours
350g à 399g	32 jours
400g à 499g	35 jours
500g à 699g	38 jours
700g à 1199g	40 jours
1200g à 1499g	42 jours
1500g à 2000g	45 jours
Plus de 2000g	56 jours

Jésus :

Poids	Durée minimum
≥ 2000g	70 jours

Saucisses sèches droite et courbe :

Poids	Durée minimum
200g à 249g	14 jours
250g à 349g	18 jours
350g à 499g	20 jours

Saucisse perche :

Poids	Durée minimum
—	14 jours

PIECES A TRANCHER PAR L'INDUSTRIEL

Diamètre ou hauteur	Durée minimum
≤ 50 mm	28 jours
De 51 à 69 mm	35 jours
De 70 à 79 mm	42 jours
De 80 à 99 mm	49 jours
≥ 100 mm	56 jours

ANNEXE n° 2

Définitions et abréviations

Agent d'enrobage : substance qui, appliquée à la surface d'une denrée alimentaire, lui confère un certain aspect ou constitue une couche protectrice.

Cutter : appareil avec des couteaux tournant à l'intérieur d'une cuve, et dont le but est la coupe et/ou le mélange d'ingrédients.

Embossage : opération consistant à pousser la mêlée, soit dans des boyaux naturels, qui peuvent subir un traitement de dessalage partiel et réhydratation à l'eau tiède pour faciliter l'opération, soit dans des boyaux collagéniques pour les produits prétranchés. Le poussage est généralement effectué sous-vide, ce qui permet d'obtenir une tranche compacte et sans trou d'air.

Etat raidi commence au moment où le maigre au cœur de la palette atteint -3°C et le gras au cœur de la palette atteint -5°C.

Farcissement : altération de la cohésion des grains due à la libération des lipides par les adipocytes (cellules graisseuses).

Fleur de surface : ensemble de microorganismes qui se développent sur le boyau du saucisson sec. Il s'agit essentiellement de moisissures et de levures. Elles apportent un aspect extérieur original et un arôme caractéristique.

HPD : Humidité du Produit Dégraissé, calculée en utilisant la formule suivante :
$$\text{HPD} = (100 \times \% \text{ d'humidité totale}) / (100 - \% \text{ de matière grasse libre})$$

Mêlée : mélange des produits carnés issus du hachage du maigre et du gras (réalisé à partir d'un hachoir et/ou d'un cutter) avec les autres ingrédients et additifs autorisés

Parage : action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux, ganglions lymphatiques.

Poudre de fleurage : substances d'enrobage des saucissons secs, permettant de stabiliser leur aspect de surface. Elles peuvent être composées de farine (blé, riz), carbonate de chaux et de magnésie, argiles colloïdales lavées, sulfate de chaux.

Raidissement : les viandes (non congelées) peuvent être préalablement refroidies à une température négative. Ce raidissement permet une coupe plus franche au niveau du hachage diminuant ainsi les risques d'altération de la cohésion du produit (farcissement).

Séchage - Maturation : traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des

modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante.

SST : Sucres Solubles Totaux.

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/16 « Andouillette supérieure pur porc »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré avec des abats label rouge de porc
- Cuisson lente au bouillon

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	3
3-3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE	5
4- TRACABILITE	9
4-1. IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS	9
4-2. OBLIGATIONS DÉCLARATIVES ET TENUE DE REGISTRES.....	9
4-3. SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE	9
5- METHODE D'OBTENTION	12
5-1. SCHÉMA DE VIE	12
5-2. MATIÈRES PREMIÈRES CARNÉES UTILISÉES	13
5-3. INGRÉDIENTS ET ADDITIFS.....	14
5-4. FABRICATION, TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT	15
5-5. QUALITÉ DES PRODUITS	16
6- ETIQUETAGE	16
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET MÉTHODES D'EVALUATION	17
8- PRINCIPALES ABREVIATIONS ET DEFINITIONS	17
ANNEXE.....	18

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

Andouillette supérieure pur porc

3- DESCRIPTION DU PRODUIT LABEL ROUGE

3-1. Présentation du produit

Les andouillettes supérieures pur porc Label Rouge sont « nature », c'est à dire dont la dénomination n'est pas « à », « au », « aux » avec un ingrédient particulier.
Elles sont cuites et sont destinées à être consommées chaudes, en général grillées ou poêlées.

Présentation à la vente

Les andouillettes supérieures pur porc sont commercialisées, entières, sous boyau naturel de porc.
Elles peuvent être présentées « fermées aux 2 bouts » ou « à bouts coupés ».
Le diamètre de leur section est compris entre 38 mm et 42 mm (au moment de l'embossage).

Elles peuvent être commercialisées conditionnées sous vide en sachets ou en enrobées de gelée dans des bacs sous vide.

Caractéristiques organoleptiques

Les andouillettes supérieures pur porc présentent les caractéristiques suivantes par rapport au produit courant de comparaison:

- bon équilibre du goût entre matière carnée et assaisonnement
- moins gras
- bonne tenue à la découpe
- texture relativement ferme

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une andouillette pur porc, conforme à la catégorie « Andouillettes » du Code des Usages de la Charcuterie. C'est une andouillette « nature », c'est à dire dont la dénomination n'est pas « à », « au », « aux » avec un ingrédient particulier.

Le produit courant n'est pas sous signe(s) d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature des viandes autorisées	Estomacs et chaudins complets de porc charcutier	Eléments du tube digestif du porc (dont rosette si < 15%) et/ou du veau Gras de porc Maire de porc Couenne de porc
Etat des abats label rouge à réception	Frais ou surgelés, crus (non traités thermiquement), non assaisonnés	Frais ou congelés, crus ou blanchis et pouvant être assaisonnés
Ingrédients autorisés	<p><u>Liste positive :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Sel -Epices non ionisées -Plantes aromatiques fraîches ou surgelées non ionisées - Arômes naturels <p><i>La somme des ingrédients ne dépasse pas 5% du poids du produit cru embossé</i></p>	Respect du code des usages
	<ul style="list-style-type: none"> -Nitrite de sodium -Acide citrique 	<ul style="list-style-type: none"> -Nitrite de sodium, nitrite de potassium -Acide ascorbique et ascorbate de sodium -Acide érythorbique et érythorbate de sodium -Phosphates -Acides organiques et leurs sels -Chlorure de potassium, de calcium, de magnésium
Pourcentage représenté par les estomacs et chaudins complets	95% minimum de la masse des ingrédients mis en œuvre (cru) (enveloppe comprise)	80% minimum de la masse des ingrédients mis en œuvre (cru) (enveloppe comprise)
Enrobants facultatifs	Gelée	Gelée, chapelure, saindoux, graisse de veau

La mention « Matières premières » correspond aux éléments du tube digestif du porc hors enveloppes.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
PROCESS		
Pré-cuisson (blanchiment) des chaudins complets et estomacs	Peu à moyennement importante Ex : Chaudin complet : -Valeur Cuisatrice \leq 10 min	En général , plus importante Ex : Chaudin complet : -Valeur Cuisatrice peut atteindre 30 min
Découpe des chaudins complets et estomacs	En lanières au multi-lames ou au couteau	Découpe possible au hachoir
Mise sous enveloppe des chaudins complets et estomacs	Enveloppes : Utilisation de boyaux naturels de porc	Enveloppes : Boyau naturel (toutes espèces) ou boyau collagénique reconstitué
Cuisson des andouillettes	Lente : 7 heures minimum dans un bouillon	En général, plus rapide : à partir de 1h à la vapeur ou dans de l'eau ou dans un bouillon
Refroidissement des andouillettes	Immersion dans un bain d'eau glacée	Par immersion ou en chambre froide
DELAIS	-Précuisson des abats surgelés : 9 mois maximum après la date de surgélation -Conditionnement sous vide des produits finis réalisé au maximum le lendemain de la fin de la cuisson (sauf andouillettes en gelée : conditionnement 3 jours maximum après cuisson)	DDM pouvant atteindre 12 mois -Selon stocks et commandes -Selon validation HACCP
CRITERES CHIMIQUES du produit fini (hors enrobage)	Lipides \leq 18 % * Lipides sont rapportés à l'HPD de 77%.	Lipides* \leq 20 % * Lipides sont rapportés à l'HPD de 77%.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

<p>- Elaboré avec des abats label rouge de porc</p>	
Chaudins complets et estomacs label rouge de porc charcutier	Réassurance des consommateurs. Abats sélectionnés. Gage de régularité.

<p>- Cuisson lente au bouillon</p>	
Cuisson pendant 7 heures minimum dans un bouillon	La cuisson lente dans un bouillon permet aux produits de conserver toutes leurs saveurs puisqu'ils cuisent dans un bouillon où migrent les sucs des matières premières.

La mention « Matières premières » correspond aux éléments du tube digestif du porc hors enveloppes.

Etape	Caractéristiques spécifiques aux andouillettes supérieures pur porc label rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Nature des matières premières	Estomacs et chaudins complets de porc charcutier	Réassurance des consommateurs du fait des exigences relatives à la production et à l'alimentation des porcs label rouge. Abats sélectionnés. Gage de régularité.
Qualité des matières premières	Abats label rouge	Les abats surgelés label rouge l'ont été dans le respect du cahier des charges label rouge de la viande et des abats de porc.
Etat des abats label rouge à réception	Frais ou surgelés, crus (non traités thermiquement), assaisonnés	Les boyaux sont réceptionnés, non traités thermiquement, chez le transformateur qui vérifie la température, l'odeur et l'aspect de ces derniers et qui réalise des analyses bactériologiques à une fréquence définie. Un approvisionnement en boyaux transformés (échaudés, assaisonnés...) ne permettrait pas au transformateur de vérifier la qualité de ces matières premières.
Etape	Caractéristiques spécifiques aux andouillettes supérieures pur porc label rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit

Mise en œuvre des matières premières	<p>Précuisson des abats frais : 4 jours au maximum après le jour d'abattage des porcs charcutiers (et 6 jours au maximum après le jour d'abattage en cas de Week-end ou de jours fériés)</p> <p>Précuisson des abats surgelés : 9 mois maximum après la date de surgélation</p>	Cela permet de limiter les altérations microbiologiques et chimiques des boyaux.
Liste positive des ingrédients non carnés	<p>Limitation des ingrédients non carnés de la liste positive à :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sel -Epices non ionisées -Plantes aromatiques/aromates frais ou surgelés non ionisés -Arômes naturels <p>Conservateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nitrite de sodium (NaNO2) apporté sous forme de sel nitrité -Acide citrique 	<p>Pour l'image du produit, les épices et aromates non ionisés, sont privilégiés.</p> <p>Les plantes aromatiques fraîches ou surgelées (plutôt que déshydratées ou lyophilisées) gardent et apportent au produit toute leur saveur originelle. L'utilisation d'arômes est limitée aux arômes naturels.</p> <p>La liste des conservateurs est réduite. Le sel nitrité, outre son action sur certains microorganismes est employé pour son action sur la couleur du produit. Il en est de même pour l'acide citrique.</p>
Pré-cuisson des chaudins complets et des estomacs	Peu importante à modérée	La pré-cuisson modérée qui s'apparente à un blanchiment, permet de préserver le collagène des boyaux qui assurera la bonne tenue des andouillettes, ainsi que leur goût en limitant la migration des substances aromatiques vers l'eau de précuisson.
Découpe des chaudins complets et des estomacs	<p>En lanières au multi-lames ou au couteau</p> <p>Hachoir interdit</p>	La découpe des boyaux au hachoir conduit à l'obtention de petits morceaux tandis que l'on recherche des lamelles/lanières régulières dans les andouillettes label rouge.

Etape	Caractéristiques spécifiques aux andouillettes supérieures pur porc label rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Mise sous enveloppe	Mise sous boyau naturel de porc	Les boyaux naturels ont une image traditionnelle. De plus, l'origine porcine rassure les consommateurs.
Cuisson des andouillettes	Cuisson lente de 7 heures minimum dans un bouillon	Ce type de cuisson lente dans un bouillon permet aux produits de conserver toutes leurs saveurs puisqu'ils cuisent dans un bouillon où migrent les sucs des matières premières. De plus, la cuisson lente permet de donner un certain moelleux aux morceaux et la fonte du collagène qui servira de « ciment » lors du refroidissement.
Refroidissement des andouillettes	Immersion dans un bain d'eau glacée	Cela permet d'obtenir un refroidissement rapide et homogène des andouillettes refroidies.
Conditionnement des andouillettes	Le conditionnement est réalisé au plus tard le lendemain de la fin de la cuisson (sauf andouillettes en gelée : conditionnement 3 jours maximum après cuisson)	Cela permet d'éviter des dégradations du produit sur le plan organoleptique et microbiologique.
Produit fini	Lipides* ≤ 18 % * les Lipides sont rapportés à l'HPD de 77%.	Le taux de lipides est maîtrisé, notamment grâce à l'utilisation exclusive d'abats label rouge. De plus, l'incorporation de gras est interdite dans la recette.

4- TRACABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

cf. Conditions de productions communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

De la réception des estomacs et chaudins complets de porc label rouge à l'expédition des andouillettes supérieures pur porc, 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 et des enveloppes est également assurée.

ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Réception des estomacs et chaudins complets label rouge Stockage	<p>Enregistrements au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du nom de la matière première label rouge - de la date d'abattage des porcs ou de la date de surgélation selon l'état frais/surgelé des abats - du fournisseur - de la date de réception - des quantités <p>Attribution d'un n° de lot de «matières premières»</p>	<p>Réception des abats label rouge avec : étiquetage spécifique + un identifiant assurant le traçabilité entre le transformateur et l'abattoir</p> <p>Attribution d'un n° de lot de «matières premières»</p>
Mise en oeuvre (précuison-découpe) Mélange	<p>Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de « lot de mélange: »</p> <ul style="list-style-type: none"> - le ou les N° de lots de « matières premières » et les quantités utilisées - la date de mise en œuvre (pré-cuisson/découpe) des estomacs et chaudins complets - la date de mélange - les noms des fournisseurs et les N° de lots des ingrédients non carnés utilisés 	<p>N° de « lot de mélange »</p> <p>Identification des lots de mélange si nécessaire</p>
Mise sous enveloppe	<p>Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de « lot de embossage: »</p> <ul style="list-style-type: none"> - la date d'embosssage - le n° ou les n° de lots de mélange issus de la même journée. - les noms des fournisseurs et les N° de lots des enveloppes utilisées 	<p>N° de « lot de embossage »</p> <p>Identification des lots de embossage si nécessaire</p>

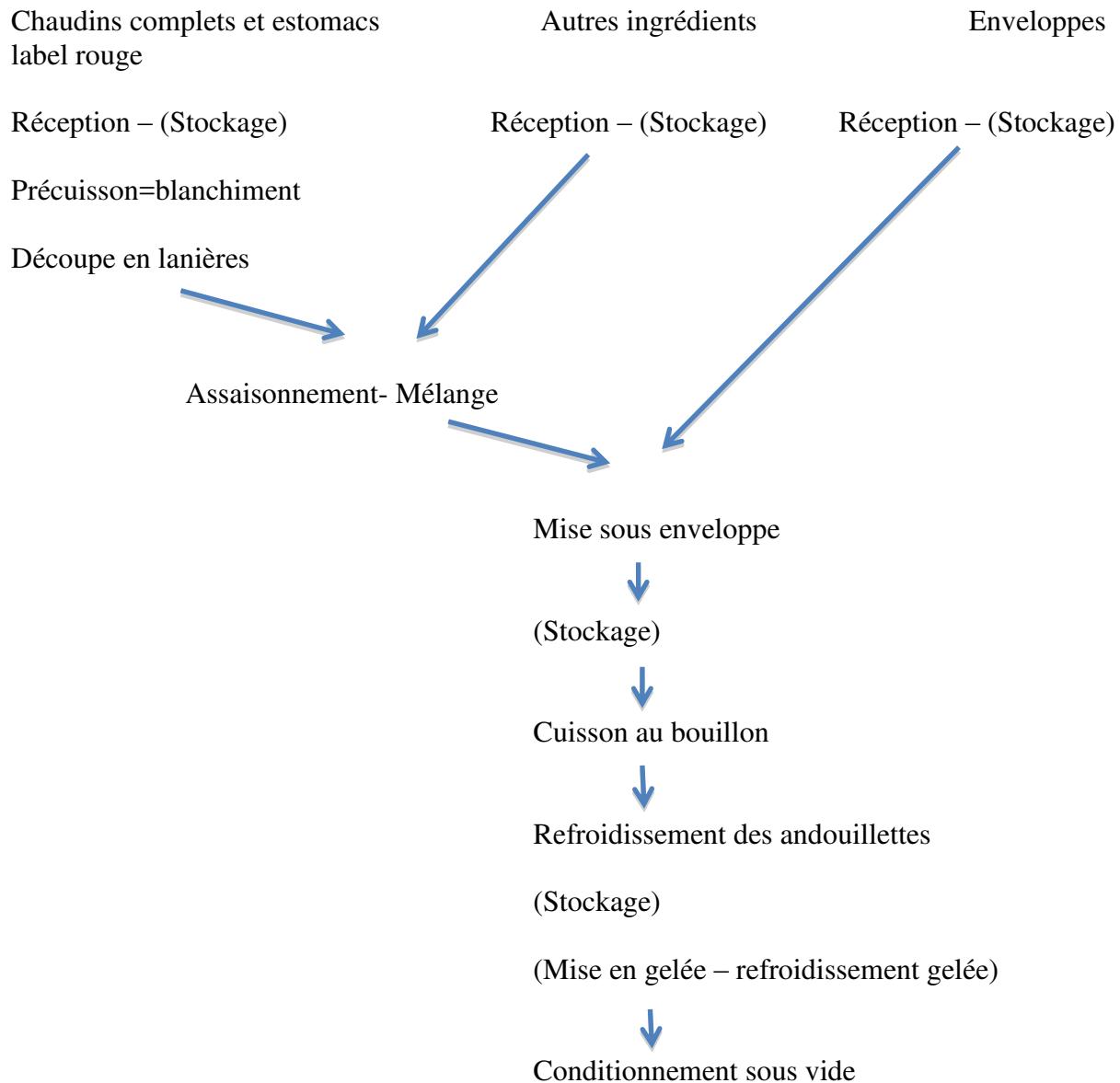
Cuisson	-	Enregistrements à partir desquels on peut	Etiquetage	si cela est
---------	---	-------------------------------------------	------------	-------------

refroidissement	associer à un n° de lot de cuisson : - la date de cuisson - le n° ou les n° de lots d'embossage, cuits au maximum dans la même journée. - les noms des fournisseurs et N° de lots des ingrédients non carnés composant le bouillon	nécessaire de : - le N° de lot de cuisson
Conditionnement	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de lot de produit fini : -le jour de conditionnement -la recette label rouge (si mise en gelée : date et traçabilité des ingrédients de la gelée) - le ou les n° de lots de cuisson conditionnés au maximum dans la même journée -la DLC apposée au conditionnement -le nombre d'UVC conditionnées	Etiquetage du lot s'il est fait au conditionnement dont : - le N° de lot du produit fini
Expédition	Enregistrements à partir desquels on peut associer pour tout n° de lot de produit fini : - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées	Etiquetage du lot s'il est fait à l'expédition dont : - le N° de lot du produit fini Listing des commandes

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

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

■ Réception des chaudins complets et estomacs

N°	Points à contrôler	Valeurs cibles
S1	Nature et qualité des matières premières	Estomacs et chaudins complets
S2	Emploi des chaudins complets et estomacs de coche	L'emploi d'estomacs et/ou de chaudins complets de coche n'est pas autorisé
S3	Conformité des chaudins complets et estomacs à réception	Chaudins complets crus (non traités thermiquement), non assaisonnés, Estomacs entiers crus (non traités thermiquement), non assaisonnés Abats propres, vidés, dégraissés et parés Couleur beige rosé Absence d'odeur Absence de corps étrangers visibles Absence de transformation thermique / d'assaisonnement visibles Absence de saumure ou de sel Intégrité des emballages
S4	Critères bactériologiques des chaudins complets et estomacs à réception	Teneur en Anaérobies Sulfito Réducteurs : Estomacs \leq 1000 germes / g Chaudins complets \leq 20 000 germes / g
S5	T°C des chaudins complets et estomacs à réception	- Température à réception des chaudins complets frais et des estomacs frais , comprise entre -1°C et + 3°C (tolérance à + 5°C si moins de 24 h entre abattage et réception) - Température des chaudins complets surgelés et des estomacs surgelés label rouge \leq -18°C

■ Mise en œuvre des chaudins complets et estomacs

S6	Mise en œuvre des chaudins complets et estomacs	-Mise en œuvre = Mise en pré-cuisson (sans décongélation préalable) des chaudins complets et estomacs surgelés : 9 mois maximum après la date de surgélation
----	-------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5-3. Ingédients et additifs

■ Réception des autres ingrédients et enveloppes

Points à maîtriser		Valeurs cibles
S7	Conformité des ingrédients non carnés	Absence d'aspect et/ou de couleur et/ou d'odeur anormal(e) et de matières ou de corps étrangers visibles Intégrité des emballages
S8	Conformité des enveloppes	Boyaux naturels de porc salés (au sel sec ou en saumure), manchonnés ou non, propres et sains, sans odeur, ni couleur ni aspect anormal (e) Absence de matières ou de corps étrangers visibles Intégrité des emballages

■ Ingédients et additifs utilisés

Points à maîtriser		Valeurs cibles
S9	Conformité des matières premières et des ingrédients non carnés mis en œuvre	-Absence de couleur, d'odeur et d'aspect anormaux -Absence de matière anormale ou de corps étrangers visibles
S10	Conformité des quantités de chaudins complets et d'estomacs	Chaudins complets (représentant 60% minimum) et estomacs représentent 95% minimum de la masse des ingrédients mis en œuvre (cru) , enveloppe comprise .
S11	Ingédients non carnés autorisés	Ingédients autorisés : -Sel -Epices non ionisées -Plantes aromatiques/aromates frais ou surgelés non ionisés -Arômes naturels -Nitrite de sodium (NaNO2) apporté sous forme de sel nitrité -Acide citrique
S12	Quantité maximale d'ingrédients non carnés dans la recette	La somme des ingrédients non carnés ne dépasse pas 5% de la masse totale mise en œuvre (cru), enveloppe comprise

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

■ Pré-cuisson / Découpe des chaudins complets et des estomacs

Points à maîtriser		Valeurs cibles
S13	Barème de pré-cuisson des chaudins complets et des estomacs	Chaudins complets: -Valeur Cuisatrice \leq 10 min Estomacs: -Valeur Cuisatrice \leq 25 min
S14	Découpe en lanières	Hachoir interdit Utilisation d'un couteau ou d'un matériel multi-lames réglé de façon à obtenir des lanières de longueur de 10 mm minimum et de 7 à 10 mm de largeur

■ Embossage / cuisson des andouillettes / refroidissement / enrobage (facultatif) / Conditionnement

Points à maîtriser		Valeurs cibles
S15	Embossage en boyaux naturels de porc	Boyaux naturels de porc dessalés, propres sans odeur, sans couleur ou aspect anormaux
S16	Diamètre des andouillettes à l'embossage	Diamètre de 38 mm à 42 mm
S17	Cuisson lente au bouillon	Cuisson pendant 7 heures minimum dans un bouillon
S18	Composition du bouillon	Composition du bouillon : Ingrédients autorisés : Eau, légumes, plantes aromatiques/aromates sel, épices
S19	Type de refroidissement	Refroidissement par immersion dans de l'eau glacée
S20	Cinétique de refroidissement	4 °C à cœur du produit atteint en moins de 3 h
S21	Enrobage pour les andouillettes présentées en gelée : composition de la gelée	Sont autorisés dans la composition de la gelée : Ingrédients autorisés dans les andouillettes, Eau, Gélatine de porc, Carraghénanes Caramel
S22	Délai maximum entre la fin de la cuisson et le	Conditionnement sous vide, réalisé au plus tard le lendemain du jour de fin de cuisson pour les andouillettes en sachets

	conditionnement sous-vide	Conditionnement sous vide, réalisé au plus tard 3 jours après le jour de fin de cuisson pour les andouillettes enrobées de gelée.
--	---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5-5. Qualité des produits

■ Produit fini

Points à maîtriser		Valeurs cibles
S23	Taux de lipides	Lipides \leq 18 % Lipides sont rapportés à l'HPD 77% Analyse réalisée sur produit (enveloppe comprise) hors enrobage
S24	DLC maximale	DLC de 45 jours maximum après la date de conditionnement
S25	Aspect des produits commercialisés	Tri au moment du conditionnement ou de l'enrobage : Sont écartées, les andouillettes présentant : <ul style="list-style-type: none"> - Une enveloppe déchirée - Une couleur non conforme - Une forme ou des dimensions anormales - Un défaut de fermeture pour les andouillettes fermées - Non entières/non intègres Cf référentiel photographique en annexe

6- ETIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET MÉTHODES D'EVALUATION

Critère*	Point de maîtrise	Méthode d'évaluation
S1	Nature et qualité des matières premières	Documentaire et/ou visuelle
C	Matières premières utilisées	Documentaire et/ou visuelle
S10	Conformité des quantités de chaudins complets et d'estomacs	Documentaire
S11	Ingrédients non carnés autorisés	Documentaire et/ou visuelle
S15	Embossage en boyaux naturels de porc	Documentaire et/ou visuelle
S17	Cuisson lente au bouillon	Documentaire et/ou visuelle
S23	Taux de lipides	Analyse et/ou documentaire

*C : Conditions de production communes

8- PRINCIPALES ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

Chaudin complet de porc : partie du tube digestif du porc allant de la sortie de l'intestin grêle jusqu'au fuseau, caecum compris : soit le caecum, le chaudin, le suivant et le fuseau. La rosette ne fait pas partie du chaudin complet.

Ingrédients non carnés : dans le présent cahier des charges, ils correspondent aux ingrédients hors matières premières (chaudins complets et estomacs), hors enveloppes, hors ingrédients du bouillon et hors ingrédients de la gelée.

ANNEXE

Référentiel photographique de défauts rencontrés conduisant au déclassement du produit défectueux

Enveloppe déchirée		
Forme ou dimensions anormales Andouillette déformée Andouillette trop petite		
Défaut de fermeture Enveloppe déchirée à un bout Andouillette « double » non fermée		

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/08 « Jambon sec supérieur »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriqué à partir de jambon frais de porc label rouge
- Affinage lent de 9 mois minimum
- Produits identifiés et suivis de la production aux points de vente

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. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	4
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.....	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	12
5-5. Qualité des produits.....	13
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	14
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	14
ANNEXE 1	15

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-groupe.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambon sec supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce sont des produits de salaison sèche supérieurs pur porc obtenus par :

- salage au sel sec
- séchage
- affinage de jambons frais.

Le jambon sec supérieur Label Rouge peut être :

- **Entier** avec ou sans os, avec ou sans gras, avec ou sans couenne,
- **En morceaux** : demi, quart de jambon,
- **Prétranché**.

Les produits entiers peuvent être vendus nus ou conditionnés sous filet, sous film, sous vide.

Les produits prétranchés peuvent être vendus conditionnés sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Description organoleptique

Les jambons secs supérieurs Label Rouge ont une texture fondante et sèche. Ils ne présentent pas les défauts suivants :

- Goût de rance, de moisissure, de viande crue
- Aspect de tranche moirée, irisé
- Texture pâteuse.

De plus, ils peuvent être décrits par les critères suivants :

- Produit présentant une couleur plutôt intense
- Produit ayant une saveur salée équilibrée

Le champ de la certification et les différents opérateurs

Le champ de la certification du jambon sec supérieur, est défini de la réception de la viande de porc label rouge au conditionnement des produits finis.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est un produit similaire conforme à la fiche « Jambon sec, Jambon sel sec » du code des usages de la charcuterie en vigueur.

Le produit courant n'est pas sous le signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit label rouge, à savoir que les produits entiers label rouge seront comparés à des produits courants entiers. De même, les produits label rouge libre-service (LS) seront comparés à des produits libre-service (LS) courants.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • sel • sucres : saccharose, dextrose, • aromates, épices non ionisés, vins, alcools, liqueurs, condiments • nitrate de sodium, nitrate de potassium 	<ul style="list-style-type: none"> • sel • sucres à une dose maximale d'emploi de 0,5% sur produit tel que commercialisé • aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments • arômes • fumée liquide • ferment <p>• nitrate de sodium, de potassium, chlorure de potassium, de calcium, de magnésium</p>
Traitement de surface	<ul style="list-style-type: none"> • panne, saindoux, amidon • sel, épices et aromates non ionisés 	<ul style="list-style-type: none"> • panne, saindoux, amidon • sel, épices, aromates, vins, alcools, liqueurs • fleurs de surface
Elément du procédé de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Durées et températures fixées pour les opérations de salage, repos, étuvage, séchage 	Pas de précision

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

Fabriqué à partir de jambon frais de porc label rouge

Utilisation de jambon entier frais issu de carcasse de porc label rouge

Cette caractéristique a pour but de mettre en avant l'utilisation de matières premières sous signe de qualité dans la fabrication de jambons secs supérieurs 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.

Affinage lent de 9 mois minimum

- Durée minimum de 270 jours entre la mise au sel et la sortie d'affinage dans les conditions suivantes :
- Etuvage de 15 jours maximum à une température inférieure ou égale à 26°C
- Séchage et affinage à une température inférieure ou égale à 18°C (20°C en cas de séchage naturel)

Le Code des usages préconise 7 mois minimum pour les jambons secs, sel sec, supérieurs ou traditionnel et un peu moins de 4 mois et demi (130 jours) pour les jambons secs, sel sec courants.

Produits identifiés et suivis de la production aux points de vente

Utilisation de jambon entier frais de porc label rouge et traçabilité de l'ensemble des étapes de fabrication au sein de l'entreprise (Cf. partie 4 : Traçabilité)

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Réception et stockage des matières premières	Utilisation de jambon entier frais issu de carcasse de porc label rouge	<p>L'entreprise de salaison s'approvisionne en jambons issus de porcs label rouge.</p> <p>L'objectif est notamment de répondre aux attentes des consommateurs, en termes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ bien-être et alimentation des porcs, ➢ origine des matières premières, ➢ maîtrise des critères qualitatifs de la viande, régularité. <p>Utilisation de jambon à l'état frais :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ pour éviter des pertes d'eau et une altération de la structure du jambon.
	<p>Caractéristiques du jambon entier frais :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poids $\geq 9,5$ kg • $5,50 \leq \text{pH} \leq 6,20$ 	<p>Poids minimum du jambon à la mise au sel élevé :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ provenant d'un porc à l'état d'engraissement et à l'âge plus avancés. ➢ garantie d'un poids final minimum du jambon avec os d'environ 6,5 kg, compte tenu des pertes au repos, au séchage et à l'affinage. <p>Cette fourchette de pH permet d'éviter les problèmes de conservation, de prise de sel et d'aptitude au tranchage.</p> <p>pH bas = condition optimale d'un bon séchage.</p> <p>pH trop bas entraîne une viande pâle et des défauts de texture.</p> <p>pH trop haut entraîne des risques microbiologiques plus élevés, une texture plus molle et une prise de sel plus rapide.</p>

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Réception et stockage des matières premières	Utilisation de jambon entier frais : <ul style="list-style-type: none"> • sans défauts d'aspect : défauts majeurs d'épilation et de couenne, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur, • avec une épaisseur minimum de gras de couverture de 10 mm, couenne comprise, et un gras de couleur blanche et de consistance ferme 	Le jambon sec supérieur label rouge est un produit fini dont l'intégrité physique est garantie par celle de la matière première. Une épaisseur de gras minimale garantit la qualité du produit fini : <ul style="list-style-type: none"> ➢ protège le jambon des variations thermiques de surface, lui permettant de supporter la durée d'affinage. La couleur du gras est primordiale pour le produit : ➢ aspect et consistance ferme ➢ qualité technologique : sa résistance à la fusion et à l'oxydation.
	Utilisation exclusive de jambon frais, c'est-à-dire reçu entre -3°C et +4°C.	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Un jambon congelé 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. ➢ Image qualitative du produit frais maintenu à basse température. ➢ Garantie de la conservation de la qualité microbiologique de la matière première.
	<ul style="list-style-type: none"> • Pseudomonas < 10⁵ / g • Entérobactéries < 10⁴ / g 	<ul style="list-style-type: none"> → Critère de vérification du respect de la chaîne du froid. → Critère révélant l'hygiène de la découpe, des surfaces...
	Utilisation d'aromates et d'épices non ionisés	Garantie de la qualité des ingrédients

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Salage et ajout des ingrédients et des additifs	Salage au maximum le 4 ^{ème} jour après l'abattage (délai allongé à 6 jours après abattage dans le cas des week-end et jours fériés)	Garantie de fraîcheur de la viande et du maintien de ses caractéristiques : texture, exsudation, couleur...
	Salage doux au sel sec	Le salage doux ne masque pas les saveurs du jambon sec, tout en garantissant sa conservation.
	Conditions de salage : <ul style="list-style-type: none"> • Durée de séjour en saloir : 3 semaines maximum (durée plus longue possible pour les jambons de plus de 12kg) • Température du saloir : ≤ +4°C 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Cette durée maximum permet de limiter l'apport de sel qui serait préjudiciable au goût du produit. ➢ La température du saloir joue sur la vitesse de pénétration du sel : plus elle augmente, plus le sel pénètre rapidement. La température maximum de +4°C assure une lente diffusion du sel, tout en respectant la microbiologie du produit, qui reste sensible à cette étape (respect de la chaîne du froid).
	Respect de la liste positive des ingrédients et additifs autorisés : <ul style="list-style-type: none"> - sel, - sucres : saccharose, dextrose, - aromates et épices non ionisés, vins, alcools, liqueurs, condiments, - nitrates de sodium (E 251) et de potassium (E 252) 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Le sel participe à la stabilisation bactérienne et influence le développement des qualités organoleptiques du produit fini (saveur, odeur, texture) ➢ Interdiction d'ajouter des arômes pour ne pas supplanter le développement des arômes naturels et pour donner une image qualitative forte. ➢ Pas d'ajout de ferment exogènes pour laisser à la viande une évolution intrinsèque naturelle, caractérisée par des phénomènes enzymatiques induisant protéolyse et lipolyse.

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Repos	Phase de repos : - température ambiante maximale de +8°C - durée minimum de 5 semaines - une perte de poids de 15% minimum déclenche le passage à la phase d'étuvage (pertes cumulées)	Le repos permet d'homogénéiser la teneur en sel de la surface au cœur du jambon et d'assurer un début de dessiccation.
Etuvage, séchage, pannage et affinage	Traitements de surface autorisés : panne, saindoux, amidon, sel, épices et aromates non ionisés Conditions d'étuvage, séchage et affinage : • Températures <i>Etuvage</i> : T°C ≤ 26°C (durée maximale de 15 jours) <i>Séchage et affinage</i> : T°C ≤ 18°C (T°C ≤ 20°C en cas de séchage naturel) • Passage du séchage à l'affinage après une perte de poids minimum de 22% (pertes cumulées) • Durée entre la mise au sel et la sortie d'affinage ≥ 270 jours (9 mois)	Limitation des traitements pour une image plus naturelle et plus traditionnelle du produit label rouge. Le graissage permet de réduire les pertes de poids en cours de maturation, de limiter le croûtage et de faciliter le désossage. Etuvage possible avant l'entrée des jambons en séchoir : cela permet d'accélérer la maturation (début de dégradation des protéines et du gras) avec développement de la saveur et stabilisation de la couleur. Le pannage permet de limiter les pertes de poids en cours de maturation et le croûtage. Cette étape facilite aussi le désossage et réduit les pertes par parage des muscles et de l'arrondi du jambon. L'amidon est un ingrédient de la panne : son rôle est de l'épaissir. ➡ Maturation longue pour un développement harmonieux des arômes et saveurs spécifiques au jambon sec supérieur Label Rouge.

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Désossage, parage, pressage	Maîtrises du désossage, du parage et du pressage par la définition, en interne, des paramètres de ces opérations, et leur respect.	Le cahier des charges impose aux entreprises de fixer des valeurs cibles pour les paramètres de chaque opération. Elles pourront ainsi garantir la maîtrise de la fabrication complète du jambon sec supérieur label rouge.
Raidissement	• Durée limitée à 8 semaines à l'état raidi à une température à cœur ≥ - 14°C	Les paramètres de raidissement permettent un meilleur tranchage des jambon sec supérieur label rouge.
Tranchage	Sélection des tranches	Régularité, forme, couleur des tranches sont vérifiées lors du tranchage.
Produit fini	Caractéristiques physico-chimiques du produit fini : - Teneur en sel ≤ 7,5% et/ou sel/MS ≤ 18% - SST ≤ 0,5% - Teneur en eau ≤ 61%	➡ La limitation du taux de sucres résiduels est le reflet de la qualité supérieure du produit : l'entreprise maîtrise son processus de fermentation. Les caractéristiques physico-chimiques ont une influence sur la qualité organoleptique du jambon sec supérieur label rouge : - la teneur en sel doit être maîtrisée pour maintenir l'aptitude à la conservation. - le taux de Sucres Solubles Totaux (SST) doit préféablement être le plus bas possible.

		- la teneur en eau permet de contrôler le bon déroulement du séchage et de l'affinage, et ainsi garantir les qualités organoleptiques du produit fini et surtout leur conservation ultérieure.
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Etape	Caractéristiques du produit label rouge	Contribution à la qualité supérieure des produits
Conditionnement et Etiquetage	DDM maximales : <ul style="list-style-type: none">• Jambon conditionné en demi, quart ou prétranché : 90 jours après conditionnement,• Jambon entier avec os ou jambon désossé conditionné sous-vide : 90 jours après sortie circuit interne du fabricant.	Garantie de la conservation des qualités organoleptiques supérieures des jambons secs supérieurs label rouge.
Conditionnement et Etiquetage	Température de conservation : <ul style="list-style-type: none">• Pièces entières avec os : T°C conseillée $\leq +18^{\circ}\text{C}$• Pièces entières désossées : T°C $\leq +8^{\circ}\text{C}$• Produits prétranchés : T°C $\leq +8^{\circ}\text{C}$	Le séchage et donc l'évolution du produit sont stoppés, pour maintenir les qualités nutritionnelles, organoleptiques, et la présentation du produit plus longtemps (si le produit est conservé à une température trop élevée, il blanchit par la cristallisation des acides aminés issus de la protéolyse).

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

De la réception des viandes crues de porc à l'expédition des jambons secs 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.

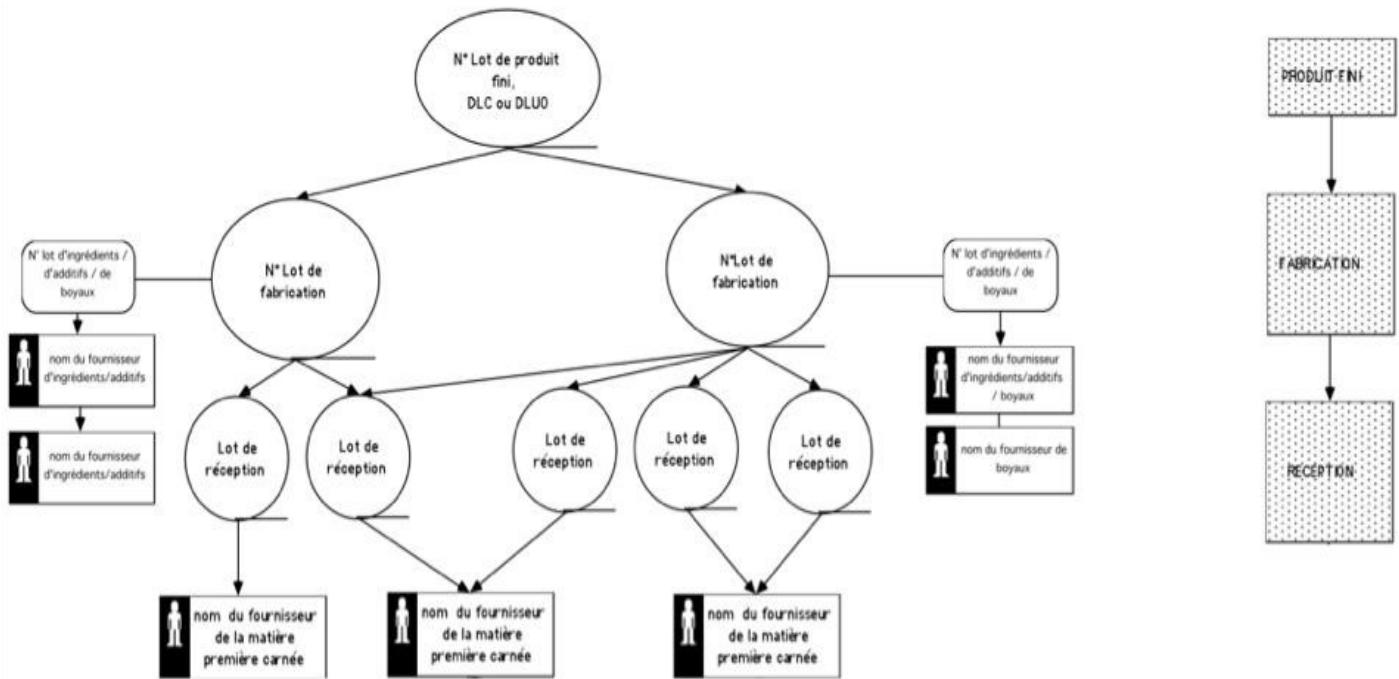
Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception matières premières	Le fabricant tient à jour un registre des réceptions à partir des documents d'accompagnement des carcasses (si la découpe est effectuée dans l'entreprise de transformation) ou des pièces de découpe. Enregistrement à réception : <ul style="list-style-type: none">- du fournisseur,- du numéro de lot,- de la date de réception,- de la date d'abattage,	Registre des réceptions

	<ul style="list-style-type: none"> - du nom des pièces de découpe ou des viandes, - des quantités, - des spécifications complémentaires. <p>Enregistrement des informations concernant la réception des matières premières non carnées (fournisseur, n° de lot, quantités...).</p>	
Transformation	<p>Le fabricant met en place des fiches de fabrication reprenant pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro de lot, - les matières premières utilisées (numéros de lots des matières premières carnées, ingrédients et additifs utilisés) et les quantités mises en œuvre, - les quantités de produit fabriqué, - la date de mise au sel - la date d'entrée dans la phase de repos - la date d'entrée en étuvage, - la date d'entrée en séchoir, - la date de sortie de séchoir et/ou de conditionnement, - les quantités de produit fini conditionné. <p>Et si la découpe a lieu sur place :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la date de découpe. 	Fiches de fabrication
Conditionnement et mise en marché	<p>Chaque unité de vente est identifiée par un numéro de lot* permettant de retrouver les informations des niveaux précédents</p> <p>Un registre de commercialisation permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché.</p>	Numéro de lot* Etiquette des produits Registre de commercialisation

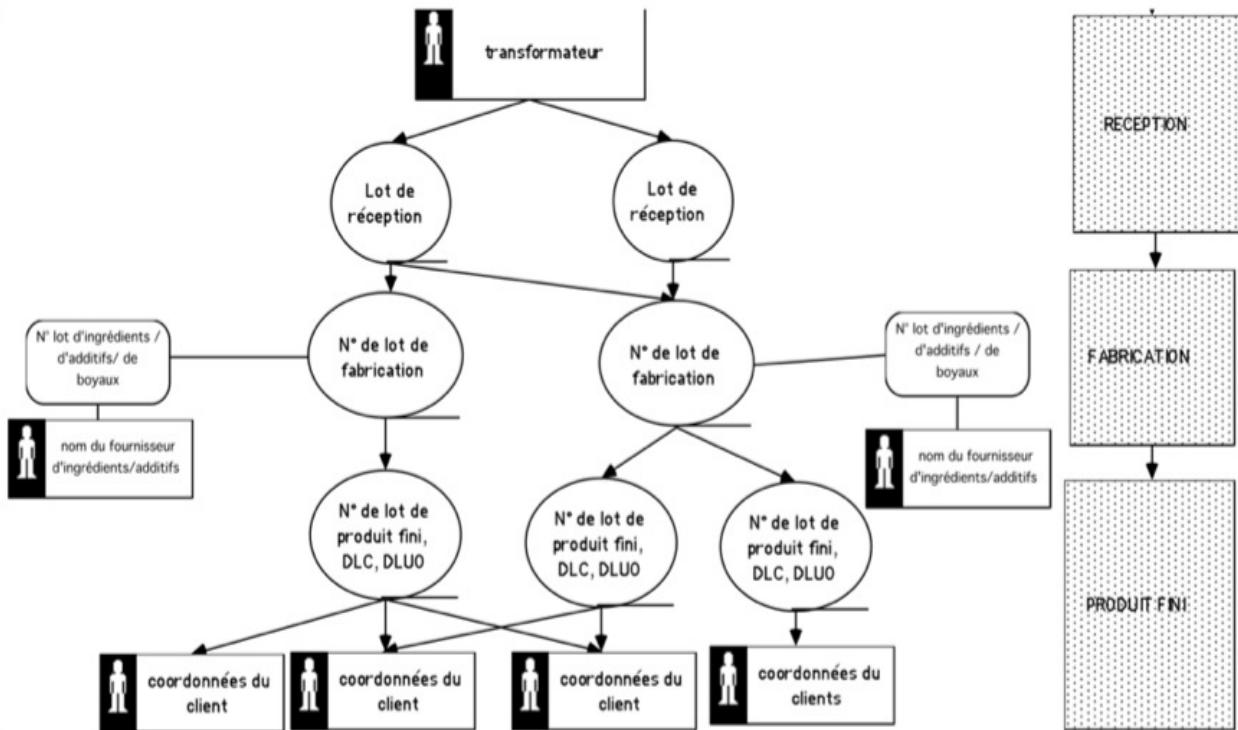
* le numéro de lot peut correspondre à la DDM à condition que cette information soit suffisante pour retrouver, sans confusion possible, l'ensemble des éléments concernant les étapes précédentes.

Les documents archivés doivent être conservés au minimum 3 ans.

SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE DU JAMBON SEC SUPÉRIEUR LABEL ROUGE

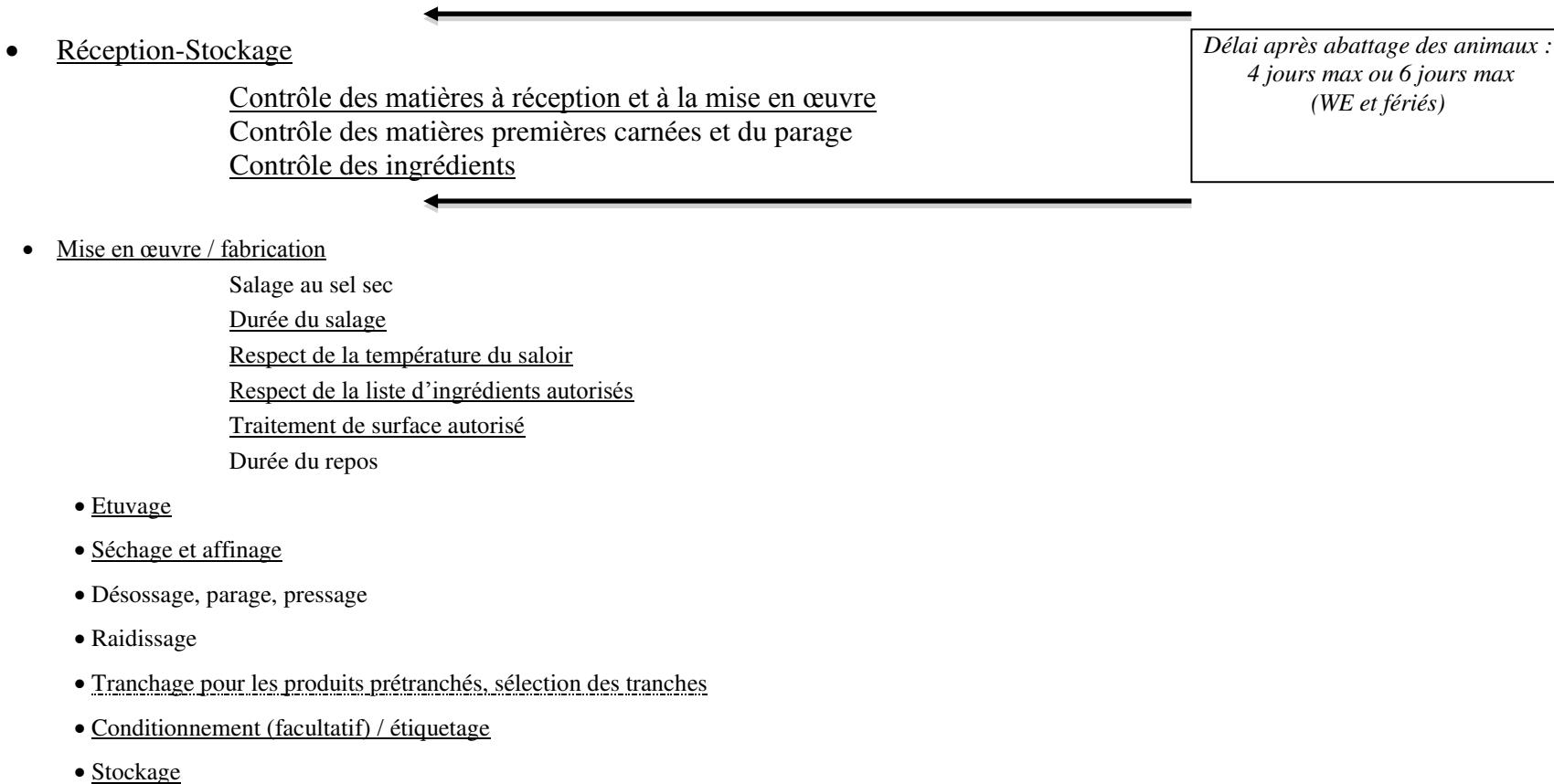


SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE DU JAMBON SEC SUPÉRIEUR LABEL ROUGE



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Type de coupe du jambon et parage éventuel	Coupe ronde sans mouille et n'excédant pas 7 cm (tolérance à 9 cm) au-delà de la tête du fémur, os du quasi partiellement enlevé et pied déjointé ou scié en dessous de la crosse
S2	Délai de réception des jambons	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs
S3	Température à cœur des jambons à réception	Entre -3°C et + 4°C
S4	Taux de Pseudomonas	< 10 ⁵ / g
S5	Taux d'Entérobactéries	< 10 ⁴ / g

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Traitement des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S7	Ingrédients et additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients autorisés dans les traitements de surface : panne, saindoux, amidon , sel, épices et aromates - Ingrédient interdit : ferment.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Procédé de salage	Salage doux par frottement et massage au sel sec (injection de saumure interdite)
S9	Durée de séjour en saloir	3 semaines maximum (durée qui peut être allongée pour un poids de jambon ≥ 12kg)
S10	Température ambiante du saloir	≤ +4°C
S11	Température ambiante maximum de la phase de repos	≤ +8°C
S12	Durée de la phase de repos	5 semaines minimum

S13	Perte de poids cumulée minimum à l'issue du repos	15 %
S14	Température d'étuvage	$\leq 26^{\circ}\text{C}$
S15	Durée d'étuvage	≤ 15 jours
S16	Séchage	$\leq 18^{\circ}\text{C}$ ($\leq 20^{\circ}\text{C}$ en cas de séchage naturel)
S17	Durée de séchage	Passage du séchage à l'affinage après 22% minimum de pertes de poids cumulées
S18	Conditions de désossage, parage, pressage	Les paramètres de ces opérations sont définis en interne
S19	Température à cœur des jambons avant tranchage	$T^{\circ}\text{C} \geq - 14^{\circ}\text{C}$

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Sélection des tranches	Vérification de l'aspect des tranches : couleur, forme, régularité
S21	Teneur en sel	Teneur en sel $\leq 7,5\%$ et/ou sel/MS $\leq 18\%$
S22	Conformité de la température de conservation	Pièces entières avec os : $T^{\circ}\text{C}$ conseillée $\leq +18^{\circ}\text{C}$ Pièces entières désossées et produits prétranchés : $T^{\circ}\text{C} \leq +8^{\circ}\text{C}$
S23	Conformité de la présentation du produit	Forme des pièces conforme à la dénomination de vente : jambon entier, demi, quart Aspect du produit : pas de croûtage, enrobage éventuel Jambon en quart ou prêtanché : la plus grande partie du jarret a été éliminé Produits prétranchés : tranche bien formée

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	Méthodes d'évaluation
Traçabilité	Gestion des fabrications des produits label rouge	Documentaire et/ou visuelle
C	Type de porc	Documentaire
S1	Type de coupe du jambon	Visuelle
C	Poids minimum du jambon entier	Mesure et/ou documentaire
C	Aspect du jambon entier	Visuel
C	Epaisseur, couleur et consistance du gras de couverture	Visuel Mesure
S3	Température à cœur des jambons à réception	Mesure
C	Délai entre abattage et salage du jambon	Documentaire
C	Ingrédients et additifs autorisés	Documentaire
C	Durée entre la mise au sel et la sortie d'affinage	Documentaire
C	Caractéristiques physico-chimiques du produit fini : teneur en eau	Mesure et/ou documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Définitions et abréviations

Croûtage : formation d'une croûte de sel autour du jambon.

Lipolyse : hydrolyse enzymatique des graisses.

Mouille : masses graisseuses situées à la base de l'abdomen, à la jonction de la poitrine et du jambon.

Panne : mélange de panne de porc (gras interne à la cage thoracique), de farine de céréales et d'épices (sel, poivre).

Pannage : action d'enduire le jambon de panne ou de saindoux pour limiter les pertes de poids lors de l'affinage.

Parage : action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux, ganglions lymphatiques.

Protéolyse : hydrolyse enzymatique des protéines en acides aminés.

Saindoux : graisse fondu des tissus adipeux du porc.

Salage au sel sec : contact prolongé de la viande avec le sel (chlorure de sodium) et généralement des additifs de salaison (nitrate de sodium ou de potassium et/ou sel nitrité associé à de l'acide ascorbique, l'acide isoascorbique et leurs sels), à l'exclusion de toute addition de saumure.

Séchage - Maturation : traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante.

SST : Sucres Solubles Totaux.

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/09 « Coppa »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Produit élaboré à partir de viande fraîche 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 de comparaison	4
3-3. Eléments 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	7
5- MÉTHODE 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	14
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	14

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-groupelement.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Coppa

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le cahier des charges « Coppa » recouvre les déclinaisons suivantes :

- Coppa entière
- Demi-coppa
- Coppa tranchée

Combiné à des présentations commerciales différentes (en UVC ou à la coupe en rayon traditionnel), ce panel de produit permet d'atteindre plusieurs objectifs :

- d'assurer une présence commerciale
- d'offrir une large gamme de produit
- de satisfaire les besoins des consommateurs

Les qualités sensorielles du produit constitueront un atout supplémentaire pour les consommateurs : en effet, les produits de coppa sont élaborés à partir de viande de porcs, dont la maturité est plus importante et sur lesquelles un tri selon des pH plus restrictifs a été réalisé.

Ces critères leur confèrent des qualités organoleptiques supérieures et les recettes de fabrication permettent l'obtention de produits de couleur rouge, présentant une odeur prononcée de viande de porc.

3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant a été fabriqué dans le respect des règles édictées par le code des usages. C'est de la coppa de qualité générique, communément fabriquée pour des produits neutres d'un point de vue marketing et qui ne présente aucun critère de qualité supérieure.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Sélection et tri des pièces utilisées pour la fabrication	<p>Coppa élaborée à partir de pièces issues de carcasses Label Rouge LA02/05</p> <p>Sélection des pièces : les échines</p> <p>Elaboration des échines fraîches : sans rougeur ni aponévrose, sans gras mous ni chaînette, découennées, désossées et entièrement parées extérieurement</p> <p>Couleur de viande 3, 4 ou 5 sur l'échelle japonaise, sans corps étrangers</p>	Le produit est constitué de l'échine de porc désossée, mise sous enveloppe et bridée.
Ingédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>Sel, sel nitrité</p> <p>Epices et aromates</p> <p>Acide ascorbique (E300) ou ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315) ou érythorbate de sodium (E316)</p> <p>Salpêtre,</p> <p>Ferments</p> <p>Sucres : dextrose et saccharose</p>	Conforme au code des usages
Enveloppe utilisée	Enveloppe cellulosique	Absence d'exigence
Sélection des emballages primaires	<ul style="list-style-type: none"> - Référencement par le fabricant, avec fiche technique, - Conformité des emballages primaires à la fiche technique - Engagement bipartite par signature d'un cahier des charges fournisseurs 	Absence d'exigence
Contrôle à réception des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la présence de documents d'accompagnement - Vérification de l'indication de qualité de la matière première (Label Rouge) - Vérification de la température des matières premières à réception - Vérification du respect du délai abattage - livraison - Vérification du respect du niveau d'élaboration défini 	Absence d'exigence

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Contrôle à réception des emballages primaires	Vérification de l'absence de souillure, d'endommagement, de corps étrangers, d'odeur ou de couleur anormale - Vérification de la cohérence entre la qualité et la quantité commandée et la qualité et la quantité reçue	Absence d'exigence
Salage, Assaisonnement, Embossage	Description de l'étape de fabrication et des moyens de maîtrise : - Bon usage des ingrédients - Durée de barattage - Température de sortie de barattage des produits - Qualité visuelle de l'embossage	Le produit est traité en salaison au sel sec
Repos Etuvage Séchage	Durée, température et hygrométrie de la phase de repos - Durée, température, et taux d'humidité de la phase d'étuvage - Température et humidité du séchage - Durée totale du cycle embossage/séchage	Le produit est maturé/séché
Tranchage	Température des produits à trancher, présentation du produit fini et tri des produits finis lors du tranchage	Absence d'exigence
Conditionnement	Présentation du produit fini, contrôle de la qualité du conditionnement pour le sous-vide ou contrôle du taux résiduel d'oxygène pour le sous atmosphère modifiée	Absence d'exigence

3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes

- Produit élaboré à partir de viande fraîche de porc Label Rouge.
- Recette traditionnelle.

La première caractéristique permet la valorisation d'une matière première de qualité mise en œuvre pour l'élaboration de ces produits. Le Label Rouge sur la viande de porc, apporte en effet des garanties fortes au consommateur :

- Conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage,
- Maîtrise de l'alimentation,
- Processus d'abattage maîtrisé et qualité des viandes qui en résultent.
- Processus de transformation maîtrisé et qualité des produits qui en résultent

La seconde caractéristique constitue une garantie sur la fabrication :

- Processus d'élaboration qualitatif, garantissant une maturation plus importante du produit, avec un développement plus important des goûts et saveurs,
 - Restriction des ingrédients utilisés lors de la fabrication
 - Restriction des arômes naturelles et additifs utilisés
 - Restriction volontaire du nombre de sucres utilisés
 - Durée du cycle embossage/affinage défini : 7 semaines minimum
 - Produit fini de poids variable, gage de l'obtention d'un produit haut de gamme car issu d'un processus de fabrication non standardisé.
- } parmi ceux autorisés par le code des usages

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Objectif recherché :

Traçabilité ascendante et descendante des flux de produits.

Tableau de synthèse par étape :

Dans la colonne « Informations enregistrées », les éléments permettant de faire le lien entre les différentes étapes sont mis en gras.

Le tableau présente le schéma de traçabilité descendante, les flèches situées sur le côté droit du tableau schématisent la traçabilité ascendante.

Les éléments mis en couleur permettent la mise en évidence des mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

Numéro de lot de fabrication et **Numéro de lot produits finis** : On entend par lot un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. Dans le cadre du présent dossier, on entend par lot de fabrication, une unité de mise en fabrication.

ETAPE	DOCUMENT SUPPORT	INFORMATIONS ENREGISTREES
Réception des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison et étiquetage des produits - Bon de livraison ou autre document d'accompagnement des matières premières carnées 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque réception - Attribution d'un Numéro de lot interne - Date d'abattage des porcs constituant le lot
Salage Assaisonnement	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche suiveuse de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> - Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés - Numéro de lot interne des pièces utilisées - N° de lot de fabrication attribué en interne - Poids mis en fabrication - Date de salage - Programme de barattage utilisé

Embossage	- Fiche suiveuse de fabrication	- Poids des pièces embossées - Date d'embossage - Numéro de lot des enveloppes utilisées
Etuvage	- Fiche suiveuse de fabrication	- Date d'entrée et de sortie d'étuvage - Poids des pièces en repos - N° de la cellule d'étuvage
Séchage	- Fiche suiveuse de fabrication - Fiche de sortie séchoirs	- Date d'entrée et de sortie du séchoir Numéro de lot de fabrication interne - Poids des pièces
Tranchage	- Fiche suiveuse de fabrication	- Date de tranchage Numéro de lot de fabrication des produits entrants au tranchage - Poids des produits à trancher Numéro de lot interne des produits tranchés - Poids des produits tranchés
Conditionnement	- Fiche de conditionnement - Etiquetage des produits finis	- Date de conditionnement Numéro de lot des emballages primaires Numéro de lot de fabrication - Poids conditionnés par type de produit fini et type de conditionnement - DDM mentionnée sur les produits finis Numéro de lot produits finis , au niveau de l'étiquette
Expédition	- Bons de livraison - Etiquetage des produits finis	Numéro de lot produits finis - Comptabilité matière mensuelle, reprenant : <ul style="list-style-type: none">▪ Les tonnages des produits Label Rouge entrés▪ Les tonnages des produits Label Rouge vendus

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Etapes	Critères qualité (CQ)
Etape 1 : Sélection des fournisseurs de viandes Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> - Habilitation des fournisseurs - Sélection et tri des pièces Label Rouge
Etape 2 : Unité de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Habilitation des fournisseurs - Identification et traçabilité des matières premières, des produits en cours et des produits finis - Sélection et tri des matières premières carnées - Process et procédés - Sélection des ingrédients - Sélection des emballages primaires
Etape 2a : Réception des matières premières, des ingrédients et des emballages primaires	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle à réception des matières premières carnées - Contrôle à réception des emballages primaires - Contrôle à réception des ingrédients - Process et procédés
Etape 2b : Salage, Assaisonnement, Embossage	<ul style="list-style-type: none"> - Process et procédés
Etape 2c : Repos, étuvage, séchage	<ul style="list-style-type: none"> - Process et procédés
Etape 2d : Tranchage	<ul style="list-style-type: none"> - Process et procédés
Etape 2e : Conditionnement, Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> - Process et procédés
Etape 3 : Expédition	<ul style="list-style-type: none"> - Traçabilité des produits Label Rouge

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Origine des matières premières carnées	Viandes et abats de porcs Label Rouge n° LA 02/05
S2	Morceaux mis en œuvre	Echines
S3	Qualité des matières premières carnées utilisées	Les échines doivent être sans rougeur ni aponévrose, sans gras mous ni chaînette, découennées, désossées et entièrement parées extérieurement.
S4	Couleur de la viande	Exclusion des couleurs 1, 2 et 6 de l'échelle japonaise
S5	Absence de corps étrangers	Les ateliers de découpe dont sont issues ces pièces doivent avoir mis en place une procédure de gestion des aiguilles cassées, afin de maîtriser le risque de présence de corps étrangers dans les pièces fournies.
S6	Températures des matières premières carnées	entre 0 et + 4° C.
S7	Mention obligatoire sur les documents d'accompagnement	Les documents d'accompagnement des matières premières carnées mentionnent obligatoirement la date d'abattage des porcs concernés.
S8	Contrôle de la conformité des matières premières carnées à réception	Lors de la réception des matières premières carnées, les opérateurs vérifient leur température, l'absence de toute souillure, de corps étrangers, d'odeur ou de couleur anormale ainsi que le délai limite d'utilisation.
S9	Procédure en cas de non conformités des matières premières carnées à réception	Les matières carnées non conformes sont orientées vers une autre fabrication ou retournées à l'expéditeur en cas de non-respect de ces critères.

5-3. Ingrédients et additifs

S10	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive : Sel, sel nitrité Epices et aromates Acide ascorbique (E300) ou ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315) ou érythorbate de sodium (E316) Ferments Sucres : dextrose et saccharose Salpêtre
S11	Qualité des ingrédients	Le fournisseur doit fournir les fiches techniques au fabricant Le fournisseur garantit que les ingrédients et les

		additifs sont exempts de corps étrangers (insectes ou débris d'insectes, cailloux...) et de moisissures.
S12	Contrôle à réception des ingrédients	Les ingrédients font l'objet d'un contrôle à réception. Cette vérification permet de valider la possibilité d'utilisation de ces produits par le contrôle des points à respecter : DDM, absence de corps étrangers.
S13	Conservation des ingrédients	Ces ingrédients sont conservés dans des récipients permettant de les préserver de toute dégradation, dans un endroit frais et sec.
S14	Qualité des emballages primaires	<p>Par emballages primaires, on entend s'attacher principalement aux enveloppes cellulosiques.</p> <p>Le fournisseur fait l'objet d'un référencement par le fabricant. Ce référencement se concrétise par la signature bipartite d'un cahier des charges.</p> <p>Les fournisseurs s'assurent qu'ils sont exempts de corps étrangers (insectes ou débris d'insectes, cailloux...).</p> <p>Les fournisseurs s'engagent à fournir les fiches techniques des emballages primaires et à fournir des emballages primaires conformes aux fiches techniques</p>
S15	Contrôle à réception des emballages primaires	<p>Les emballages primaires sont réceptionnés conditionnés et prêts à l'emploi. Leur transport est réalisé sans régime de froid.</p> <p>Une attention particulière sera portée aux enveloppes cellulosiques utilisées : elles sont armées, perméables et perforées, et aux films utilisés pour le conditionnement sous-vide des produits. Elles devront être ôtées du produit avant sa consommation.</p> <p>Lors de la réception des emballages primaires, les opérateurs vérifient l'absence de souillure et d'endommagement, de corps étrangers, d'odeur ou de couleur anormale. Ils vérifient la cohérence entre la qualité et la quantité des emballages commandés et les emballages réceptionnés.</p> <p>Les emballages sont stockés dans un endroit sec et frais, avant utilisation.</p>

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Réalisation du salage	<p>Le salage est réalisé au sel sec, sans saumure et par action mécanique à l'aide d'une baratte.</p> <p>Le sel et l'assaisonnement sont incorporés dans la baratte avant le début du barattage, avec un taux</p>

		maximal de sel de 3,2 % pour la coppa.
S17	Assaisonnement	Sel sec exclusivement Sucres ≤ 0,5 % Epices et aromates ≤ 0,7 %
S18	Durée du barattage	Durée de barattage : 12 h mini
S19	Température sortie barattage	Température en sortie : ≤ 12°C
S20	Qualité de l'embossage	Avant utilisation, les enveloppes sont réhydratées par trempage dans de l'eau tiède. A cette occasion, les opérateurs vérifient leur propreté, leur intégrité, ainsi que l'absence de souillure. Qualité visuelle de l'embossage : bonne répartition du produit, pas de bulle d'air Calibre des pièces ≥ 70 mm avec mise sous filet ou bridage
S21	Durée de repos	2 semaines
S22	Température ambiante lors de la phase de repos	≤ 8°C
S23	Hygrométrie lors de la phase de repos	Hygrométrie comprise entre 80% +/- 10
S24	Température ambiante lors de la phase d'étuvage	≤ 26°C
S25	Durée de l'étuvage	2 à 7 jours
S26	Taux d'humidité lors de l'étuvage	75% +/- 10
S27	Durée du cycle embossage/affinage	7 semaines minimum
S28	Température ambiante lors de la phase de séchage (=affinage)	18°C
S29	Hygrométrie lors de la phase de séchage (=affinage)	75% +/- 10
S30	Température de stockage des produits à trancher	Température comprise entre 0 et 4°C
S31	Température des produits à trancher	< 4°C

S32	Tri des produits finis lors du tranchage	Taille, couleur et forme homogène, intégrité des tranches
S33	Température de stockage des produits tranchés	$\leq 8^{\circ}\text{C}$
S34	Qualité du conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Avant le conditionnement, les opérateurs ôtent les enveloppes cellulosiques des produits. - Lors du conditionnement, les opérateurs veillent à éliminer les produits présentant des défauts d'aspect. - Absence de fuite.
S35	Composition du mélange gazeux (conditionnement sous atmosphère protectrice)	Teneur résiduelle en oxygène : $\leq 2\%$
S36	Absence de particules métalliques dans les produits finis - ferreux - non ferreux - inox	Absence de particules métalliques dans les produits finis - ferreux - non ferreux - inox

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37	Critères chimiques	Sucres solubles totaux $\leq 1\%$ pour la coppa
S38	Critères microbiologiques (entérobactéries)	$m = 10^3 \text{ ufc/g}$ $M = 10^4 \text{ ufc/g}$
S39	Fréquence des contrôles bactériologiques	12 contrôles par an minimum, réalisés par le laboratoire externe accrédité.
S40	Fréquence de contrôle du dosage des sucres solubles	Une fois par mois par un laboratoire externe accrédité.
S41	Réalisation d'un challenge test	La réalisation d'un challenge test permet la validation du critère de sécurité Listéria mais aussi du contrôle de l' a_w du produit.
S42	DDM	Les produits sont commercialisés : <ul style="list-style-type: none"> - Sous atmosphère modifiée, avec une DDM de 90 jours maximum après conditionnement ;Sous vide, pour les coppas entières à trancher et pour les demi-coppas à trancher, dont la DDM sera validée en fonction des critères microbiologiques et des protocoles de validation spécifiques à chaque outil de fabrication.
S43	Protocole de validation de la	Une validation de la DDM doit être effectuée lors du lancement du dossier, lors de changement sensible au

DLC	<p>niveau du process ou du conditionnement, et systématiquement une fois par an.</p> <p>Les tests sont réalisés sur 5 échantillons, soit 5 tranches de coppa, et les résultats interprétés suivant les règles définies ci-dessous.</p> <p>Quel que soit le conditionnement des produits, ils sont conservés dans leur conditionnement à une température de + 8°C jusqu'à la fin de leur DDM.</p> <p>Les analyses sont réalisées selon le protocole suivant, 1 jour après l'expiration de la DDM, sur 5 produits de chaque conditionnement, J0 étant le jour de conditionnement des produits.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Produits</th><th>Analyses</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Demi-coppa sous-vide</td><td>A J0</td></tr> <tr> <td>Demi-coppa tranchée</td><td>et En fin de vie</td></tr> </tbody> </table> <p>Les résultats doivent être conformes aux critères réglementaires et au critère ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Critère d'altération : entérobactéries avec $m=10^3$ et $M=10^4$ ufc/g 	Produits	Analyses	Demi-coppa sous-vide	A J0	Demi-coppa tranchée	et En fin de vie
Produits	Analyses						
Demi-coppa sous-vide	A J0						
Demi-coppa tranchée	et En fin de vie						

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	Méthodes d'évaluation
S1	Origine des matières premières carnées	Visuelle et/ou Documentaire
S2	Morceaux mis en œuvre	Visuelle et/ou Documentaire
S3	Qualité des matières premières carnées utilisées	Visuelle et/ou Documentaire
S10	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Visuelle et/ou Documentaire
C	Respect du délai abattage-mise en œuvre	Visuelle et/ou documentaire, enregistrement des informations de traçabilité
S16	Réalisation du salage	Visuelle et/ou Documentaire
S17	Assaisonnement	Visuelle et/ou Documentaire

S18	Durée du barattage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S19	Température sortie barattage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S20	Qualité de l'embossage	Visuelle et/ou Documentaire
S21	Durée de repos	Visuelle et/ou Documentaire
S22	Température ambiante lors de la phase de repos	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S23	Hygrométrie lors de la phase de repos	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S24	Température ambiante lors de la phase d'étuveage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S25	Durée de l'étuveage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S26	Taux d'humidité lors de l'étuveage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S27	Durée du cycle embossage/affinage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S28	Température ambiante lors de la phase de séchage (=affinage)	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S29	Hygrométrie lors de la phase de séchage (=affinage)	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S31	Température des produits à trancher	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S32	Tri des produits finis lors du tranchage	Visuelle
S37	Critères chimiques	Documentaire / Analyses
S42	DDM	Visuelle et/ou Documentaire
C	Traçabilité	Documentaire

*C : Conditions de production communes

Cahier des charges label rouge n° LA 09/08 « Produits de saucisserie»

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré à partir de viande fraîche 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	5
4- TRAÇABILITÉ	5
4-1. Identification des opérateurs	5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	6
5- METHODE D'OBTENTION.....	8
5-1. Schéma de vie.....	8
5-2. Matières premières carnées utilisées	9
5-3. Ingrédients et additifs	10
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

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

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Produits de saucisserie

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le présent cahier des charges concerne les produits de saucisserie : chair à saucisse, saucisses ou chipolatas, natures ou aux herbes, commercialisées en portion ou en brasse, préemballées en unités de vente consommateur ou en caissettes destinées à être détaillées sur le lieu de vente. Ces produits sont conditionnés sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

La méthode de fabrication décrite permet d'obtenir un produit homogène, de couleur naturelle, pas trop gras et produisant peu de jus à la cuisson. Les boyaux des saucisses et chipolatas sont bien coupés, non déchirés et fermés aux extrémités, rendant ainsi le produit attrayant pour le consommateur. Le hachage des matières carnées est grossier, produisant des grains de viande et de gras d'une taille supérieure ou égale à 6 mm.

Le produit final répond aux caractéristiques physico-chimiques de la catégorie supérieure du code des usages de la charcuterie :

- HPD ≤ 77 %,
- Lipides (rapportés à une HPD de 77%) ≤ 20 %,
- Rapport collagène/protides ≤ 12 %,
- Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 77 %) ≤ 0,8 %.

Les marchés de ce produit labellisé sont principalement :

- les entreprises de distribution,
- les artisans bouchers charcutiers.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit de saucisserie similaire de la catégorie « standard » ou « choix », ne bénéficiant 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	Produits de saucisserie	Produit courant
Nature des viandes	Elaborée à partir d'épaule et de gras (poitrine parée des glandes mammaires ou bardière)	- Respect du code des usages
Autres ingrédients	<p>Liste restrictive d'ingrédients autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel, - Eau, glace, - Sucres à l'exception du lactose, - Epices, - Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, - Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), - Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), - Acétate de sodium (E262), - Nitrite de sodium (E250), potassium (E252), <p>Persil, thym, romarin, basilic, ail et/ou oignon pour les recettes aux herbes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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, arôme de fumée. - Fumée, - Ferments, - Additifs : plus de 30 additifs autorisés comprenant des colorants, des exhausteurs de goût, des conservateurs, des gélifiants, des chlorures et des anti-oxygènes.
Proportion de maigre et de gras dans la mélée mise en oeuvre	Au minimum 75 % de maigre et au maximum 25 % de gras dans la mélée à la mise en oeuvre	<p>Pas d'exigence de ce type : recette propre à chaque fabricant dans le respect des critères chimiques du produit fini.</p> <p>Pas d'exigence sur la nature de l'enveloppe (boyau collagénique en général)</p>

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Elaborée à partir de viande fraîche de porc Label Rouge
- Recette traditionnelle

La première caractéristique permet la valorisation d'une matière première de qualité mise en œuvre pour l'élaboration de ces produits de saucisserie. Le Label Rouge sur la viande de porc, apporte en effet des garanties fortes au consommateur :

- Conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage,
- Maîtrise de l'alimentation,
- Processus d'abattage maîtrisé et qualité des viandes qui en résultent.

La seconde caractéristique constitue une garantie sur un processus d'élaboration qualitatif et une limitation des additifs autorisés dans la composition de ces produits.

Caractéristiques non communicantes

La qualité supérieure de ces produits de saucisserie Label Rouge est assurée par :

- La qualité des viandes mises en œuvre, garantie par le Label Rouge et notamment :
 - Age d'abattage de 182 jours minimum produisant une viande mature,
 - Tri des carcasses sur des critères de pH restrictifs permettant d'éliminer les viandes présentant des défauts
- La sélection des morceaux de viande mis en œuvre : épaule exclusivement et gras dur frais.
- Le processus de transformation appliqué : délai de mise en œuvre des matières premières carnées et hachage grossier.

Ces critères permettent d'obtenir un produit homogène, de couleur naturelle, pas trop gras et produisant peu de jus à la cuisson.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pas de dispositions spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

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

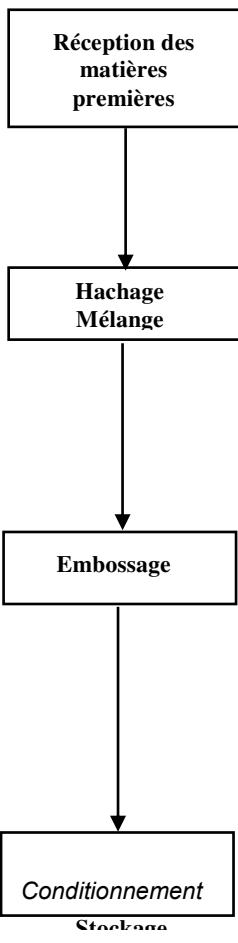
Le schéma de traçabilité suivant présente les éléments d'identification du produit, de la réception des matières premières jusqu'au professionnel chargé de sa mise en marché :

ETAPE	INFORMATIONS ENREGISTREES	DOCUMENT SUPPORT
Réception des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> -Présence d'un numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque produit réceptionné -Pour les matières premières carnées (maigre et gras) identification des lots avec mention de la date d'abattage des porcs constituant le lot 	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison et étiquetage des produits - Bon de livraison ou autre document d'accompagnement des matières premières carnées
Hachage Embossage	<ul style="list-style-type: none"> -Etablissement d'une fiche de fabrication reprenant : <ul style="list-style-type: none"> ■ Date de fabrication ■ Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés ■ Numéro de lot attribué au produit fabriqué 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication et système de traçabilité - Etiquetage des récipients contenant la mêlée
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Etablissement d'une fiche de conditionnement (qui peut-être le prolongement de la fiche de fabrication) reprenant : <ul style="list-style-type: none"> ■ Date de conditionnement ■ Numéro de lot de fabrication des mêlées mises en œuvre ■ Numéro de lot attribué aux produits finis ■ DLC mentionnée sur les produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de conditionnement - Etiquetage des produits finis
Mise en marché		<ul style="list-style-type: none"> - Registre des livraisons ou

	<ul style="list-style-type: none">- Enregistrement des livraisons avec :<ul style="list-style-type: none">■ Date de livraison■ Destinataire■ Numéro(s) du ou des produit(s) fini(s)■ Quantités livrées pour chaque type de produit fini et chaque lot de fabrication	système de traçabilité - Bons de livraison - Etiquetage des produits finis
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Etapes	Points à maîtriser Caractéristiques explicites
 <pre> graph TD A[Réception des matières premières] --> B[Hachage Mélange] B --> C[Embossage] C --> D[Conditionnement] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> - CC1 : Matières premières carnées fraîches et Label Rouge - Date d'abattage des porcs - Qualité des matières premières carnées à réception - Qualité des autres ingrédients mis en œuvre - Délai de mise en œuvre des matières premières carnées - CC2 : Nature et dosage des ingrédients mis en œuvre - CC2 : Hachage grossier - Traçabilité des fabrications - CC2 : Nature des boyaux utilisés (frais, conservés en saumure, de porc ou de mouton). - Préparation des boyaux (dessalage, vérification de la propreté) - Délai d'embossage - Elimination des produits présentant des défauts - Mode de présentation des produits - Délai de conditionnement - CC2 : Critères physico-chimiques

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Matières premières carnées mises en œuvre	Les morceaux de viande mis en œuvre proviennent exclusivement d'épaules de porcs Label Rouge, préalablement désossées, découennées et parées.
S2	Nature des gras utilisés	Le gras provient de poitrines parées des glandes mammaires ou de bardière de porc Label Rouge. L'utilisation de gras mous ou huileux est interdite.
S3	Contrôle à réception	Un contrôle à réception des matières premières carnées permet de vérifier ces spécifications et d'écartier les produits non conformes en termes de parage, de couleur (niveau 1 et 2 de l'échelle japonaise de couleurs ou équivalent) et de gras mou ou huileux.
S4	<u>Conditions d'utilisation des matières premières carnées mises en œuvre</u>	Si les matières premières carnées sont transportées et livrées à une température comprise entre + 4°C et + 5°C, elles sont mises en œuvre dans un délai de 24 h après réception.
S5	Utilisation du gras congelé	Interdit
S6	Règles de stockage et d'utilisation des boyaux frais ou conservés en saumure	Ils sont conservés sous le régime du froid, prêts à être utilisés pour l'embossage. Leur transport est réalisé sous le régime du froid entre 0 et + 4°C, sauf dans le cas de boyaux conservés en saumure saturée en sel. A réception, les opérateurs vérifient leur conformité, l'absence de toute souillure fécale, d'odeur ou de couleur anormale ainsi que le délai limite d'utilisation. Ils sont aussitôt placés en chambre froide entre 0 et + 4°C ou retournés à l'expéditeur en cas de non-respect de ces critères. Avant utilisation, les préparateurs vérifient que le délai d'utilisation des boyaux est compatible avec la DLC des saucisses. Il doit au minimum rester 15 jours entre la mise en œuvre des boyaux pour la fabrication des saucisses et la date limite d'utilisation des boyaux fixée par l'entreprise les ayant préparés.
S7	Diamètre des boyaux	Les saucisses sont embossées sous boyau de porc de diamètre 30/35 mm, et les chipolatas sous boyau de mouton de 22/26 mm.

5-3. Ingédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	<u>Ingédients et additifs autorisés dans la préparation</u>	<p>Les autres ingrédients autorisés pour la fabrication des produits de saucisserie sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Le sel (NaCl),</u> - <u>Les épices,</u> - <u>Les arômes : substances arômatisantes naturelles, préparations arômatisantes,</u> - <u>Les sucres (saccharose, glucose et dextrose) à l'exception du lactose,</u> - <u>Les additifs : acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315) et érythorbate de sodium (E316), acétate de sodium (E262), nitrite de sodium (E250) et potassium (E252),</u> - <u>Eau ou glace.</u> <p>Pour des recettes aux herbes, l'utilisation de persil, de thym, de romarin, de basilic, d'ail et/ou d'oignon est possible. Ces ingrédients doivent être des produits naturels, frais, déshydratés ou congelés.</p>

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Composition de la mélée	<p>A la mise en œuvre (hachage), la mélée est composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au minimum 75 % de maigre et au maximum 25 % de gras, pour les matières carnées. • Mélange comprenant sel (NaCl), épices non ionisées, arômes, herbes le cas échéant (<i>persil, thym, romarin, basilic, ail et/ou oignon</i>), sucres (saccharose, glucose et dextrose), additifs autorisés (<i>acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315) et érythorbate de sodium (E316), acétate de sodium (E262), nitrite de sodium (E250) et potassium (E252)</i>) : 2,9 % maximum. • Eau ou glace ≤ 4 % <p>L'utilisation de colorant est interdite. L'absence de moisissures et le respect des dates d'utilisation sont vérifiés avant la mise en œuvre des ingrédients non carnés.</p> <p>La mélée est obtenue par passage de l'ensemble des ingrédients au hachoir mélangeur avec une grille de 6 mm minimum ou par l'utilisation du cutter. Dans tous les cas le hachage obtenu doit être grossier c'est à dire présentant des grains de viande et de gras d'une taille supérieure ou égale à 6 mm et une répartition homogène des ingrédients et assaisonnements. Les éventuels ingrédients surgelés (<i>persil, thym, romarin, basilic, ail et/ou oignon</i>) sont mis en œuvre directement sans</p>

		décongélation préalable.
S10	Conditions d'embossage	Avant utilisation, les boyaux sont dessalés. A cette occasion, les opérateurs vérifient leur propreté et l'absence d'odeur, couleur ou aspect anormaux En attente de son embossage, la mêlée est placée en chambre froide et sa température ne doit pas excéder 4° C.
S11	Délai de conditionnement	Les produits de saucisserie Label Rouge sont conditionnés au maximum le lendemain du hachage (date de conditionnement = date de hachage + 1 jour).
S12	Types de conditionnement	Les produits chair à saucisse, saucisses et chipolatas sont commercialisés : <ul style="list-style-type: none">• Sous barquette filmée, avec une DLC de 7 jours maximum après fabrication,• Sous barquette avec atmosphère modifiée avec une DLC de 10 jours maximum après fabrication. La DLC peut être portée à 14 jours maximum dans le cas où le nitrite de sodium (E250) ou le nitrite de potassium (E252) sont utilisés.• En caissette de 1 à 10 kilogrammes avec une DLC de 7 jours maximum après fabrication.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Tri des produits avant conditionnement	Lors du conditionnement, les opérateurs veillent à éliminer les produits présentant des défauts d'aspect. Les saucisses et chipolatas Label Rouge doivent avoir une taille et une forme caractéristique, le boyau doit être bien coupé, non déchiré et fermé aux extrémités. Le mélange de la chair à saucisse doit être homogène et présenter un hachage grossier.

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
C	Nature des matières premières carnées	Documentaire
S1	Matières premières carnées mises en œuvre	Documentaire
S2	Nature des gras utilisés	Documentaire
S3	Contrôle à réception	Documentaire
C	Type de hachage	Documentaire Visuelle
C	Embossage	Documentaire
S9	Composition de la mêlée	Documentaire Visuelle

*C : Conditions de production communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/09 « Pancetta »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Produit élaboré à partir de viande fraîche 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 de comparaison.....	4
3-3. Eléments 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	7
5- MÉTHODE 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.....	12
5-5. Qualité des produits	13
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	14
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION.....	15

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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Pancetta

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le cahier des charges « Pancetta » recouvre les déclinaisons suivantes :

- Pancetta entière
- Demi-pancetta
- Pancetta tranchée

Combiné à des présentations commerciales différentes (en UVC ou à la coupe en rayon traditionnel), ce panel de produit permet d'atteindre plusieurs objectifs :

- d'assurer une présence commerciale
- d'offrir une large gamme de produit
- de satisfaire les besoins des consommateurs

Les qualités sensorielles du produit constitueront un atout supplémentaire pour les consommateurs : en effet, les produits de pancetta sont élaborés à partir de viande de porcs, dont la maturité est plus importante et sur lesquelles un tri selon des pH plus restrictifs a été réalisé.

Ces critères leur confèrent des qualités organoleptiques supérieures et les recettes de fabrication permettent l'obtention de produits de couleur rouge, présentant une odeur prononcée de viande de porc.

3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant a été fabriqué dans le respect des règles édictées par le code des usages. C'est de la pancetta de qualité générique, communément fabriquée pour des produits neutres d'un point de vue marketing et qui ne présente aucun critère de qualité supérieure.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Sélection et tri des pièces	Pancetta élaborée à partir de pièces issues de carcasses Label Rouge LA 02/05 Sélection des pièces : les poitrines Elaboration des poitrines fraîches : sans côtes ni cartilages, sans mouille ni panne, le plat de côté doit être levé. La poitrine peut être sans couenne. Couleur de viande 3, 4 ou 5 sur l'échelle japonaise Absence de corps étrangers	Le produit est préparé à partir de poitrine de porc
Ingédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Sel, sel nitrité - Epices et aromates - Acide ascorbique (E300) ou ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315) ou érythorbate de sodium (E316) - Ferments - Sucres : dextrose et saccharose - Salpêtre 	Conforme au code des usages
Enveloppe utilisée	Enveloppe cellulosique	Absence d'exigence
Sélection des emballages primaires	<ul style="list-style-type: none"> - Référencement par le fabricant, avec fiche technique, - Conformité des emballages primaires à la fiche technique - Engagement bipartite par signature d'un cahier des charges fournisseurs 	Absence d'exigence
Contrôle à réception des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la présence de documents d'accompagnement - Vérification de l'indication de qualité de la matière première (Label Rouge) - Vérification de la température des matières premières à réception - Vérification du respect du délai abattage - livraison 	Absence d'exigence

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	- Vérification du respect du niveau d'élaboration définie	
Contrôle à réception des emballages primaires	Vérification de l'absence de souillure, d'endommagement, de corps étrangers, d'odeur ou de couleur anormale - Vérification de la cohérence entre la qualité et la quantité commandée et la qualité et la quantité reçue	Absence d'exigence
Salage, Assaisonnement, Embossage	Description de l'étape de fabrication et des moyens de maîtrise : - Respect du délai entre l'abattage et la fabrication - Respect de la liste positive des ingrédients - Respect des critères d'assaisonnement - Respect du couple durée de barattage/température en sortie - Respect des critères d'embossage	Absence d'exigence
Repos Etuvage Séchage	Description de l'étape de fabrication et des moyens de maîtrise : - Durée, température et hygrométrie de la phase de repos - Durée, température et hygrométrie de la phase d'étuvage - Température et humidité du séchage - Durée totale du cycle embossage/affinage	Le produit est soumis à un étuvage et une légère maturation.
Tranchage	Description de l'étape de fabrication et des moyens de maîtrise : température des produits à trancher, présentation du produit fini et tri des produits finis lors du tranchage	Absence d'exigence
Conditionnement	Description de l'étape de fabrication et des moyens de maîtrise : présentation du produit fini, contrôle de la qualité du conditionnement pour le sous-vide ou contrôle du taux résiduel d'oxygène	Absence d'exigence

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	pour le sous atmosphère modifiée	

3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

- Produit élaboré à partir de viande fraîche de porc Label Rouge.
- Recette traditionnelle.

La première caractéristique permet la valorisation d'une matière première de qualité mise en œuvre pour l'élaboration de ces produits. Le Label Rouge sur la viande de porc, apporte en effet des garanties fortes au consommateur :

- Conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage,
- Maîtrise de l'alimentation,
- Processus d'abattage maîtrisé et qualité des viandes qui en résultent.
- Processus de transformation maîtrisé et qualité des produits qui en résultent

La seconde caractéristique constitue une garantie sur la fabrication :

- Processus d'élaboration qualitatif, garantissant une maturation plus importante du produit, avec un développement plus important des goûts et saveurs,
- Produit traité au sel sec
- Restriction des ingrédients utilisés lors de la fabrication } parmi ceux autorisés par le code des usages
- Restriction des arômes naturels et additifs utilisés }
- Restriction volontaire du nombre de sucres utilisés }
- Durée du cycle embossage/séchage défini : 6 semaines minimum
- Produit fini de poids variable, gage de l'obtention d'un produit haut de gamme car issu d'un processus de fabrication non standardisé.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Objectif recherché :

Traçabilité ascendante et descendante des flux de produits.

Tableau de synthèse par étape :

Dans la colonne « Informations enregistrées », les éléments permettant de faire le lien entre les différentes étapes sont mis en gras.

Le tableau présente le schéma de traçabilité descendante, les flèches situées sur le côté droit du tableau schématisent la traçabilité ascendante.

Les éléments mis en couleur permettent la mise en évidence des mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

Numéro de lot de fabrication et **Numéro de lot produits finis** : On entend par lot un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. Dans le cadre du présent dossier, on entend par lot de fabrication, une unité de mise en fabrication.

ETAPE	DOCUMENT SUPPORT	INFORMATIONS ENREGISTREES
Réception des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison et étiquetage des produits - Bon de livraison ou autre document d'accompagnement des matières premières carnées 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque réception - Attribution d'un Numéro de lot interne - Date d'abattage des porcs constituant le lot
↓ Salage Assaisonnement	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche suiveuse de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> - Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés - Numéro de lot interne des pièces utilisées - Numéro de fabrication attribué en interne - Poids mis en fabrication - Date de salage

		- Programme de barattage utilisé
Embossage	- Fiche suiveuse de fabrication	- Poids des pièces embossées - Date d'embossage - Numéro de lot des enveloppes utilisées
Séchage	- Fiche suiveuse de fabrication - Fiche de sortie séchoirs	- Date d'entrée et de sortie du séchoir - Numéro de lot de fabrication interne - Poids des pièces
Tranchage	- Fiche suiveuse de fabrication	- Date de tranchage - Numéro de lot de fabrication des produits entrants au tranchage - Poids des produits à trancher - Numéro de lot interne des produits tranchés - Poids des produits tranchés
Conditionnement	- Fiche de conditionnement - Etiquetage des produits finis	- Date de conditionnement - Numéro de lot des emballages primaires - Numéro de lot de fabrication - Poids conditionnés par type de produit fini et type de conditionnement - DLUO mentionnée sur les produits finis - Numéro de lot produits finis , au niveau de l'étiquette
Expédition	- Bons de livraison - Etiquetage des produits finis	- Numéro de lot produits finis - Comptabilité matière mensuelle, reprenant : ▪ Les tonnages des produits Label Rouge entrés ▪ Les tonnages des produits Label Rouge vendus

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Etapes	Critères qualité (CQ)
Etape 1 : Sélection des fournisseurs de viandes Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> - Habilitation des fournisseurs - Sélection et tri des pièces Label Rouge
Etape 2 : Unité de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Habilitation des fournisseurs - Identification et traçabilité des matières premières, des produits en cours et des produits finis - Sélection et tri des matières premières carnées - Process et procédés - Sélection des ingrédients - Sélection des emballages primaires
Etape 2a : Réception des matières premières, des ingrédients et des emballages primaires	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle à réception des matières premières carnées - Contrôle à réception des emballages primaires - Contrôle à réception des ingrédients - Process et procédés
Etape 2b : Salage, Assaisonnement, Embossage	<ul style="list-style-type: none"> - Process et procédés
Etape 2c : Repos, étuvage, séchage	<ul style="list-style-type: none"> - Process et procédés
Etape 2d : Tranchage	<ul style="list-style-type: none"> - Process et procédés
Etape 2e : Conditionnement, Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> - Process et procédés
Etape 3 : Expédition	<ul style="list-style-type: none"> - Traçabilité des produits Label Rouge

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Origine des matières premières carnées	Viandes et abats de porcs Label Rouge LA02/05
S2	Morceaux mis en œuvre	Poitrines
S3	Qualité des matières premières carnées utilisées	Les poitrines sont sans côtes ni cartilages, sans mouille ni panne, le plat de côte doit être levé, la poitrine peut être sans couenne. Dans ce cas, le découennage doit être partiel.
S4	Couleur de la viande	Exclusion des couleurs 1, 2 et 6 de l'échelle japonaise
S5	Absence de corps étrangers	Les ateliers de découpe dont sont issues ces pièces doivent avoir mis en place une procédure de gestion des aiguilles cassées, afin de maîtriser le risque de présence de corps étrangers dans les pièces fournies.
S6	Températures des matières premières carnées	entre 0 et + 4° C.
S7	Mention obligatoire sur les documents d'accompagnement	Les documents d'accompagnement des matières premières carnées mentionnent obligatoirement la date d'abattage des porcs concernés.
S8	Contrôle de la conformité des matières premières carnées à réception	Lors de la réception des matières premières carnées, les opérateurs vérifient leur température, l'absence de toute souillure, de corps étrangers, d'odeur ou de couleur anormale ainsi que le délai limite d'utilisation.
S9	Procédure en cas de non conformités des matières premières carnées à réception	Les matières carnées non conformes sont orientées vers une autre fabrication ou retournées à l'expéditeur en cas de non-respect de ces critères.

5-3. Ingrediénts et additifs

S10	Ingrediénts et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive : Sel, sel nitrité Epices et aromates Acide ascorbique (E300) ou ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315) ou érythorbate de sodium (E316) Ferments Sucres : dextrose et saccharose Salpêtre
S11	Qualité des ingrédients	Le fournisseur doit fournir les fiches techniques au fabricant

		<p>Le fournisseur garantit que les ingrédients et les additifs sont exempts de corps étrangers (insectes ou débris d'insectes, cailloux...) et de moisissures.</p>
S12	Contrôle à réception des ingrédients	<p>Les ingrédients font l'objet d'un contrôle à réception. Cette vérification permet de valider la possibilité d'utilisation de ces produits par le contrôle des points à respecter : DDM, absence de corps étrangers.</p>
S13	Conservation des ingrédients	<p>Ces ingrédients sont conservés dans des récipients permettant de les préserver de toute dégradation, dans un endroit frais et sec. Ils doivent être mis en œuvre avant la date d'utilisation optimale définie par le fournisseur.</p>
S14	Qualité des emballages primaires	<p>Par emballages primaires, on entend s'attacher principalement aux enveloppes cellulosiques. Le fournisseur fait l'objet d'un référencement par le fabricant. Ce référencement se concrétise par la signature bipartite d'un cahier des charges. Les fournisseurs s'assurent qu'ils sont exempts de corps étrangers (insectes ou débris d'insectes, cailloux...). Les fournisseurs s'engagent à fournir les fiches techniques des emballages primaires et à fournir des emballages primaires conformes aux fiches techniques</p>
S15	Contrôle à réception des emballages primaires	<p>Les emballages primaires sont réceptionnés conditionnés et prêts à l'emploi. Leur transport est réalisé sans régime de froid. Une attention particulière sera portée aux enveloppes cellulosiques utilisées : elles sont armées, perméables et perforées, et aux films utilisés pour le conditionnement sous-vide des produits. Elles devront être ôtées du produit avant sa consommation. Lors de la réception des emballages primaires, les opérateurs vérifient l'absence de souillure et d'endommagement, de corps étrangers, d'odeur ou de couleur anormale. Ils vérifient la cohérence entre la qualité et la quantité des emballages commandés et les emballages réceptionnés. Les emballages sont stockés dans un endroit sec et frais, avant utilisation.</p>

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Réalisation du salage	Le salage est réalisé au sel sec, sans saumure et par action mécanique à l'aide d'une baratte. Le sel et l'assaisonnement sont incorporés dans la baratte avant le début du barattage, avec un taux maximal de sel de 3 % pour la pancetta.
S17	Assaisonnement	Sel sec exclusivement Sucres ≤ 0,5 % Epices et aromates ≤ 0,7 %
S18	Durée du barattage	Durée de barattage : 12 h mini
S19	Température sortie barattage	Température en sortie : ≤ 12°C
S20	Qualité de l'embossage	Avant utilisation, les enveloppes sont réhydratées par trempage dans de l'eau tiède. A cette occasion les opérateurs vérifient leur propreté, leur intégrité, ainsi que l'absence de souillures. Qualité visuelle de l'embossage : bonne répartition du produit, pas de bulle d'air Calibre des pièces ≥ 70 mm avec mise sous filet ou bridage
S21	Durée de repos	2 semaines
S22	Température ambiante lors de la phase de repos	Température ambiante ≤ 8°C
S23	Hygrométrie lors de la phase de repos	Hygrométrie comprise entre 80% +/- 10
S24	Température ambiante lors de la phase d'étuvage	≤ 26°C
S25	Durée de l'étuvage	2 à 5 jours
S26	Taux d'humidité lors de l'étuvage	Taux d'humidité : 75% +/- 10
S27	Durée du cycle embossage/affinage	6 semaines minimum
S28	Température ambiante lors de la phase de séchage (= affinage)	≤ 18°C
S29	Hygrométrie lors de la phase	75% +/- 10

	de séchage (= affinage)	
S30	Température de stockage des produits à trancher	Température comprise entre 0 et 4°C
S31	Température des produits à trancher	< 4°C
S32	Tri des produits finis lors du tranchage	Taille, couleur et forme homogène, intégrité des tranches
S33	Température de stockage des produits finis	≤ 8°C
S34	Qualité du conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Avant le conditionnement, les opérateurs ôtent les enveloppes cellulosiques des produits. - Lors du conditionnement, les opérateurs veillent à éliminer les produits présentant des défauts d'aspect. - Absence de fuite
S35	Composition du mélange gazeux (conditionnement sous atmosphère protectrice)	Teneur résiduelle en oxygène : ≤ 2%
S36	Absence de particules métalliques dans les produits finis	<ul style="list-style-type: none"> - ferreux - non ferreux - inox

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37	Critères chimiques	Sucres solubles totaux < 1 % Humidité sur produit dégraissé <76%
S38	Critères microbiologiques (entérobactéries)	$m = 10^3$ ufc/g $M = 10^4$ ufc/g
S39	Fréquence des contrôles bactériologiques	12 contrôles par an minimum, réalisés par le laboratoire externe accrédité.
S40	Fréquence de contrôle du dosage des sucres solubles	Une fois par mois par un laboratoire externe accrédité.
S41	Réalisation d'un challenge test	La réalisation d'un challenge test permet la validation du critère de sécurité Listéria mais aussi du contrôle de l' a_w du produit.
S42	DDM	<ul style="list-style-type: none"> - Sous atmosphère modifiée, avec une DDM de 90 jours maximum après conditionnement

		<ul style="list-style-type: none"> - Sous vide, pour les pancettas entières à trancher et pour les demi-pancettas à trancher, dont la DLUO sera validée en fonction des critères microbiologiques et des protocoles de validation spécifiques à chaque outil de fabrication. 						
S43	Protocole de validation de la DLC	<p>Une validation de la DDM doit être effectuée lors du lancement du dossier, lors de changement sensible au niveau du process ou du conditionnement, et systématiquement une fois par an.</p> <p>Les tests sont réalisés sur 5 échantillons, soit 5 tranches de pancetta et les résultats interprétés suivant les règles définies ci-dessous :</p> <p>Quel que soit le conditionnement des produits, ils sont conservés dans leur conditionnement à une température de + 8°C jusqu'à la fin de leur DDM.</p> <p>Les analyses sont réalisées selon le protocole suivant, 1 jour après l'expiration de la DDM, sur 5 produits de chaque conditionnement, J0 étant le jour de conditionnement des produits.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Produits</th><th style="text-align: center; padding: 5px;">Analyses</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Demi-pancetta sous-vide</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">A J0</td></tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Demi-pancetta tranchée</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">et En fin de vie</td></tr> </tbody> </table> <p>Les résultats doivent être conformes aux critères réglementaires et au critère ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Critère d'altération : entérobactéries avec $m=10^3$ et $M=10^4$ ufc/g 	Produits	Analyses	Demi-pancetta sous-vide	A J0	Demi-pancetta tranchée	et En fin de vie
Produits	Analyses							
Demi-pancetta sous-vide	A J0							
Demi-pancetta tranchée	et En fin de vie							

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	Méthodes d'évaluation
S1	Origine des matières premières carnées	Visuelle et/ou Documentaire
S2	Morceaux mis en œuvre	Visuelle et/ou Documentaire
S3	Qualité des matières premières carnées utilisées	Visuelle et/ou Documentaire
S10	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Visuelle et/ou Documentaire
C	Respect du délai abattage-mise en œuvre	Visuelle et/ou documentaire, enregistrement des informations de traçabilité
S16	Réalisation du salage	Visuelle et/ou Documentaire
S17	Assaisonnement	Visuelle et/ou Documentaire
S18	Durée du barattage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S19	Température sortie barattage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S20	Qualité de l'embossage	Visuelle et/ou Documentaire
S21	Durée de repos	Visuelle et/ou Documentaire
S22	Température ambiante lors de la phase de repos	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S23	Hygrométrie lors de la phase de repos	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S24	Température ambiante lors de la phase d'étuvage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S25	Durée de l'étuvage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S26	Taux d'humidité lors de l'étuvage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S27	Durée du cycle embossage/affinage	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S28	Température ambiante lors de la phase de séchage (=affinage)	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S29	Hygrométrie lors de la phase de séchage (=affinage)	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S31	Température des produits à trancher	Visuelle par lecture directe de la mesure et/ou documentaire
S32	Tri des produits finis lors du tranchage	Visuelle
S37	Critères chimiques	Documentaire / Analyses
S42	DDM	Visuelle et/ou Documentaire
C	Traçabilité	Documentaire

*C : Conditions de production communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/91 « Jambon cru de pays »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Salé à la main au sel sec marin
- Issu de porc Label Rouge

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

1- NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE – VQ

Maison de l'Agriculture
Boulevard Réaumur
85 013 LA ROCHE SUR YON Cedex
Tél : 02. 51. 36. 82. 51
Fax : 02. 51. 36. 84. 54
Email : contact@vendeequalite.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambon cru de pays

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne un jambon cru, salé à la main, au sel sec marin puis frotté aux épices, aux arômes naturels et à l'eau de vie dont les quantités sont soigneusement pesées afin d'assurer une qualité de produit constante.

Il ne subit aucun barattage ce qui lui assure une meilleure texture.

Pour conserver son moelleux et garder ses arômes, le jambon est enveloppé dans un torchon durant 5 semaines et mis sous des presses (planches), son jus s'écoule alors lentement sans le dessécher. Ces étapes contribuent à former le produit.

Le jambon cru de pays Label Rouge entier se présente sous forme parallélépipédique à contours ovoïdes.

Les modes de présentation utilisés sont :

- entier ou demi ou quart ;
- en tranches fines ou épaisses, avec ou sans couenne.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est préparé à partir du membre postérieur du porc traité en salaison au sel sec (absence d'utilisation de saumure) avant ou après désossage, auquel ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités aux points 2.2. et 2.3. de la fiche « Jambon cru, jambon cru de pays » du code des usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes et soumis à une maturation/dessication.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Désossage des jambons	Os coulé	Tous types de désossage autorisés
Marquage des jambons/traçabilité	Les jambons doivent être marqués du quantième du jour de salage	Obligation réglementaire uniquement
Salage des jambons	Les jambons sont salés à la	Au sel sec avant ou après

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	main au sel sec marin	désossage. Saumure possible
Frottage	Ils sont frottés à la main à l'eau de vie et aux herbes	Absence de frottage
Pressage	Durée maximum Pressage traditionnel et régulier entre 2 planches de façon à extraire le maximum de jus	Tous les process sont autorisés
Etuvage	Durée et température maximum Etuvage en atmosphère ventilée pour amorcer le processus de séchage	Tous les process sont autorisés
Séchage / maturation	Durée et température définies	Tous les process sont autorisés
Cycle de fabrication	Cycle court de fabrication entre 60 et 70 jours	Toute durée possible
Critères chimiques (sucres solubles totaux)	SST < 0,5	SST < 1
Forme	Forme parallélépipédique à contours ovoïdes	Pas de forme spécifique

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Salé à la main au sel sec marin
- Issu de porc Label Rouge

Le Jambon cru de pays Label Rouge se caractérise par :

- une texture moelleuse : sélection des jambons, issus de porcs label rouge, salé à la main au sel sec marin avec une maturation courte, absence de barattage.
- une couleur intense
- un goût typique : issu de porcs Label Rouge, désossés, salés à la main, frottés à l'eau de vie, aux épices et aromates naturels

Pour conserver son moelleux et garder ses arômes, le jambon est enveloppé dans un torchon du salage jusqu'au séchage et mis sous des presses (planches), son jus s'écoule alors lentement sans le dessécher permettant au produit de développer toutes ses caractéristiques organoleptiques typiques.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

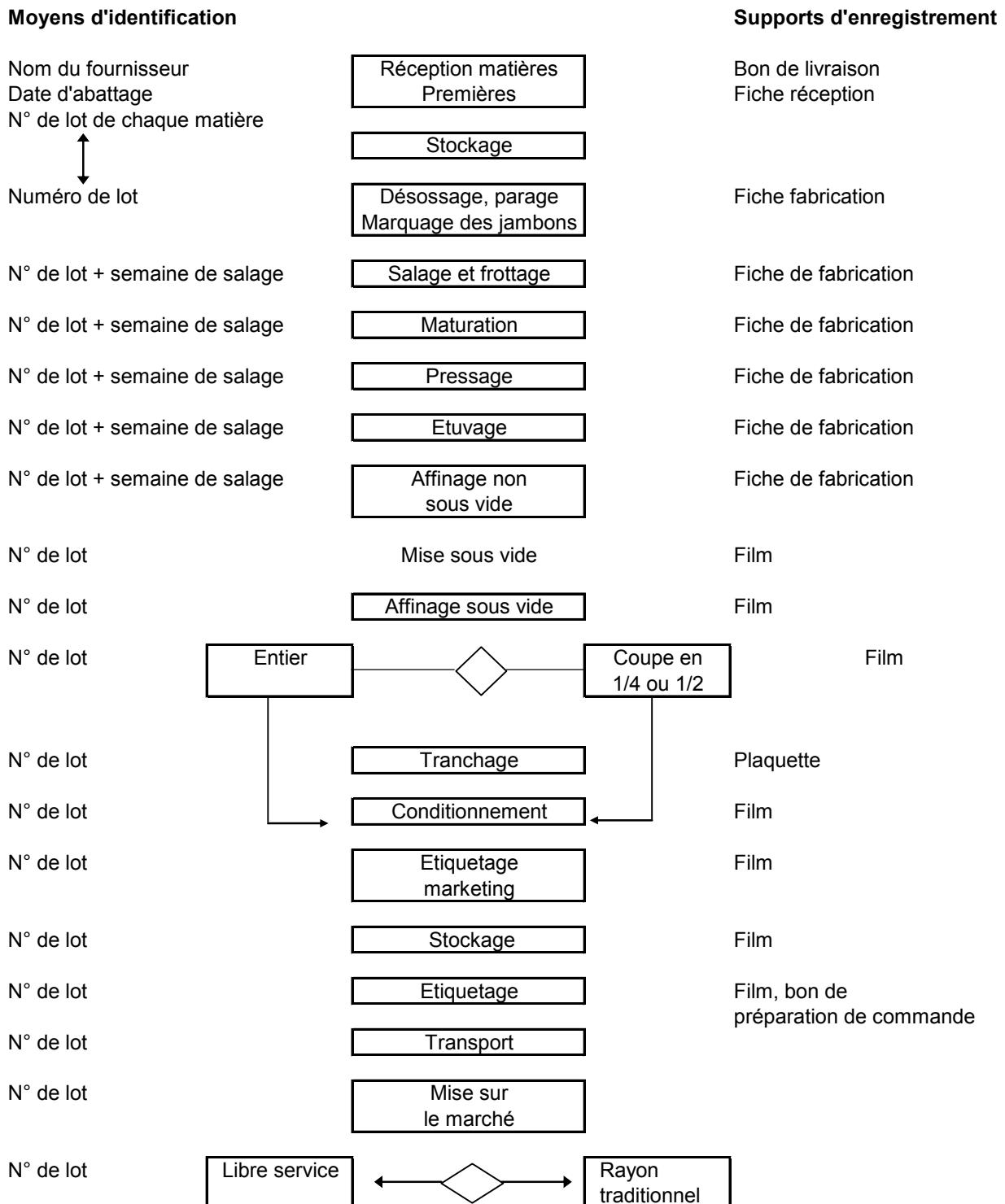
- Les ateliers de découpe autonome
- Les ateliers d'élaboration de produits transformés

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

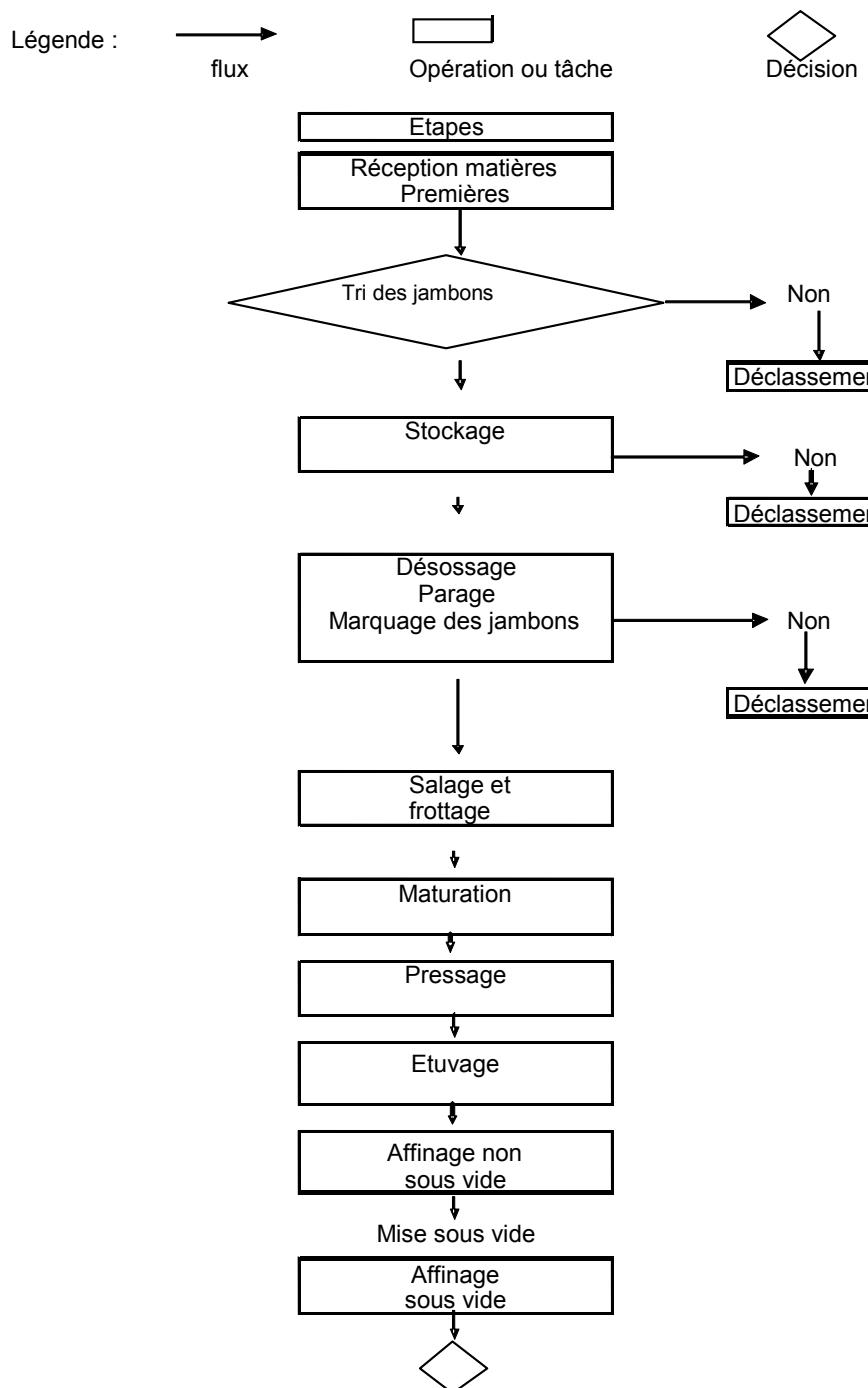
Tableau de traçabilité



Numéro de lot = quantième du jour de mise au sel

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Jambon frais entier non désossé de porc charcutier
S2	Défauts d'aspect	Absence de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant du dispositif de convoyage
S3	Poids des jambons	Poids compris entre 8,8 et 10,8 kg
S4	pH des jambons	pH compris entre 5,5 et 6,1. (mesuré 16 heures après abattage dans le muscle semi membraneux sur chaque jambon)
S5	Epaisseur de gras	< 15 mm. (mesuré à l'aplomb de la tête de fémur)
S6	Viande PSE	Interdiction.
S7	Défauts de couleur et de consistance	Exclusion des défauts graves de couleur et de consistance du gras ou du maigre.

5-3. Ingédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - eau de vie à 40 % d'alcool minimum ; - sel marin d'une granulométrie comprise entre 0,25 et 4 mm de diamètre ; - épices naturelles ; - aromates naturels et substances aromatisantes naturelles ; - salpêtre ; sucres : saccharose, dextrose.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Désossage-parage	Effectué en lot homogène en temps et lieu : les jambons labellisables et standards doivent être séparés physiquement
S10	Utilisation du jarret	Retrait du jarret

S11	Méthode de désossage des jambons	Effectué selon la technique de l'os coulé : l'os du fémur est décollé avec une gouge ou un couteau, sans ouvrir le jambon.
S12	Recette pour le salage-frottage	Ingrédients conformes à une recette définie par rapport au poids moyen d'un jambon désossé (environ 7,4 kg) : <ul style="list-style-type: none"> - eau de vie : de 0, 7 à 0, 9 % ; - sel : de 4, 9 à 5, 5 % ; - épices et aromates et substances aromatisantes : de 0, 105 à 0, 210 % ; - salpêtre < 250 mg/kg ; - sucres : de 0, 5 à 1 %.
S13	Méthode de salage	Exclusivement réalisé par frottage à la main. Barattage des jambons exclu.
S14	Mise en torchon	Effectué selon la technique suivante : le torchon est plié autour du jambon de telle façon à maintenir le nappage et former le jambon. Le carnex (sac en fibre textile alimentaire appelé aussi « stockinette ») recouvre l'ensemble et peaufine la forme.
S15	Durée d'utilisation du torchon et du carnex	Le torchon et le carnex restent en position et doivent être maintenus jusqu'au séchage.
S16	Durée de maturation	Comprise entre 38 jours minimum et 45 jours maximum.
S17	Type de pressage des jambons	Pressage régulier entre deux planches alimentaires pour extraire le jus du jambon.
S18	Durée du pressage	Comprise entre 5 jours minimum et 8 jours maximum.
S19	Durée de l'étuvage-séchage	Comprise entre 5 jours minimum et 7 jours maximum.
S20	Température d'étuvage	35°C à cœur maximum.
S21	Durée d'affinage	Comprise entre 7 jours minimum et 21 jours maximum. Au minimum 30 jour pour les jambons entiers conditionnés sous vide
S22	Durée du cycle de fabrication	90 jours minimum (entre la mise au sel (ou salage) et le conditionnement)
S23	Tranchage	En cas de tranchage, les tranches doivent être homogènes. L'aspect visuel du produit doit être propre et régulier. Les tranches présentant des défauts d'aspect suivants doivent être déclassées : <ul style="list-style-type: none"> - tranche pliée, déchirée, incomplète - tranche présentant des surplus d'épices - tranche trop grasse.
S24	Conditionnements autorisés	Sous vide ou sous gaz. Dans le cas du conditionnement sous gaz (atmosphère modifiée), le taux résiduel d'O2 est inférieur à 2%.

S25	Durée de maximale entre le conditionnement et l'étiquetage final pour les produits tranchés	10 jours maximum.
-----	---------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	Sucres solubles totaux (SST) maximum	$\leq 0,5\%$.
S27	Chlorure de Sodium (Na Cl) maximum	< 6%.
S28	Date limite de consommation (DLC) maximale pour les produits tranchés	< 52 jours.
S29	Date limite de consommation (DLC) maximale pour les produits entiers	< 60 jours.

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	Méthodes d'évaluation
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Contrôle documentaire et/ou mesure
S2	Défauts d'aspect	
S3	Poids des jambons	
S4	pH des jambons	
S5	Epaisseur de gras	
S6	Viande PSE	
S7	Défaut de couleur et de consistance	
S8	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Contrôle documentaire
S11	Méthode de désossage des jambons	Contrôle visuel

S12	Recette définie pour le salage-frottage	Contrôle visuel
S13	Méthode de salage	Contrôle visuel
S14	Mise en torchon	Contrôle visuel
S15	Durée d'utilisation du torchon et du carnex	
S16	Durée de maturation	
S17	Type de pressage des jambons	
S18	Durée du pressage	Contrôle visuel et/ou documentaire
S19	Durée de l'étuvage-séchage	
S20	Température d'étuvage	
S21	Durée d'affinage	
S22	Durée du cycle de fabrication	
	Présence des caractéristiques certifiées communicantes sur l'étiquetage	Contrôle visuel et/ou documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Affinage sous vide	Traitement des jambons permettant d'optimiser la couleur et l'homogénéité du sel et de l'humidité sur l'ensemble de la tranche
Carnex	Sac en fibre textile alimentaire appelé aussi « stockinette »
Etuvage	Traitement thermique modéré destiné à porter les produits à une température inférieur à la température de cuisson
HPD	L'humidité du produit dégraissé exprime la teneur en humidité d'un produit de charcuterie (dans le cas où l'additif sec amidon est quantitativement limité). Elle est calculée par la formule : $\text{HPD} = \frac{100 \times \text{pourcentage d'humidité totale}}{100 - \text{pourcentage de matières grasses}}$
Jambon	Membre postérieur ; base osseuse : fémur, rotule, coxal, tibia et pérone
Lipides	Matière grasse libre directement extractible par un solvant. Suivant les produits, les lipides peuvent s'exprimer par rapport à l'HPD réglementaire. Pour les produits soumis à maturation dessiccation, l'hpd conventionnelle est 77, aussi la formule du % de lipides rapportés à l'HPD réglementaire est la suivante : $\% \text{ lipides}/\text{HPD } 77 = \frac{23 \times \text{lipides}}{100 - \text{humidité} - 0,77}$ Il existe une formule simplifiée : $\% \text{ lipides} \times \text{HPD analyse}$ $\% \text{ lipides}/\text{HPD } 77 = \frac{\% \text{ lipides} \times \text{HPD analyse}}{77}$
Os coulé	L'os du fémur est décollé et dégagé au moyen d'une gouge ou d'un couteau sans ouvrir le jambon
Salage au sel sec	Contact prolongé de la viande avec le sel (chlorure de sodium) et généralement des additifs de salaison (nitrate de sodium ou de potassium et / ou sel nitrité associés à l'acide ascorbique, l'acide érythorbique et leurs sels), à l'exclusion de toute addition de saumure
Séchage – maturation	Traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante (code des usages)
SST (Sucres Solubles Totaux)	Ensemble des sucres solubles directement réducteurs (glucose, lactose...) et des sucres réducteurs après hydrolyse (sacharose, sirop de glucose déshydraté...). Les sucres solubles s'expriment par rapport à une HPD conventionnelle. Pour les produits soumis à maturation dessiccation, l'HPD conventionnelle est 77. $\text{SST} = \frac{23 \times \text{SST}}{100 - \text{humidité} - 0,77}$
Viande PSE	<i>PSE : PALE, SOFT, EXUDATIVE</i> La viande PSE (Pale, Soft, Exsudative ou pâle, molle, pisseeuse) apparaît suite à une diminution trop rapide du pH après abattage

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/09 « Produits de saucisserie issus de viandes de porc »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Produits à base de viande fraîche de porc Label Rouge
- Utilisation de pièces nobles sélectionnées

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 de comparaison.....	4
3-3. Eléments 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- MÉTHODE D'OBTENTION	10
5-1. Schéma de vie	10
5-2. Matières premières carnées utilisées	11
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

1- NOM DU DEMANDEUR

Organisation et Promotion des Animaux sous Label – OPALE
89, Rue Magenta – BP 2149
53 021 Laval Cedex 9
Tél. : 02 43 49 61 00 Fax : 02 43 49 61 31
Mail : contact@agroqualite.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Produits de saucisserie issus de viande de porc

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le cahier des charges recouvre les déclinaisons suivantes :

- chipolatas Label Rouge
- chipolatas aux herbes Label Rouge
- saucisses Label Rouge

Combiné à des présentations commerciales différentes (en UVCI, en double rayon ou en vente spécialisée), ce panel de produit permet d'atteindre plusieurs objectifs :

- d'assurer une présence commerciale
- d'offrir une large gamme de produit
- de satisfaire les besoins des consommateurs

Les qualités sensorielles du produit constitueront un atout supplémentaire pour les consommateurs : en effet, les produits de saucisserie sont élaborés à partir de viande de porcs, dont la maturité est plus importante et sur lesquels un tri selon des pH plus restrictifs a été réalisé.

Ces critères leur confèrent des qualités organoleptiques supérieures et la recette de fabrication permet l'obtention de produits plus clairs, moins gras, présentant une odeur plus prononcée de viande de porc et peu juteux par rapport à d'autres produits de saucisserie Label Rouge.

Commercialisation et distribution des produits Label Rouge :

Les produits sont destinés à être vendus à la distribution (GMS, magasins Cash & Carry, Home Services, bouchers charcutiers)

Cette étape concerne la vente des produits de saucisserie Label Rouge aux distributeurs sous forme d'UVCI.

Les UVCI sont contrôlées aux points de vente selon un plan de contrôle externe sous l'égide de l'organisme certificateur.

L’élaboration au niveau de la distribution consiste soit en la fabrication d’UVCM, soit en la vente à la coupe au rayon traditionnel ; dans ces cas, les exigences d’hygiène, de réfrigération, de traçabilité et d’étiquetage sont placées sous la responsabilité du distributeur.

Les trois systèmes de commercialisation suivants peuvent exister :

- vente de produits label uniquement en UVCI à côté de produits non-label (double rayon).
- vente de produits label (UVCI, UVCM et/ou à la coupe) avec des produits non label (double rayon),
- vente de produits label uniquement (point de vente spécialisée).

Dans le cadre de vente simultanée de produits de saucisserie Label Rouge et de produits de saucisserie non label, il est exigé la mise en place d’une séparation entre ces deux types de produits afin qu’il n’y ait pas confusion entre eux ainsi qu’une comptabilité matière.

3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant a été fabriqué dans le respect des règles édictées par le code des usages. Ce sont des chipolatas de qualité générique, communément fabriquées pour des produits dit neutres, sans marque et qui ne présentent aucun critère de qualité supérieure.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Sélection et tri des pièces utilisées pour la fabrication	<p>Produits de saucisserie élaborés à partir de pièces issues de carcasses Label Rouge LA02/05</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélection des pièces : épaules, jambons sans jarret, poitrines (parées des glandes mammaires) et viandes issues de ces pièces et gras dur - Elaboration des pièces : découennées et parées extérieurement - Couleur de viande 3, 4 ou 5 sur l'échelle japonaise 	<p>Maigre de porc et/ou bœuf et/ou veau et/ou mouton et/ou chèvre et /ou cheval et/ou âne et/ou mullet et/ou volaille et/ou lapin et/ou gibier, à l'exclusion de toute autre espèce</p> <p>Gras de porc et/ou gras des espèces animales dont le maigre est utilisé.</p>
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>Sel (non nitrité)</p> <p>Eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés</p> <p>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, cidres.</p> <p>Aromes : préparations arômatisantes, substances aromatisante naturelles</p> <p>Sucres : saccharose, dextrose, glucose</p> <p>Additifs : Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).</p>	Conforme au code des usages
Sélection des boyaux	<p>Référencement par le fabricant, avec fiche technique,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des corps étrangers - Intégrité des produits 	Absence d'exigence
Sélection des emballages primaires	<ul style="list-style-type: none"> - Référencement par le fabricant, avec fiche technique, - Conformité des emballages primaires à la fiche technique - Engagement bipartite par signature d'un cahier des charges fournisseurs 	Absence d'exigence
Contrôle à réception des matières premières carnées	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la présence de documents d'accompagnement - Vérification de l'indication de qualité de la matière première (Label Rouge) - Vérification de la température 	Absence d'exigence

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	des matières premières à réception - Vérification du respect du délai abattage - livraison - Vérification du respect du niveau d'élaboration définie	
Contrôle à réception des boyaux	Vérification de l'origine animale, de la salubrité, de la DDM, de l'intégrité des produits et de l'absence de corps étrangers	Absence d'exigence
Contrôle à réception des ingrédients	La liste des ingrédients ou additifs autorisés susceptibles d'être utilisées est établie selon le principe de la liste positive. Tout ingrédient ou additifs n'y figurant pas est expressément interdit. - Vérification de la DDM	Absence d'exigence
Hachage	Description de l'étape de fabrication et des moyens de maîtrise Hachage à la grille de 6 mm	Le produit se présente sous forme d'un hachage à la grille de 6 mm minimum
Sélection et tri des produits finis Label Rouge	- Exclusion du circuit Label Rouge les produits présentant des défauts d'aspect et/ou de taille - Tri des pièces pour classement homogène des produits en fonction de leur forme et de leur couleur, dans le respect de la traçabilité	Absence d'exigence

3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Produits à base de viande fraîche de porc Label Rouge
- Utilisation de pièces nobles sélectionnées

La première caractéristique permet la valorisation d'une matière première de qualité mise en œuvre pour l'élaboration de ces produits de saucisserie. Le Label Rouge sur la viande de porc apporte en effet des garanties fortes au consommateur :

- Conditions d'élevage des animaux favorisant leur bien-être et les bonnes pratiques d'élevage,
- Maîtrise de l'alimentation,
- Processus d'abattage maîtrisé et qualité des viandes qui en résultent.

La seconde caractéristique permet la transformation de pièces nobles ayant fait l'objet d'un choix rigoureux. La sélection et l'élaboration des pièces constituent un gage de qualité :

- Sélection rigoureuse des pièces : choix de pièces nobles uniquement,
- Sélection rigoureuse parmi ces pièces nobles : épaule, jambon sans jarret et poitrine parée des glandes mammaires uniquement : restriction du nombre de pièces utilisées par rapport aux pièces proposées par la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label,
- Sélection des pièces selon des critères définis et reconnus : tri selon la couleur, le pH des carcasses et le niveau d'élaboration : pièces découennées et dégraissées.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge:

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Objectif recherché :

Traçabilité ascendante et descendante des flux de produits.

Tableau de synthèse par étape :

Dans la colonne « Informations enregistrées », les éléments permettant de faire le lien entre les différentes étapes sont mis en gras.

Le tableau présente le schéma de traçabilité descendante, les flèches situées sur le côté droit du tableau schématisent la traçabilité ascendante.

Les éléments mis en couleur permettent la mise en évidence des mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

Numéro de lot de fabrication et **Numéro de lot** : On entend par lot un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. Dans le cadre du présent dossier, on entend par numéro de lot de fabrication et numéro de lot, chaque mêlée de fabrication (soit 200 kg et multiples de 200 kg jusqu'à 1 T).

ETAPE	DOCUMENT SUPPORT	INFORMATIONS ENREGISTREES
Réception des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison et étiquetage des produits - Bon de livraison ou autre document d'accompagnement des matières premières carnées 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque ingrédient réceptionné - Date d'abattage des porcs constituant le lot de pièces
Hachage Mélange Embossage Façonnage	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Etiquetage des récipients contenant la mêlée 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de lot et date d'abattage des pièces utilisées (viande et gras) - Date de fabrication - Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés - Nature, quantité et numéro de lot des boyaux utilisés

		<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de lot de fabrication
Conditionnement Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de conditionnement - Etiquetage des produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> - Date de conditionnement - Numéro de lots des emballages primaires - Numéro de lot de fabrication - Numéro de lot au niveau de l'étiquette - Quantité conditionnée par type de produit fini et type de conditionnement - DLC mentionnée sur les produits finis
Mise sur le marché	<ul style="list-style-type: none"> - Convention de commercialisation - Bons de livraison - Factures - Etiquetage des produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de lot - Compta matière mensuelle, reprenant : <ul style="list-style-type: none"> * les tonnages des produits Label Rouge entrés * les tonnages des saucisses Label Rouge vendus
Point de vente	<ul style="list-style-type: none"> - Convention de commercialisation - Bons de livraison - Factures - Etiquetage des UVCI, UVCMI et/ou produits vendus à la coupe 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de lot - Si double rayon, compta matière mensuelle, reprenant : <ul style="list-style-type: none"> * les tonnages des produits Label Rouge livrés * les tonnages des produits Label Rouge vendus

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Etapes	Critères qualité (CQ)
Etape 1 : Sélection des fournisseurs de viandes Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> - Habilitation des fournisseurs - Sélection et tri des pièces Label Rouge
Etape 2 : Unité de transformation	<ul style="list-style-type: none"> - Habilitation de l'unité de transformation - Identification et traçabilité des matières premières, produits en cours et produits finis - Sélection et tri des matières premières carnées - Process et procédés - Sélection des ingrédients - Sélection des boyaux - Sélection des emballages primaires
Etape 2a : Réception des matières premières, des boyaux et des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle à réception des matières premières carnées - Contrôle à réception des boyaux - Contrôle à réception des ingrédients - Process et procédés
Etape 2b : Hachage, mélange, embossage, façonnage.	<ul style="list-style-type: none"> - Process et procédés
Etape 2c : Conditionnement, Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> - Process et procédés - Sélection et tri des produits finis Label Rouge
Etape 3 : Expédition	<ul style="list-style-type: none"> - Traçabilité des produits Label Rouge
Etape 4 : Commercialisation, Distribution	<ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation des produits Label Rouge : Respect des DLC

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Origine des matières premières carnées	Viandes et abats de porcs Label Rouge LA02/05
S2	Sélection des fournisseurs	Fournisseurs habilités dans le cadre de la production de porcs produits sous le signe de qualité LA02/05
S3	Morceaux mis en œuvre	Epaules, jambons sans jarret, poitrine parée de glandes mammaires et viandes issues de ces pièces, gras dur
S4	Qualité des matières premières carnées utilisées	Exclusion des gras mous et huileux, Exclusion des pièces présentant des défauts tels que des abcès, des hématomes internes, des fractures,
S5	Tri des jambons	Pièces découennées parées extérieurement avec une légère couverture de gras d'une épaisseur de 3 mm maximum
S6	Critères de tri des poitrines	Epaisseur de gras entre 10 et 15 mm sur la partie la plus épaisse et entre 0 et 5 mm sur la partie la plus fine
S7	Couleur de la viande	Exclusion des couleurs 1, 2 et 6 de l'échelle japonaise,
S8	Températures des matières premières carnées	entre 0 et + 4° C.
S9	Maitrise des corps étrangers dans les matières premières utilisées (viande, gras et boyaux)	Absence
S10	Qualité des boyaux utilisés	boyaux naturels frais, de porc (pour les saucisses) ou de mouton (pour les chipolatas et chipolatas aux herbes) calibrés, conservés en saumure sous le régime du froid, prêts à être utilisés pour l'embossage. Exempts de corps étrangers (insecte, ou débris d'insectes, cailloux...) et de moisissures.
S11	Caractéristiques des boyaux	Diamètre des boyaux de mouton : 23 à 26 mm Diamètre des boyaux de porc : 32 à 34 mm
S12	Contrôle à réception des boyaux	Les boyaux sont réceptionnés prêts à l'emploi. Leur transport est réalisé sous le régime du froid entre 0 et + 3° C. Les boyaux sont conservés en saumure sous le régime du froid. Avant utilisation, les préparateurs vérifient que les boyaux sont bien utilisés dans leur DDM.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Mention obligatoire sur les documents d'accompagnement	Les documents d'accompagnement des matières premières carnées mentionnent obligatoirement la date d'abattage des porcs concernés.
S14	Contrôle de la conformité des matières premières carnées à réception	Lors de la réception des matières premières carnées, les opérateurs vérifient leur température, l'absence de toute souillure, de corps étrangers, d'odeur ou de couleur anormale ainsi que le délai limite d'utilisation.
S15	Procédure en cas de non conformités des matières premières carnées à réception	Les matières carnées non conformes sont retournées à l'expéditeur en cas de non-respect de ces critères.

5.3 Ingédients et additifs

S16	Ingédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>Sel (non nitrité) Eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</p> <p>Sucres : saccharose, dextrose, glucose, Aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs, Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes</p> <p>Additif : acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)</p> <p>Dans le cadre de la fabrication des chipolatas aux herbes, une préparation d'herbes aromatiques sera intégrée à la recette.</p>
S17	Qualité des ingrédients	<p>Le fournisseur doit fournir les fiches techniques au fabricant</p> <p>Le fournisseur garantit que les ingrédients et les additifs sont exempts de corps étrangers (insectes ou débris d'insectes, cailloux...) et de moisissures.</p>
S18	Contrôle à réception des ingrédients	<p>Les ingrédients font l'objet d'un contrôle à réception. Cette vérification permet de valider la possibilité d'utilisation de ces produits par le contrôle des points à respecter : DDM, absence de corps étrangers.</p>
S19	Conservation des ingrédients	<p>Ces ingrédients sont conservés dans des sachets permettant de les préserver de toute dégradation, dans un endroit frais et sec.</p> <p>Les sachets constituent des doses prêtées à l'emploi.</p>
S20	Maitrise des corps étrangers	Absence

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Proportion des différents ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Fraction carnée Label Rouge, avec un rapport 80% maigre et 20% gras : 92,10 % (a) / 91,82 % (b) - Assaisonnement : 2,9 % (a) / 2,9 % (b) - Herbes aromatiques : 0 % (a) / 0,3 % (b) - Glace : 5,00 % (a) / 4,98 % (b) <p>(a) : % en poids pour les chipolatas et saucisses (b) : % en poids sur les chipolatas aux herbes</p> <p>Les dosages des différentes fractions peuvent varier de $\pm 5\%$ par rapport à la valeur nominale. L'assaisonnement et les herbes aromatiques sont réceptionnés conditionnés en sachet prédosés. Leur ajout à la mêlée se fait par l'intermédiaire de ces sachets prédoisé. Il n'y a pas de pesée donc pas de facteur de variation de dosage. L'absence de corps étrangers est vérifiée au moment de leur utilisation.</p>
S22	Utilisation de l'eau	L'utilisation de l'eau est limitée afin de garantir une meilleure stabilité du produit.
S23	Homogénéité du mélange	Le mélange de la chair à saucisse doit être homogène et présenter un hachage grossier.
S24	Granulométrie pour le préhachage	<u>Granulométrie environ 20/40 mm.</u>
S25	Taille de la grille utilisée lors du hachage	6 mm
S26	Température sortie hachage	Le produit est maintenu à une température inférieure à 4°C. Si l'embossage ne devait pas se faire dans le flux, les produits seront stockés à une température de 4°C.
S27	Embossage	Poussage indexé sur la machine de torsion et de coupe en continu
S28	Délai entre le hachage et le conditionnement	Les produits de saucisserie Label Rouge sont conditionnés au maximum le lendemain du hachage (date de conditionnement = date de hachage + 1 jour)
S29	Proportion des gaz utilisés pour les produits conditionnés sous atmosphère modifiée	(70-80 %O ₂ et 30-20% CO ₂)
S30	Détection métallique dans les produits finis	Absence de particules métalliques (Ferreaux, non ferreaux et inox) dans les produits finis
S31	Tri du produit fini	Taille et forme caractéristique, boyau bien coupé et non déchiré, mélange homogène présentant un hachage

		grossier, forme et couleur homogène
S32	Qualité des emballages primaires	<p>Le fournisseur fait l'objet d'un référencement par le transformateur</p> <p>Les fournisseurs s'engagent à fournir les fiches techniques des emballages primaires et à fournir des emballages primaires conformes aux fiches techniques</p> <p>Les fournisseurs s'assurent qu'ils sont exempts de corps étrangers (insectes ou débris d'insectes, cailloux...).</p>

5.5 Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33	Critères bactériologiques	<ul style="list-style-type: none"> - Staphylocoques : < 100 ufc/g (cadre de prélèvement : hygiène des procédés / plan utilisé : n =5 et c=0) - Brochothrix : m = $5 \cdot 10^4$ ufc/g M = $5 \cdot 10^5$ ufc/g (cadre de prélèvement : indicateurs de vieillissement / plan utilisé : n =5 et c=2)
S34	Fréquence et protocole d'échantillonnage des contrôles bactériologiques	<p>La fréquence des contrôles bactériologiques des produits de saucisserie Label Rouge, que ce soit pour la sécurité des aliments ou l'hygiène des procédés, est de 12 contrôles par an minimum, le dosage des sucres solubles totaux étant réalisé en même temps par un laboratoire externe.</p> <p>Les mêmes recherches microbiologiques sont réalisées et confiées à un laboratoire interne, une fois par semaine sur un nombre de prélèvements définis selon le plan de contrôle interne. De plus, ce laboratoire interne est rattaché au réseau d'inter comparaison RAEMA.</p> <p>L'échantillonnage est composé de 5 unités de produits finis, tous issus du même type de produit, en effectuant une rotation entre les différents produits (chipolatas, chipolatas aux herbes, saucisses).</p>
S35	DLC des UVCI	≤ 10 jours sous atmosphère modifiée
S36	Protocole de validation de la DLC	Une validation de la DLC doit être effectuée lors du lancement du dossier, lors de changement sensible au niveau du process ou du conditionnement, et systématiquement une fois par an, en se référant au protocole suivant établi sur la base de la norme NF V 01-003 de décembre 1998 : chaîne du froid

		<p>partiellement maîtrisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> * 2/3 de la durée de vie ≤ à 4°C * 1/3 de la durée de vie ≤ à 8°C <p>Les tests sont réalisés sur 5 échantillons et les résultats interprétés suivant les règles définies ci-dessus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les produits conditionnés sous atmosphère modifiée : DLC à 10 jours maximum après conditionnement, qui est réalisé en J+1 par rapport à l'embossage, embossage réalisé avec des matières premières carnées mises en œuvre 6 jours après l'abattage des porcs dont elles sont issues. <p>Les 5 UVC sont conservées à une température ≤ 4°C pendant 7 jours puis à + 8°C pendant 3 jours.</p> <p>Les analyses sont réalisées à J + 11 sur ces 5 UVC.</p> <p>Les résultats doivent être conformes aux critères réglementaires et au critère ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> - critères de vieillissement : Brochothrix, avec $m=5 \ 10^4$ et $M=10m=5 \ 10^5$ <p>Ce protocole permet de simuler une rupture raisonnable admissible de la chaîne du froid qui doit être compatible avec la remise au consommateur d'un produit de qualité supérieure.</p> <p>Une rupture de la chaîne du froid plus importante ne peut en aucun cas garantir un tel niveau de qualité et ne peut être envisagée.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	Méthodes d'évaluation
S2	Sélection des fournisseurs	Visuelle et/ou Documentaire
S14	Contrôle de la conformité des matières premières carnées à réception	Visuelle et/ou documentaire,
S3	Morceaux mis en œuvre	Visuelle et documentaire
S4 + S10 + S17	Qualité des matières premières carnées utilisées (matières premières carnées, boyaux et ingrédients)	Visuelle et documentaire

S5	Tri des jambons	Visuelle et documentaire
S6	Critères de tri des poitrines	Visuelle et documentaire
S7	Couleur de la viande	Visuelle et documentaire
S8	Températures des matières premières carnées	Visuelle et documentaire
C	Respect du délai abattage transformation	Visuelle et documentaire
S11	Caractéristiques des boyaux	Visuelle et/ou Documentaire
S21	Proportion des différents ingrédients	Visuelle et/ou Documentaire
S24	Granulométrie pour le préhachage	Visuelle – Mesure
S25	Taille de la grille utilisée lors du hachage	Visuelle – Mesure
S26	Température sortie hachage	Visuelle et/ou mesure et/ou documentaire
S28	Délai entre le hachage et le conditionnement	Documentaire
S31	Tri du produit fini	Visuelle
S12 +S18	Contrôle à réception des boyaux et des ingrédients. (Respect de la DDM)	Visuelle et/ou documentaire
S35	DLC des UVCI	Visuelle et/ou documentaire

*C : Conditions de production communes

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes 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 des produits label rouge.....	3
3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison.....	5
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....	6
4- TRAÇABILITÉ	10
4.1 Identification des opérateurs	10
4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres	10
4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante	14
5- MÉTHODE D'OBTENTION	16
5.1 Schéma de vie.....	16
5.2 Matières premières carnées utilisées	17
5.3 Ingrédients et additifs	19
5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement	20
5.5 Qualité des produits.....	21
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	21
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION.....	21
ANNEXE 1	22

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité – PAQ

6 rue Lincoln CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08

Tél : 01.53.23.04.10 Fax : 01.49.52.01.2

E-mail : paq@paq-groupement.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Rôti cuit supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation des produits label rouge

Présentation à la vente

Le rôti cuit supérieur est préemballé et peut être vendu :

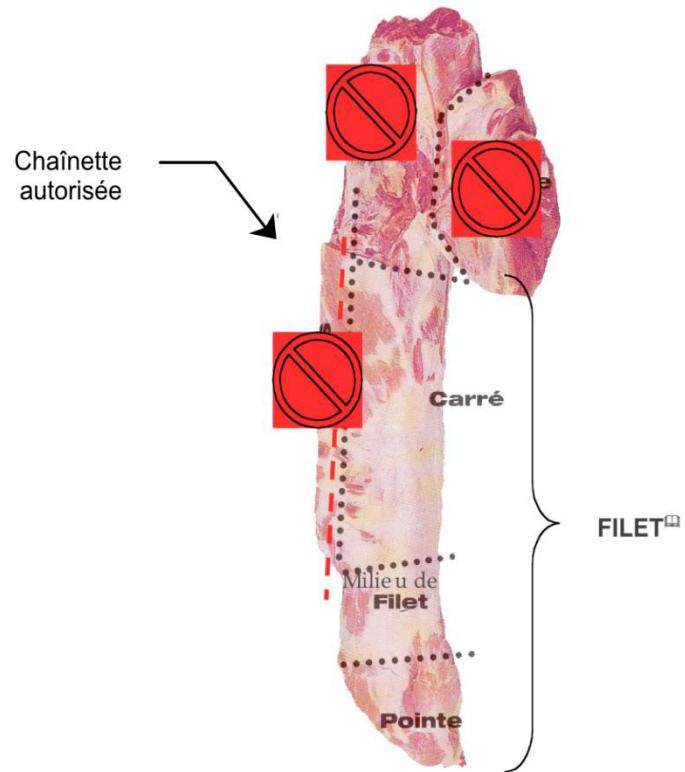
- entier (rôti entier ou coupé) au rayon coupe
- en portion (tronçon de rôti commercialisé à l'unité) au rayon Libre-Service
- prétranché au rayon Libre-Service

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

Les morceaux sélectionnés pour la fabrication du rôti cuit supérieur sont les suivantes :

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

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



Description organoleptique

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

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

Le champ de la certification et les différents opérateurs

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

3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison

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

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

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

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

Fabriqué à partir de porc label rouge :

Filet issu de carcasses de porc sous signe de qualité label rouge :

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

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

Filet exclusivement frais :

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

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

Longes sélectionnées

Filets sélectionnés

Délai de mise en œuvre des longes fraîches :

4 jours maximum après le jour d'abattage des porcs charcutiers (et 6 jours après le jour d'abattage en cas de week end ou de jours fériés)

Morceaux sélectionnés – Morceaux du filet de porc :

Les morceaux sont désossés, découennés, dégraissés du filet à partir de la 5^{ème} côte (sans échine), sans grillade, chaînette de 2cm maximum

ETAPES	Caractéristiques spécifiques du rôti cuit supérieur label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques-sur la qualité du produit
MATIÈRES PREMIÈRES	Filet issu de carcasses de porc sous signe de qualité label rouge	Réponse aux attentes des consommateurs concernant la qualité des viandes, le bien-être et l'alimentation des animaux. Elle garantit les conditions d'élevage et d'alimentation des porcs

	<p>Filet exclusivement frais : Filet n'ayant jamais subi de congélation depuis l'abattage</p>	<p>Interdiction d'utiliser des filets congelés : - pour s'affranchir des problèmes de congélation et de décongélation - pour une plus grande régularité du produit fini</p>
	<p>Matières premières carnées sélectionnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Longes : - absence de défauts d'aspect - poids minimum - fente centrée - Filet : absence de défaut d'aspect 	<p>L'élimination des longes à défauts, de couleur pâle ou aux fentes mal centrées, ainsi que des filets à défauts, vise à assurer un bon aspect des produits finis. Le poids minimum permet d'éliminer les longes trop petites pouvant donner des viandes déstructurées</p>
	<p>Longes sélectionnées : pH ultime des longes ou carcasses spécifié</p>	<p>La mesure du pH ultime permet de garantir la qualité de la viande mise en œuvre. Cette sélection permet d'éliminer les viandes déstructurées et ainsi de permettre une bonne tenue de tranche pour les rôtis prétranchés notamment.</p>
	<p>Morceaux sélectionnés : Morceaux du filet de porc : morceaux (carré obligatoire) désossés, découennés, dégraissés , à partir de la 5ème côte (sans échine), sans grillade, chaînette de 2 cm maximum</p>	<p>Le filet est une pièce noble dont les différentes parties (carré, milieu, pointe) sont pauvres en tissu adipeux et présentent des maigres de très bonne qualité. Le choix de cette pièce garantit également une forme plus régulière au rôti cuit supérieur label rouge. La découpe est, de plus, restreinte aux morceaux les plus qualitatifs (retrait de la grillade et d'une grande partie de la chaînette qui apportent trop de gras). Un morceau limité de chaînette (2 cm) peut être laissé.</p>

ETAPES	Caractéristiques spécifiques du rôti cuit supérieur label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques-sur la qualité du produit
RECETTE DE FABRICATION ET INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS	<p>Ingédients sélectionnés : respect de la liste positive</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eau (entre 2 et 10%), - Bouillon, quantum satis<small>aq</small> - Sel : 20g/kg de viande maximum à la mise en œuvre - Sucres : saccharose, dextrose ($\leq 0,5\%$ à la mise en œuvre) - Epices, aromates (non ionisés) : ① - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou 	<p>La liste des ingrédients est réduite aux ingrédients et additifs nécessaires, en quantité suffisante, pour donner au produit fini ses qualités organoleptiques (saveur, couleur, texture).</p> <p>Pour l'image du produit, les arômes naturels et les épices, aromates non ionisés, sont privilégiés. Leur présence est limitée dans le produit</p>

	<p>préparations aromatisantes : ②</p> <p>① + ② :</p> <p>Dose d'emploi maximale comptée en MS : 0,5% du produit tel que commercialisé (support d'arômes compris)</p> <p><i>Supports d'arômes autorisés doivent être neutres, sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés.</i></p> <p><i>En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en œuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ferments - Fumée liquide interdite - Colorant de surface : Caramel ordinaire E150a - Nitrite de sodium (NaNO₂) apporté sous forme de sel nitrité, (dose réglementaire) - Acide ascorbique et ascorbate de sodium (dose d'emploi maximale à la mise en œuvre : 0,04%) - Acide érythorbique et érythorbate de sodium (dose maximale d'emploi : 0,04% exprimé en acide érythorbique) 	<p>commercialisé de manière à ne pas cacher ou détériorer le goût originel.</p> <p>Seul le caramel ordinaire est autorisé comme colorant de surface. Les caramels plus artificiels tels que le caramel de sulfites caustiques, le caramel ammoniacal ou celui au sulfite d'ammonium sont interdits.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ETAPES	Caractéristiques spécifiques du rôti cuit	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
--------	-------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

	supérieur label rouge	
CUISSON REFROIDIS-SEMENT	Maîtrise de la cuisson : <ul style="list-style-type: none"> - Valeur pasteurisatrice : VP1070 ≥ 50 minutes - Température de cuisson maximale à cœur ≤ 70°C 	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du barème de cuisson. La VP doit être au moins égale à 50 minutes à 70 °C pour que le produit soit assaini et se conserve jusqu'à DLC. - La température maximale à cœur est limitée afin de garantir des qualités organoleptiques du rôti cuit supérieur. De trop fortes températures pendant la cuisson assèchent et durcissent les viandes, donnant une texture peu qualitative au rôti.
	Délai maximum entre la fin de la cuisson et le conditionnement final : <ul style="list-style-type: none"> - 4 jours si cuisson ouverte - 14 jours si emballage non étanche - 30 jours si emballage étanche Délai minimum entre fin de cuisson et début de tranchage (pour les produits tranchés) : 2 jours	La maîtrise du délai maximal entre la cuisson et le conditionnement permet de garantir la fraîcheur des produits. Le délai minimal permet d'assurer une bonne tenue lors du tranchage.
PRODUIT FINI	Tranches sélectionnées sur leur aspect (rôti prétranché) : <ul style="list-style-type: none"> - pas de tranche cassée ou déchirée - pas de trous de plus de 1 cm² - pas de muscle déstructuré <ul style="list-style-type: none"> - absence de morceaux de gras et de nerfs de plus de 1 cm², de tâches de couleur anormale 	La présentation des produits label rouge doit être irréprochable Un tri sur les tranches est effectué afin de garantir leur aspect.
	DLC < 30 jours à compter de la date de conditionnement	Jusqu'à la date limite de consommation, les produits conservent leurs qualités organoleptiques .
	Critères chimiques exigés : PCL moyen > 20 % et PCL minimum > 19 % C/P ≤ 7% SST ≤ 0,8%	Les critères chimiques sur les produits finis sont le reflet de la qualité des viandes et des ingrédients mis dans la recette. Les PCL minimaux qui sont imposés montrent que les viandes mises en œuvre sont correctement dénervées (C/P ≤ 7%) et que la recette incorpore une quantité très limitée d'eau. Le taux de sucres est également très restrictif afin que l'apport de sucre n'ait pas comme but d'augmenter la matière sèche et donc le PCL.

4- TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs
- Les ateliers de découpe

4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres

Cas de la réception de la matière première par un « découpeur- transformateur » ou autre opérateur				Cas de la réception de filets façonnés par un transformateur (facultatif)			
<u>Etape</u>	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Eléments de la traçabilité</u>	<u>Enregistrements^m</u>	<u>Etape</u>	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Eléments de la traçabilité</u>	<u>Enregistrements^m</u>
Découpe des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> - Isoler et identifier les pièces conformes pour la production de rôti cuit supérieur label rouge 1 lot de découpe = 1 fournisseur / 1 signe de qualité / 1 jour de réception 	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du fournisseur • Date d'abattage • Date de réception • Etiquetage spécifique (par balancelles, palettes ou contenants) et/ou identification par encré • N° homologation LA des cahiers des charges porcs • Nombre de pièces / poids total 	<ul style="list-style-type: none"> - Document faisant le lien entre les n° de tuerie et le lot de découpe 	Réception des filets façonnés	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les filets par lot homogène et conforme aux exigences : <p>1 lot de réception = 1 fournisseur / 1 signe de qualité / 1 journée de réception</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du fournisseur • Date de réception • N° du lot de parage • Date d'abattage • Date de désossage • Identification du signe de qualité des porcs et N° LA des cahiers des charges porcs • Nombre de pièces / poids total 	<ul style="list-style-type: none"> - Lien entre les pièces parées et le lot de réception

Cas de la réception de la matière première par un « découpeur- transformateur » ou autre opérateur				Cas de la réception de filets ^m façonnés par un transformateur (facultatif)			
<u>Etape</u>	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Eléments de la traçabilité</u>	<u>Enregistrements^m</u>	<u>Etape</u>	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Eléments de la traçabilité</u>	<u>Enregistrements^m</u>
Désossage - parage - découpe des filets	Isoler des lots homogènes conformes pour la production de rôti cuit supérieur label rouge 1 lot de « parage » = 1 ou plusieurs lots de découpe / 1 signe qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Date de désossage • Identification du signe de qualité des porcs • Nom(s) fournisseur(s) • N° lot(s) de découpe • Nombre de pièces / poids total 	Fiche suiveuse portant le numéro de lot de parage et les lots de découpe correspondants				

De la transformation des filets à l'expédition des rôtis cuits supérieurs label rouge.

A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur.

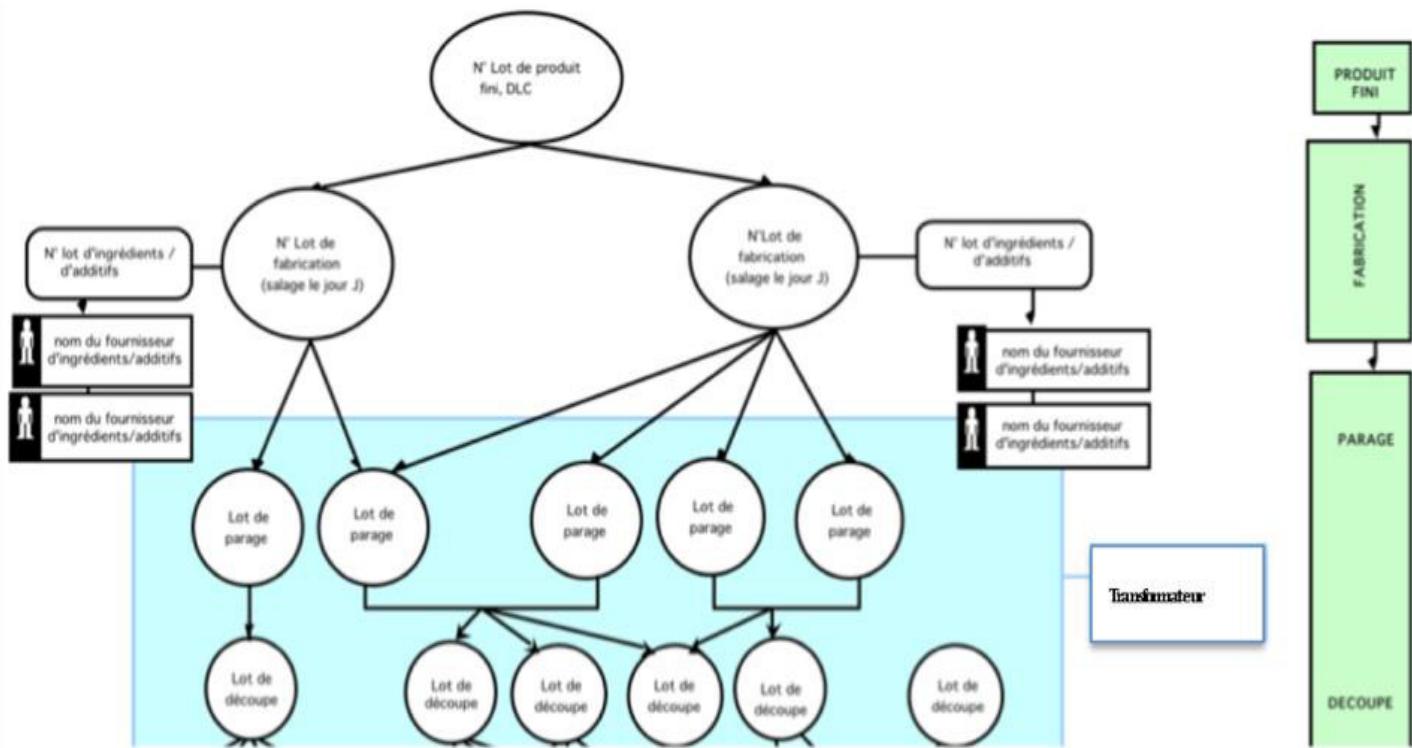
<u>Etape</u>	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Eléments de la traçabilité</u>	<u>Enregistrements</u> 
Salage Barattage	<ul style="list-style-type: none"> - Conserver la traçabilité du lot tout au long de la fabrication à compter du salage <p>1 lot de fabrication = 1 journée de fabrication d'un type de produit fini au maximum</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nom(s) fournisseur(s) • Date de réception • Type de produit fini • Quantité mise en oeuvre (poids total) • Traçabilité des ingrédients (n°lot, fournisseur) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Fiche suiveuse <p>➤ Liens entre le numéro de lot de fabrication à partir du salage, du lot de parage et des lots d'ingrédients et additifs</p>
Mise en forme Cuisson Refroidissement Démoulage	<ul style="list-style-type: none"> - Identification d'un lot de produit fini de même nature <p>1 lot de fabrication = 2 journées de fabrication d'un type de produit fini au maximum</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro de lot de fabrication affecté au salage • Traçabilité des ingrédients (n°lot, fournisseur) incorporé au moulage • Type de produit fini • Nombre total de rôtis • Date de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Fiche suiveuse
Conditionnement rôti prétranché : tranchage et conditionnement - stockage - expédition	<ul style="list-style-type: none"> - Identification sur conditionnement final d'un lot homogène <p>1 lot de produit fini = 1 ou plusieurs lots de fabrication conditionné la même journée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro de lot de produit fini d'un même type • Date de conditionnement • Date limite de consommation (apposée au conditionnement) • Quantité d'UVC d'un même produit fini • Date expédition / nombre UVC expédiées / clients 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement
Conditionnement rôti entier ou portion: mise sous vide - stockage - expédition	<ul style="list-style-type: none"> - Identification au conditionnement final d'un lot homogène <p>1 lot de produit fini = 1 ou plusieurs lot de fabrication de la</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro de lot de produit fini d'un même type • Date de conditionnement • Date limite de consommation • Date expédition / quantité expédiée / clients 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement

<u>Etape</u>	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Eléments de la traçabilité</u>	<u>Enregistrements</u> 
	même journée		

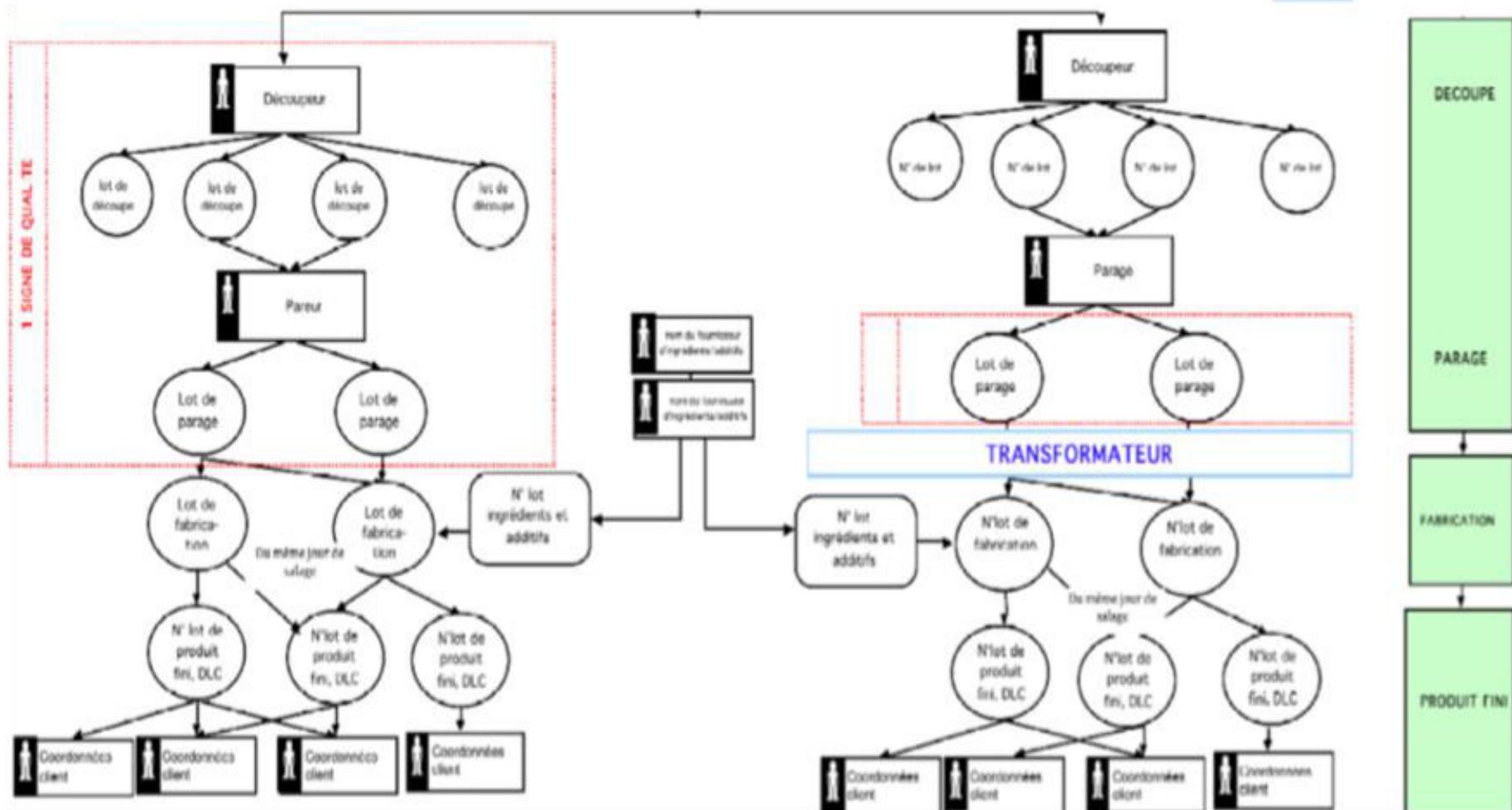
Durée d'archivage des documents : durée de vie totale maximale + 6 mois

4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE DU ROTI CUIT SUPERIEUR LABEL ROUGE

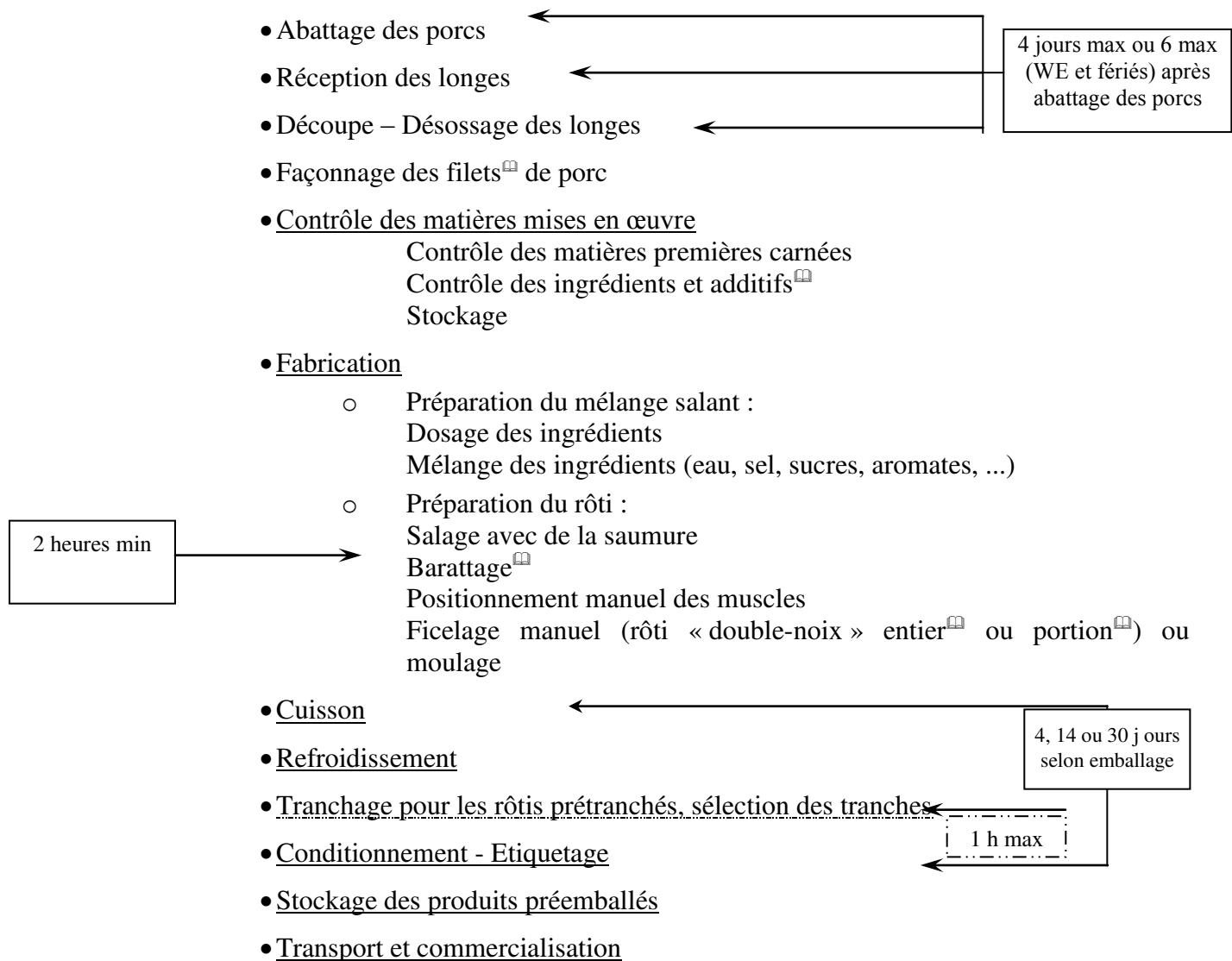


SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE DU RÔTI CUIT SUPÉRIEUR LABEL ROUGE



5- MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



LEGENDES :

Etape facultative

Etape pour les produits prétranchés

Il existe deux cas de figure pour les transformateurs :

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

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

5.2 Matières premières carnées utilisées

CAS N°1 :

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

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

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

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

CAS N°2 :

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S13	Température des filets à réception	$-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq 4^{\circ}\text{C}$ (tolérance pour la T0C maximale jusqu'à 5°C)
S14	Aspect des filets	Absence visuelle d'exsudat
S15	Tri sur l'aspect des filets	Absence de muscles PSE et DFD Absence d'abcès et d'hématome
S16	Poids des filets (si pas effectué précédemment sur les longes)	carrés ≥ 3 kg carrés + milieu de filet $\geq 3,5$ kg carrés + milieu de filet + pointe ≥ 4 kg

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Découpe des filets	<p>Filet désossé, découenné, dégraissé issu de la longe avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carré obligatoire - Elimination de l'échine à la 5^{ème} côte - Elimination de la grillade et du filet mignon - Chaînette de 2cm maximum <p>- Pointe possible pour les rôtis entiers ou portions, exclue pour les rôtis prétranchés et pour les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS</p>

5.3 Ingrédients et additifs

Concerne le transformateur :

S18	Traitements des épices et aromates	Non ionisés
S19	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - eau : 2 à 10%, - sel \leq 20g/kg de viande (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - sucres : saccharose, dextrose \leq 0,5% (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - nitrite de sodium ; - acide ascorbique et isoascorbique \leq 0,04% (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - acide érythorbique ou érythorbate \leq 0,04% (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - épices, aromates (non ionisés) - arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes <i>Supports d'arômes autorisés doivent être neutres, sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés</i> <i>En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en œuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines</i> <p><i>Epices + aromates + arômes naturels (dont support) : (0,5% maximum (dose maximale d'emploi, exprimée en matière sèche, du produit tel que commercialisé))</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ferments
S20	Conformité du taux de salage	Maîtrise du taux de salage propre à chaque entreprise

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

Concerne le transformateur :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Durée de barattage	≥ 2 heures en rotation
S22	Température du produit en sortie du barattage	$\leq 12^\circ\text{C}$
S23	Positionnement des muscles	<p>Rôti « double noix »* : - Deux pièces tête-bêche (dans la section) - Chaînette de chaque côté - Positionnement manuel des muscles</p> <p>*excepté les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS : 1 noix seulement, chaînette autorisée, positionnement manuel des muscles</p>
S24	Ficelage	Ficelage manuel pour les rôtis « double-noix », entiers ou portions avec du fil alimentaire L'utilisation de filet ou de moule est alors interdit. (5 cm max de maillage autorisé à chaque extrémité)
S25	Température de maturation (facultatif) avant cuisson	$5^\circ\text{C} \leq T^\circ\text{C}$ maturation $\leq 10^\circ\text{C}$
S26	Température de cuisson maximale à cœur	$T^\circ\text{C}$ cuisson max à cœur $\leq 70^\circ\text{C}$
S27	Maîtrise de la coloration superficielle	Traitements autorisés : Application de caramel ordinaire (E150a) en surface, avant cuisson au four sec pendant 30 minutes minimum (ou protocole de passage au four permettant un résultat équivalent). L'objectif est d'atteindre une couleur brune/dorée de surface.
S28	Cinétique de refroidissement des rôtis	$0^\circ\text{C} \leq T^\circ\text{C}$ à cœur $\leq 4^\circ\text{C}$ en 48h maximum à compter de la fin de la cuisson
S29	Température de refroidissement	$-1^\circ\text{C} \leq T^\circ\text{C}$ chambre stockage $\leq 4^\circ\text{C}$
S30	Température des ateliers de démoulage – déconditionnement (facultatif)	$0^\circ\text{C} \leq T^\circ\text{C}$ atelier $\leq 10^\circ\text{C}$
S31	Température des chambres froides servant au stockage avant le conditionnement final	Températures des chambres de stockage : $-1^\circ\text{C} \leq T^\circ\text{C} \leq +4^\circ\text{C}$
S32	Température des locaux de tranchage et de conditionnement	$\leq +10^\circ\text{C}$
S33	Température des rôtis cuits supérieurs label rouge avant conditionnement	$-1^\circ\text{C} \leq T^\circ\text{C}$ à cœur $\leq +4^\circ\text{C}$

S34	Délai entre la sortie de stockage et le tranchage	Opérations réalisées en continu
S35	Délai maximum entre fin de cuisson et conditionnement final	<u>si cuisson ouverte :</u> 4 jours maximum <u>si cuisson emballée :</u> - 14j en emballage non étanche - 30j en emballage étanche

5.5 Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36	Aspect des tranches sélectionnées	Pas de tranche déchirée ou cassée Absence de trous de plus de 1 cm ² Absence de muscle destructuré Absence de morceaux de gras et de nerf de plus de 1 cm ² , de taches anormales
S37	Mode et maîtrise du conditionnement	<u>Rôti entier ou portion</u> : sous vide, atmosphère protectrice ou sous skin pack <u>Rôti prétranché</u> : - sous atmosphère protectrice - sous skin pack
S38	Critères chimiques	C / P ≤ 7%

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

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

AP : Atmosphère Protectrice

Aw : Activité de l'eau = eau disponible dans un produit

C/P : Rapport collagène sur protide

LS : Libre-Service

M.S. : Matière Sèche

PCL : Protéines débarrassées du collagène rapportées au produit délipidé
= $100 * (\% \text{protéines} - \% \text{collagène}) / (100 - \% \text{de matière grasse libre})$

SST : Teneur en sucres solubles totaux

VP : Valeur pasteurisatrice : valeur minimale de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une cuisson

Définitions

Barattage : opération destinée à améliorer la diffusion du mélange salant au sein du rôti et permet la formation du limon à la surface des pièces afin de favorise la cohésion des pièces et la tenue de tranches.

Bouillon : préparation liquide obtenue par la cuisson dans l'eau de certains éléments de base suivants : couennes de porc, os de porc, co-produit de découpe de porc, légumes avec éventuellement des épices, des plantes aromatiques et tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produits dans lequel ils sont incorporés. Pour des raisons de facilité de mise en œuvre, la gélatine de porc peut être incorporée dans le bouillon en quantité maximale de 6% de la masse du bouillon sous forme liquide

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 17/05 « Produits de saucisserie à l'ancienne »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Saucisse(s) ou (chair à saucisse) fabriquée(s) à partir de viande fraîche de porc Label Rouge
- Recette à l'ancienne

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. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	5
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.....	12
5-1. Schéma de vie	12
Fiche saucisse de Toulouse	13
5-2. Matières premières carnées utilisées :	13
5-3. Ingrédients et additifs	14
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	14
5-5. Qualité des produits	14
Fiche saucisse et chair à saucisse	15
5-6. Matières premières carnées utilisées :	15
5-7. Ingrédients et additifs	16
5-8. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	16
5-9. Qualité des produits	17
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	18
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION.....	18
ANNEXE 1	19

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité – PAQ

6 rue Lincoln CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08

Tél : 01.53.23.04.10 Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : paq@paq-groupement.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Produits de saucisserie à l'ancienne

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les produits de saucisserie à l'ancienne Label Rouge sont déclinés sous les présentations suivantes :

- Saucisses de Toulouse
- Saucisses, chipolatas
- Chair à saucisse

Ils sont conformes à la mention « à l'ancienne » ou équivalente du Code des Usages de la charcuterie.

Les produits de saucisserie Label Rouge sont pur porc.

Présentation à la vente

- Les produits de saucisserie Label Rouge sont commercialisés crus, non fumés
- Les saucisses sont vendues en brasse ou en portions
- Le conditionnement est fait sous film ou sous atmosphère protectrice

On trouve les produits de saucisserie Label Rouge au rayon libre-service ou au rayon traditionnel.

Description organoleptique

Descripteurs décrivant les saucisses de Toulouse Label Rouge

- Produit présentant une couleur externe de viande, naturelle (couleur rose peu intense)
- Produit présentant une couleur de la chair de viande, naturelle (couleur rose peu soutenue)
- Produit étant plutôt cohésif en bouche (ne se délite pas trop facilement)
- Produit présentant une chair assez ferme
- Produit ayant une texture pas trop juteuse
- Produit ayant un arôme et/ou une texture pas trop grasse

Le champ de la certification et les différents opérateurs

Le champ de la certification des produits de saucisserie Label Rouge concerne la filière, de la réception de la viande de porc Label Rouge au conditionnement des produits finis.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Les produits courants de comparaison sont des saucisses, chairs à saucisses, chipolatas, saucisses de Toulouse présents sur le marché.

Pour les saucisses, chairs à saucisses, chipolatas :

Ils répondent au minimum à la classe des saucisses, saucisson cru(e)s à cuire, à griller, à rôtir définie par le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viandes, en vigueur.

Pour les saucisses de Toulouse :

Ils répondent à la classe des saucisses de Toulouse définie par le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viandes, en vigueur.

Le produit courant n'est pas sous signe(s) d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature des viandes autorisées	Pièces anatomiques parées : jambon sans jarret, longe (sauf échine), épaule, poitrine parée de ses glandes mammaires Gras durs frais	Maigre et gras des différentes espèces autorisées.
Ingrédients autorisés	Eau, glace -Sel -Sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose -Aromates, épices, condiments, non ionisés, vins, cidres, alcools, liqueurs - substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, ferment -Acide ascorbique et ascorbate de sodium -Acide érythorbique et érythorbate de sodium	Respect du code des usages
Traitement des ingrédients	Ingrédients non ionisés	/
Proportion de pièces de maigre de porc	Pièces maigres de porc (jambon sans jarret paré, épaule parée, longe sans échine parée) ≥ 75%	En fonction des fabricants. Généralement, le gras est beaucoup plus visible sur les produits courants.
Type de hachage	Hachage avec une grille de : - 8 mm minimum pour la Saucisse de Toulouse - 6 mm minimum pour les autres produits de saucisserie ou une technique équivalente	Hachage avec une grille de : - 8 mm minimum pour la Saucisse de Toulouse - 4 mm minimum pour les autres produits de saucisserie ou une technique équivalente
Critères chimiques des produits finis	Lipides* ≤ 18% C/P ≤ 12%	Lipides* ≤ 30% pour les Saucisses de Toulouse et Lipides* ≤ 40% pour les chipolatas et chair

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	SST* ≤ 0,8% *rapporté à l'HPD de 77%	C/P ≤ 15% pour les Saucisses de Toulouse et C/P ≤ 22% pour les chipolatas et chair SST* ≤ 1%

3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

Saucisse(s) ou (chair à saucisse) fabriquée(s) à partir de viandes fraîches de porc Label Rouge

Matières premières carnées (pièces maigres, gras, poitrine) issues de carcasses de porc Label Rouge : Compte-tenu de l'utilisation de matières premières fraîches de porc Label Rouge, on garantit la transformation de matières premières de qualité.
Matières premières carnées fraîches : pièces maigres, poitrines, gras, frais, jamais congelés : L'utilisation de matières premières fraîches (non congelées) permet : -d'éviter des défauts de goût et de texture du produit fini -d'assurer une meilleure régularité des caractéristiques du produit fini

Recette à l'ancienne

Matières premières carnées fraîches : pièces maigres, poitrines, gras, frais, jamais congelés : -correspond à la définition de la recette à l'ancienne du code des usages (matières premières fraîches : le maigre et le gras ne doivent avoir subi aucun autre traitement que la réfrigération)
Ingrediénts non carnés sélectionnés : Les ingrédients autorisés dans la recette Label Rouge correspondent aux ingrédients autorisés par le code des usages pour la mention « à l'ancienne » : .antioxygènes : -acide ascorbique et ses sels, acide érythorbique et ses sels .substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, ferment .Boyau naturel non coloré .Maigre et gras réfrigérés
Boyau naturel de porc ou de mouton (sauf pour la chair à saucisse qui est un produit dépourvu de boyau) -correspond à la définition de la recette à l'ancienne du code des usages (boyau naturel non coloré)

Etape	Caractéristiques explicites (Ex)	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
matières premières autorisées et Recettes de fabrication	<p>Matières premières carnées (pièces maigres, gras, poitrine) issues de carcasses de porc Label Rouge</p>	<p>Caractéristique d'image Régularité du produit. Le consommateur est rassuré sur les matières premières carnées mises en œuvre.</p>
	<p>Morceaux de porc sélectionnés: Sont autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Pièces maigres de porc parées = jambon sans jarret, longe (sauf échine), épaule •Poitrine parée de ses glandes mammaires •Gras durs de porc 	<p>Les maigres utilisés sont des pièces nobles entières de porc qui constituent les marquants de maigre. Les gras durs permettent d'obtenir des marquants de gras de coupe nette. On peut signaler que pour la fabrication des saucisses courantes, les viandes de parage, les gorges...peuvent être utilisées.</p>
	<p>Matières premières carnées fraîches : pièces maigres, poitrines, gras, frais, jamais congelés</p>	<p>L'utilisation de matières premières fraîches (jamais congelées) permet :</p> <ul style="list-style-type: none"> -d'éviter des défauts d'exsudation des produits crus et à la cuisson -d'assurer une meilleure régularité du produit fini
	<p>Produits pur porc riches en viande maigre: Pièces maigres de porc $\geq 75\%$ (les % sont comptés sur la masse nette du produit mise en œuvre)</p> <p>Ingrédients non carnés sélectionnés : <u>Ingrédients autorisés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Eau ou/et glace $\leq 5\%$, •Sel : 1,5 à 2% (toute source de NaCl comprise) •Sucres: saccharose, dextrose, sirop de glucose (dosés dans le produit fini : SST) •Aromates, épices, condiments, non ionisés, vins, cidres, alcools, liqueurs •Substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes •Acide ascorbique et ascorbate de sodium (\leq dose maximale d'emploi à la mise en œuvre de 0,03%) •Acide érythorbique et érythorbate de sodium 	<p>Ces proportions assurent un bon équilibre maigre / gras. Ces proportions permettent de fabriquer des saucisses moins grasses que les saucisses courantes du marché.</p> <p>Le cahier des charges n'autorise pas, par mesure d'image, les épices, aromates et condiments qui seraient ionisés.</p> <p>Les ingrédients et additifs suivants sont également interdits dans les produits de saucisserie Label Rouge LA 17-05 : bouillon, saumure, lactose, ferment, nitrite, arômes non naturels, acides organiques, acétate et lactate, citrates, colorants de masse (E100, E120, E150, E160a et c E162) et les exhausteurs de goût.</p> <p>Certains peuvent modifier la couleur, le goût et la texture caractéristiques des produits.</p> <p>Certains, comme le lactose peuvent corriger des compositions peu qualitatives. D'autres, comme les acides organiques, peuvent provoquer des goûts acides anormaux.</p>

Etape	Caractéristiques explicites (Ex)	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Hachage, mélange, embossage	Délai <u>maximum</u> de mise en œuvre des matières premières carnées (maigres, gras, poitrines) : - 4 jours après le jour d'abattage et 6 jours dans le cas des Week-end ou des jours fériés - 24 heures maximum après réception (si la T°C à cœur des maigres, viandes et gras, à réception est > 4°C et ≤ 6°C).	Cela permet d'assurer la fraîcheur des matières premières mises en œuvre. En effet, des viandes moins fraîches auront tendance à exsuder davantage.
	Boyau naturel de porc ou de mouton (sauf pour la chair à saucisse qui est un produit dépourvu de boyau)	Image traditionnelle des boyaux naturels. Les boyaux de ces espèces sont de calibre adapté au diamètre traditionnel des saucisses. Les produits courants peuvent se présenter sous boyaux collagéniques.
Conditionnement	Délai maximum entre hachage et conditionnement : 1 jour	Ce délai permet de limiter les risques bactériologiques et la dégradation des qualités organoleptiques des produits. Il est inférieur au délai possible lors de la fabrication des saucisses standard qui peut aller jusqu'à 72 heures.
	Produits finis sélectionnés : -taille et forme caractéristiques (brasse ou portions) -boyau non déchiré et bien coupé (sauf pour la chair à saucisse) -positionnement des saucisses dans l'emballage correct pour la vente en libre-service	La présentation des produits Label Rouge doit être irréprochable, c'est pourquoi un tri est effectué.
	DLC≤ 7 jours après le jour de conditionnement pour les produits sous film DLC≤ 10 jours après le jour de conditionnement pour les produits sous atmosphère protectrice	Les DLC fixées permettent d'assurer la conservation des caractéristiques sensorielles. Le conditionnement sous atmosphère protectrice prolonge la durée de vie, ce qui justifie la différence entre les deux DLC.
Produit fini	Critères chimiques Lipides ≤ 18% rapporté à l'HPD 77% C/P ≤ 12% SST ≤ 0,8% rapportés à l'HPD 77%	Le taux de lipides et le rapport C/P sont plus qualitatifs que le Code des Usages de la Charcuterie, ce qui témoigne d'une sélection des matières premières, d'un parage soigneux et d'une composition riche en morceaux nobles de maigre.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

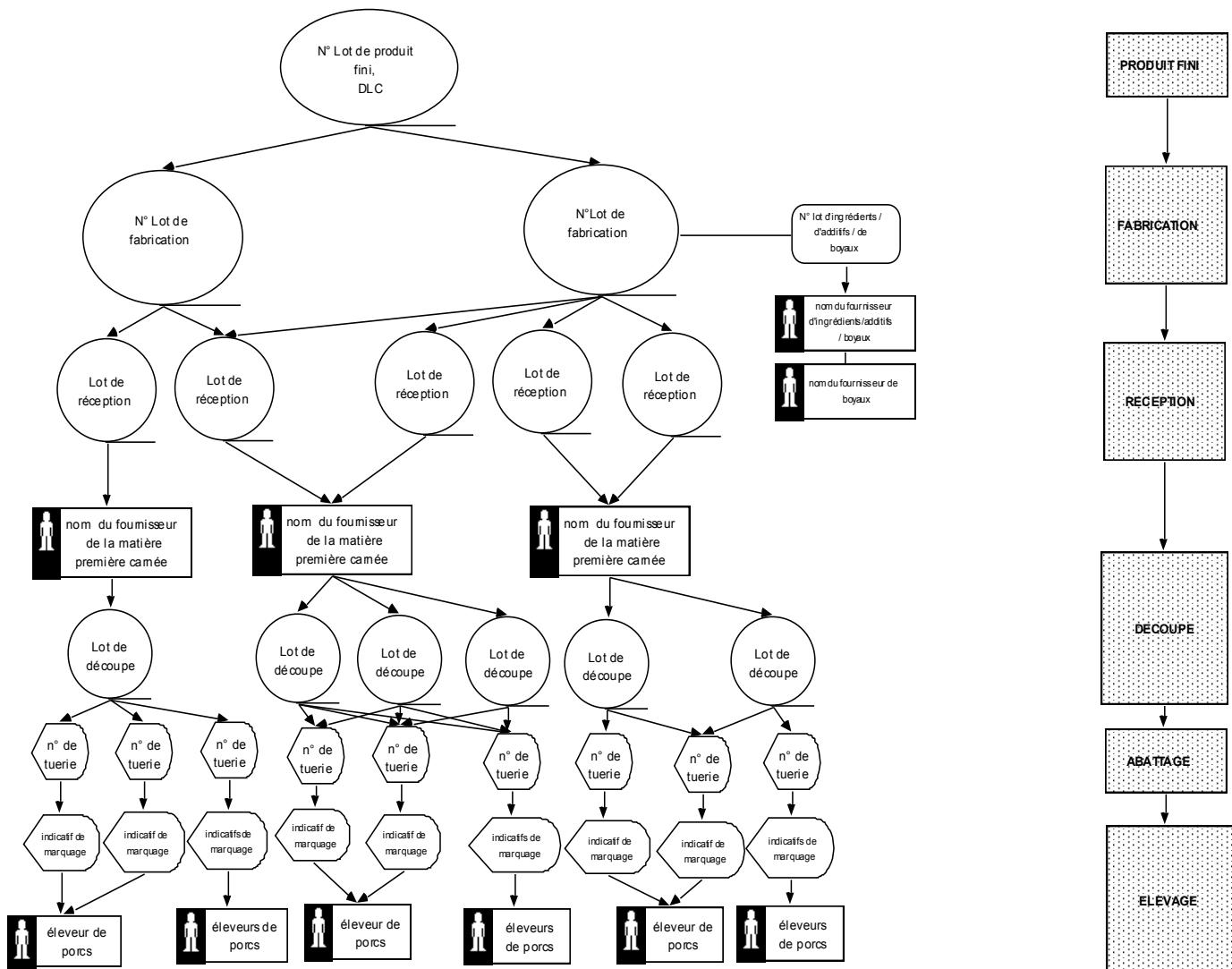
De la réception des matières premières carnées Label Rouge à l'expédition des produits de saucisserie Label Rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Le lien entre l'amont et la réception des matières carnées est fait grâce à des étiquetages spécifiques et des identifiants. La traçabilité des ingrédients non carnés et des boyaux est également assurée. Les lots de fabrication label sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des fabrications non label et des fabrications label de nature différente

ETAPE	ÉLÉMENTS DE TRACABILITE	MOYENS D'IDENTIFICATION ET DOCUMENTS ASSOCIÉS
Identification et traçabilité et maîtrise des flux label	-Traçabilité montante et descendante des lots de fabrication	-Identification des matières premières carnées destinées aux produits de saucisserie -Les lots de fabrication label rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des fabrications non label et des fabrications label de nature différente.
Réception des matières carnées fraîches et stockage	<u>N° LOT RÉCEPTION</u> Enregistrement au minimum : -du nom des matières premières Label Rouge -des dates d'abattage -des fournisseurs -des dates de réception	Etiquetage réglementaire + étiquetage spécifique des matières premières Label Rouge -Identifiant des matières premières pour la traçabilité entre l'abattoir ou l'atelier de découpe et le transformateur -enregistrements à réception
De la préparation (hachage) à l'embossage	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un <u>N° DE LOT FABRICATION</u> - recette Label Rouge - date de fabrication (hachage) - matières premières, fournisseurs, dates d'abattage et dates de réception - lots des ingrédients non carnés, additifs - Type et lots de boyaux	Identification spécifique des produits label (identifiant assurant la traçabilité entre le lot fabriqué et les matières réceptionnées pour remonter au fournisseur) -Enregistrements de fabrication /Fiches de suivi fabrication

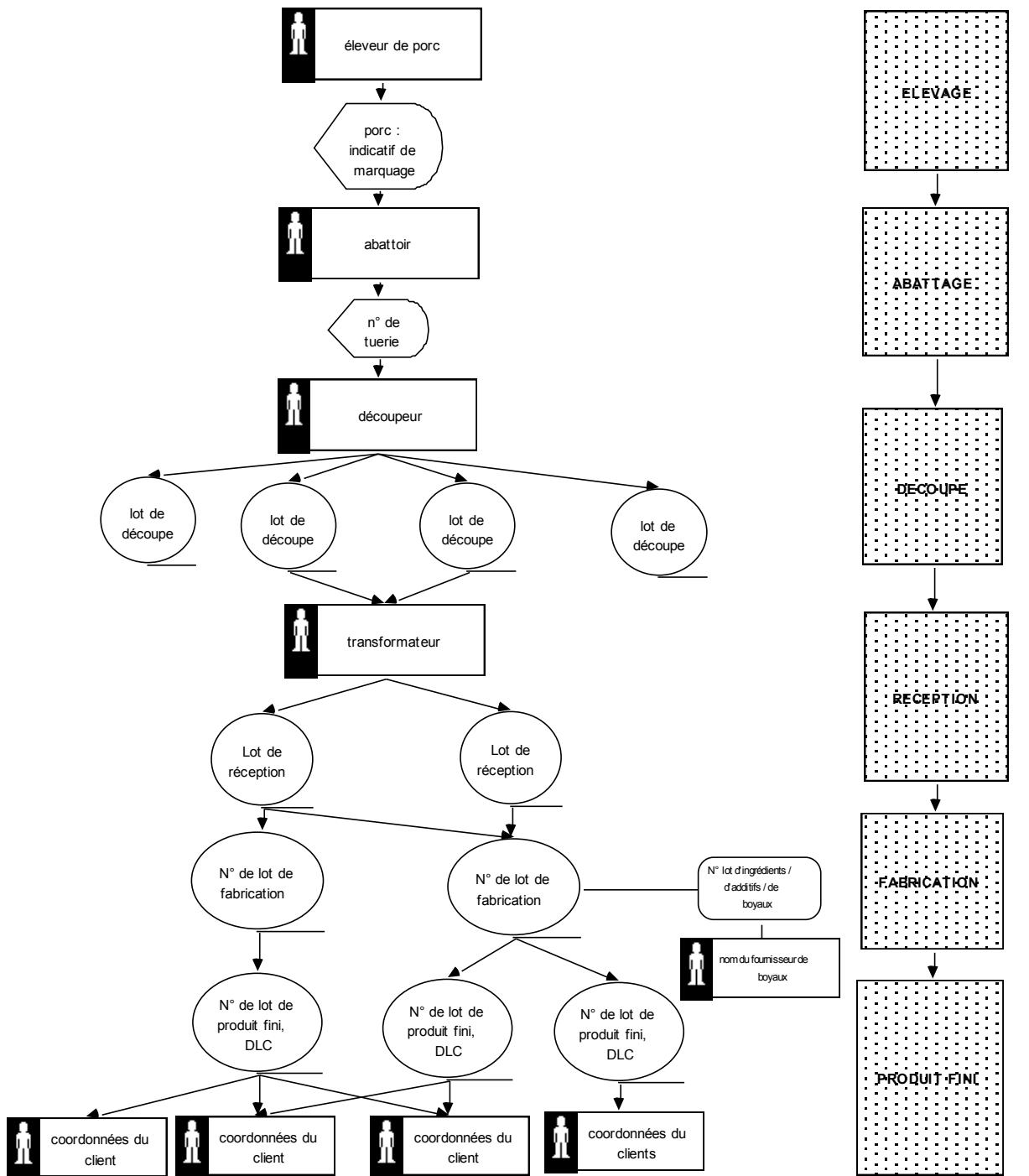
ETAPE	ÉLÉMENTS DE TRACABILITÉ	MOYENS D'IDENTIFICATION ET DOCUMENTS ASSOCIÉS
Du conditionnement au stockage	<p>Enregistrements permettant d'associer pour chaque LOT DE PRODUIT FINI apposé sur l'emballage:</p> <ul style="list-style-type: none"> -le jour de conditionnement -le type de produit Label Rouge -le ou les lots de fabrication de la même journée -la DLC -le nombre d'UVC conditionnées 	<p>Etiquetage</p> <ul style="list-style-type: none"> -le N° de lot du produit fini -la DLC
Expédition des produits de saucisserie Label Rouge	<p>Enregistrements permettant d'associer pour chaque LOT DE PRODUIT FINI apposé sur l'emballage:</p> <ul style="list-style-type: none"> -des jours d'expédition -des clients -des quantités expédiées 	<p>Etiquetage Label Rouge, N° de lot du produit fini</p> <p>-Enregistrements liés aux expéditions, facturations aux clients</p>

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : durée de vie totale maximale du produit + 6 mois

SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE DES PRODUITS DE SAUCISSE LABEL ROUGE

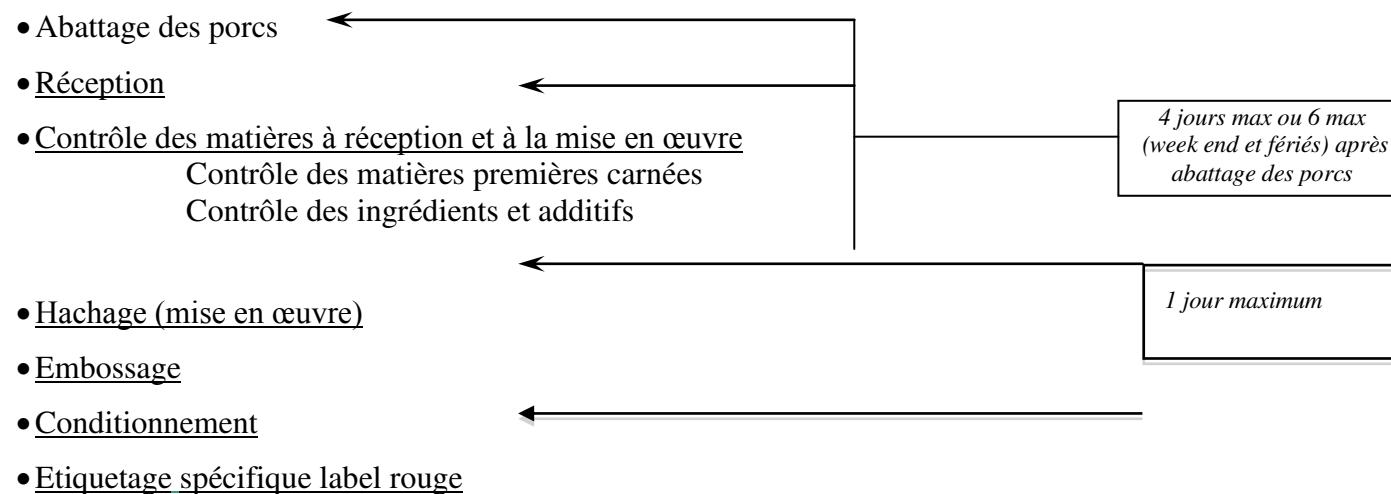


SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE DES PRODUITS DE SAUCISSERIE LABEL ROUGE



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



Fiche saucisse de Toulouse

5-2. Matières premières carnées utilisées :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S2	Délai de réception des matières premières carnées (viandes et gras)	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs
S3	<u>Pièces anatomiques autorisées</u>	Pièces anatomiques parées -Liste positive : Pièces maigres de porc parées = jambon sans jarret , <u>longe (sauf échine)</u> , épaule •Poitrine parée de ses glandes mammaires •Gras durs
S4	Absence de gras congelé	L'emploi de gras congelé est interdit
S5	Proportion de pièces maigres de porc	$\geq 75\%$ (par rapport à la masse nette du produit à la mise en œuvre)
S6	Conformité des matières carnées à réception	Aspect des maigres, poitrines et gras durs conformes au minimum au standard de chaque pièce ou produit de découpe
S7	Conformité des boyaux utilisés	Boyaux salés (au sel sec ou en saumure), manchonnés ou non, propres et sains, sans odeur, couleur ou aspect anormaux
S8	Température de conservation des boyaux	0 à +7°C
S9	Température des matières premières carnées fraîches	$-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq +4^{\circ}\text{C}$ (tolérance de la $T^{\circ}\text{C}$ à cœur à réception jusqu'à $+6^{\circ}\text{C}$). La tolérance s'applique uniquement aux viandes réceptionnées dans les 48 heures qui suivent l'abattage.

5-3. Ingédients et additifs

S10	Qualité des ingrédients non carnés sélectionnés	Absence de couleur, d'odeur et d'aspect anormaux
S11	Traitement des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S12	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> liste positive des ingrédients non carnés et quantités autorisés : •Eau ou/et glace $\leq 5\%$, •Sel : 1,5 à 2% (toute source de NaCl comprise) •Sucres: saccharose, dextrose, sirop de glucose (dosés dans le produit fini : SST) •Aromates, épices, condiments, non ionisés, vins, cidres, alcools, liqueurs •Substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes •Acide ascorbique et ascorbate de sodium (\leq dose maximale d'emploi à la mise en œuvre de 0,03%) •Acide érythorbique et érythorbate de sodium

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Températures des ateliers	$\leq +10^{\circ}\text{C}$
S14	Température des produits après hachage	T°C maximum = $+ 4^{\circ}\text{C}$ T°C minimum = T°C de congélation commençante
S15	Taille des grains	≥ 8 mm pour saucisse de Toulouse Pas d'addition de farce fine
S16	Boyaux mis en œuvre	Boyaux dessalés, propres et sains sans odeur, couleur ou aspect anormaux
S17	Diamètre de la saucisse de Toulouse	de 20 à 40 mm

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Températures des ateliers de conditionnement	$\leq +10^{\circ}\text{C}$

S19	Délai maximum entre hachage et conditionnement	Date maxi de conditionnement = date de hachage +1 jour avec stockage des produits pendant ce délai à des T°C comprises entre la T°C de congélation commençante des saucisses et +4°C
S20	Aspect des produits finis	-taille et forme des saucisses caractéristiques -boyau non déchiré et bien coupé -positionnement des saucisses dans l'emballage correct au libre-service
S21	DLC des produits sous air et sous atmosphère protectrice	≤ 7 jours après le jour de conditionnement pour les produits de saucisserie sous film ≤ 10 jours après le jour de conditionnement pour les produits saucisserie sous atmosphère protectrice
S22	<u>Critères chimiques</u>	Lipides et SST sont rapportés à l'HPD 77% <u>Lipides < 18%</u> C/P < 12% SST ≤ 0,8%

Fiche saucisse et chair à saucisse

5-6. Matières premières carnées utilisées :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S24	Délai de réception des matières premières carnées (viandes et gras)	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs
S25	<u>Pièces anatomiques autorisées</u>	Pièces anatomiques parées -Liste positive : Pièces maigres de porc parées = jambon sans jarret , <u>longe (sauf échine)</u> , épaule •Poitrine parée de ses glandes mammaires •Gras durs
S26	Absence de gras congelé	L'emploi de gras congelé est interdit
S27	Proportion de pièces maigres de porc (par rapport à la masse nette du produit à la mise en œuvre)	≥ 75% (par rapport à la masse nette du produit à la mise en œuvre)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conformité des matières carnées à réception	Aspect des maigres, poitrines et gras durs conformes au minimum au standard de chaque pièce ou produit de découpe
S29	Conformité des boyaux utilisés (le cas échéant)	Boyaux salés (au sel sec ou en saumure), manchonnés ou non, propres et sains, sans odeur, couleur ou aspect anormaux
S30	Température de conservation des boyaux	0 à +7°C
S31	Température des matières premières carnées fraîches	-1°C ≤ T°C à cœur à réception ≤+4°C (tolérance de la T°C à cœur à réception jusqu'à +6°C). La tolérance s'applique uniquement aux viandes réceptionnées dans les 48 heures qui suivent l'abattage.

5-7. Ingédients et additifs

S32	Qualité des ingrédients non carnés sélectionnés	Absence de couleur, d'odeur et d'aspect anormaux
S33	Traitements des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S34	Ingédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>liste positive des ingrédients non carnés et quantités autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Eau ou/et glace ≤ 5%, •Sel : 1,5 à 2% (toute source de NaCl comprise) •Sucres: saccharose, dextrose, sirop de glucose (dosés dans le produit fini : SST) •Aromates, épices, condiments, non ionisés, vins, cidres, alcools, liqueurs •Substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes •Acide ascorbique et ascorbate de sodium (≤ dose maximale d'emploi à la mise en œuvre de 0,03%) •Acide érythorbique et érythorbate de sodium

5-8. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35	Températures des ateliers	≤+10°C
S36	Température des produits après hachage	T°C maximum =+ 4°C T°C minimum = T°C de congélation commençante

S37	Taille des grains	Taille ≥ 6 mm pour les autres saucisses et chair à saucisse Pas d'addition de farce fine
S38	Boyaux mis en œuvre (le cas échéant)	Boyaux dessalés, propres et sains sans odeur, couleur ou aspect anormaux
S39	Diamètre des chipolatas	de 18 à 26 mm
S40	Températures des ateliers de conditionnement	$\leq +10^{\circ}\text{C}$
S41	Délai maximum entre hachage et conditionnement	Date maxi de conditionnement = date de hachage +1 jour avec stockage des produits pendant ce délai à des T°C comprises entre la T°C de congélation commençante des saucisses et +4°C

5-9. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42	Aspect des produits finis	- taille et forme des saucisses caractéristiques - boyau non déchiré et bien coupé - positionnement des saucisses dans l'emballage correct au libre-service
S43	DLC des produits sous air et sous atmosphère protectrice	≤ 7 jours après le jour de conditionnement pour les produits de saucisserie sous film ≤ 10 jours après le jour de conditionnement pour les produits saucisserie sous atmosphère protectrice
S44	<u>Critères chimiques</u>	Lipides et SST sont rapportés à l'HPD 77% Lipides < 18% C/P < 12% SST $\leq 0,8\%$

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Saucisse de Toulouse :

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S3	Pièces anatomiques autorisées	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
S5	Proportion de pièces maigres de porc	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE et/ou MESURE
S10	Qualité des ingrédients non carnés sélectionnés	
S11	TraITEMENT DES INGRÉDIENTS	
S12	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	
C + S16	Conformité des boyaux utilisés	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
C + S22	Critères chimiques : lipides et C/P	MESURE

*C : Conditions de production communes

Saucisse et chair à saucisse :

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S25	Pièces anatomiques autorisées	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
S27	Proportion de pièces maigres de porc	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE et/ou MESURE
S32	Qualité des ingrédients non carnés sélectionnés	
S33	TraITEMENT DES INGRÉDIENTS	
S34	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	
C+S38	Conformité des boyaux utilisés	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
C+S44	Critères chimiques : lipides et C/P	MESURE

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

C/P : Rapport collagène sur protide

HPD : Humidité du Produit Dégraissé = $100 * \% \text{ d'humidité totale} / (100 - \% \text{ de matière grasse libre})$

PM : Point à maîtriser

SST: Teneur en sucres solubles totaux

T°C : Température en degré Celsius

Définitions

Boyau naturel: issu du tube digestif

Conditionnement: mise du produit dans un emballage le recouvrant directement de telle façon que le produit contenu ne puisse être modifié sans ouverture ou modification de cet emballage

Durée de vie: temps écoulé entre le moment de début de vie et la date à laquelle le produit est impropre à la consommation du point de vue sanitaire et organoleptique

Embossage : opération de mise sous boyau

Enregistrement: document qui fournit la preuve tangible des activités effectuées ou des résultats obtenus

Gras: ensemble des tissus adipeux de la carcasse

Gras durs : gras de bardière (gras du dos), de jambon, d'épaule ou de col

Maigre: ensemble des muscles striés de la carcasse après désossage et parage ; peuvent subsister le gras intramusculaire et une partie du gras et du collagène intermusculaires à condition que le taux de matières grasses ne dépasse pas 7% et le C/P ne dépasse pas 25%.

Mise en œuvre : opération de hachage des viandes

Teneur en lipides: teneur en matière grasse libre

Viande(s) : Muscles squelettiques des espèces de mammifères et d'oiseaux reconnus aptes à la consommation avec les tissus naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matière grasse et en collagène ne dépassent les valeurs mentionnées : MG $\leq 30\%$ et C/P $\leq 25\%$ (porcins)

V.S.M : Viandes séparées Mécaniquement.

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/05 « Rillettes pur porc »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriquées à partir de viandes fraîches
- Cuisson longue

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 de comparaison.....	4
3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	6
4- TRAÇABILITÉ	10
4-1. Identification des opérateurs.....	10
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....	10
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	10
5- METHODE D'OBTENTION.....	16
5.1 Schéma de vie	16
5.2 Matières premières carnées utilisées.....	17
5.3 Ingrédients et additifs.....	17
5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement	18
5.5 Qualité des produits	18
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	19
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION.....	19
ANNEXE 1	20

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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Rillettes pur porc

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les rillettes pur porc label rouge du présent cahier des charges comptent une incorporation de 60% minimum de maigre et de gras de porc charcutier et de 40% maximum de maigre et de gras de coche dans la matière première carnée.

Les rillettes pur porc sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes de porc label rouge et de viandes de coche label rouge.

Les rillettes pur porc sont déclinées sous les présentations suivantes

Les rillettes pur porc peuvent être ou non recouvertes d'une couche superficielle de graisse issue de la cuisson des rillettes pur porc label rouge ou de saindoux (ou graisse) issue de porc et/ou de coche label rouge.

Elles peuvent être présentées à la vente :

- conditionnée sous vide entières ou tranchées ou en petit conditionnement individuel ;
- conditionnées entières, destinées à être tranchées ;
- conditionnées en pots individuels pour le libre service ;
- appertisées.

Description organoleptique

Les rillettes pur porc label rouge sont constituées d'une phase continue « bien collée », issue de la cuisson, dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux et/ou des fibres de maigre. Elles peuvent être décrites par les critères suivants :

- Produit présentant un aspect fibreux et/ou une texture fibreuse
- Produit présentant des morceaux de maigre
- Produit présentant une texture assez ferme
- Produit présentant une texture pas trop fondante

Le champ de la certification et les différents opérateurs

Le champ de la certification des rillettes pur porc Label Rouge concerne la filière, de la réception de la viande de porc Label Rouge au conditionnement des produits finis.

Les opérateurs impliqués dans la filière sont les transformateurs.

3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est un produit pur porc, défini dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, dans la fiche « Rillettes ».

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit label rouge, à savoir

- Des rillettes pur porc label rouge appertisées sont comparées à des rillettes pur porc appertisées courantes ;
- Des rillettes pur porc label rouge conditionnées en pots individuels pour le libre service sont comparées à des rillettes pur porc courantes conditionnées en pots individuels pour le libre service ;
- Des rillettes pur porc label rouge tranchées sont comparées à des rillettes pur porc courantes tranchées ;
- Des rillettes pur porc label rouge à la coupe sont comparées à des rillettes pur porc courantes à la coupe.

Il n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Type et présentation des pièces anatomiques	Pièces anatomiques parées et découennées (jambon, épaule, longe, poitrine), viandes de parage de ces pièces. La poitrine de porc est exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire	Maigre de porc et/ou de coche
Type de gras autorisé	Gras et/ou graisse et/ou graisse issue de la cuisson des rillettes label rouge	- Gras et /ou graisse de porc et/ou de coche
	Gras congelé interdit	/
Traitement des ingrédients	Ingrédients non ionisés	/
Ingrediénts autorisés	<p>Sel ≤ 2 % à la mise en œuvre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poivre et autres épices et aromates non ionisés ≤ 1 % à la mise en œuvre - Jus, fond, bouillon, fumet de porc - Arômes naturels - Nitrite de sodium 	Liste autorisée dans le code des usages pour les rillettes pur porc courantes.
Maîtrise du refroidissement	T°C à cœur des rillettes non appertisées ≤ 4°C au bout de : <ul style="list-style-type: none"> - 4 h après la fin du dosage pour les rillettes en pots individuels - 12 h après la fin de dosage pour les autres récipients 	Selon fabricants, cinétique de refroidissement validée en interne
Délai maximal entre la fin de la cuisson et le conditionnement final	48 heures	/

3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes

Rillettes pur porc fabriquées à partir de viande fraîche

Utilisation dans les rillettes pur porc label rouge de matières premières carnées fraîches

Cuisson longue

Traitements thermiques longs (durée de rissolage + cuisson \geq 8 heures)

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Sélection des matières premières</i>	Matières premières carnées issues de porc charcutier label rouge ($\geq 60\%$)	Garantie pour le consommateur : toute la filière est sous signe de qualité.
	Matières premières carnées issues de coche label rouge ($\leq 40\%$)	Garantie pour le consommateur : toute la filière est sous signe de qualité.
	Matières premières carnées fraîches, jamais congelées, c'est-à-dire reçues entre -1°C et +4°C.	L'utilisation de matières premières fraîches, jamais congelées permet de s'affranchir des défauts de maîtrise de congélation et de décongélation
	Matières premières carnées autorisées: - Pièces anatomiques parées et découennées : jambon, épaule, poitrine, parties de la longe, et viandes de parage de ces pièces La poitrine de porc doit être exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire. Quantité minimale de produits de découpe répondant à la définition de viande dans la recette : 55% - Gras découennés et/ou graisse et/ou graisse de cuisson de rillettes pur porc label rouge	Le bon équilibre viande/ gras est nécessaire à: - un équilibre des flaveurs de viande de porc et de gras Les couennes ne sont pas autorisées : matières moins nobles pour la fabrication des rillettes pur porc label rouge.
Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Recettes de</i>	Ingédients non carnés et additifs sélectionnés :	

<i>fabrication</i>	<p><u>Liste positive :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel : dose d'incorporation ≤ 2% (toutes sources de NaCl) - Poivre et autres épices et aromates non ionisés : dose d'incorporation≤ 1% - Jus, fond, bouillon, fumet de porc - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes - Nitrite de sodium <p>Graisse de couverture optionnelle : issue de la cuisson des rillettes pur porc label rouge ou saindoux (ou graisse) de porc et/ou de coche ≤ 15% si non comprise dans la masse nette déclarée du produit</p>	<p>Les ingrédients non carnés choisis servent à saler, à colorer et à conserver correctement le produit. Ces ingrédients font partie des ingrédients de la recette traditionnelle des rillettes.</p> <p>Le poivre et les épices sont non ionisés.</p> <p>Le jus et le fond de porc sont considérés comme les bases aromatiques des charcuteries cuites.</p> <p><u>Ingrédients et additifs exclus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - les acides organiques qui peuvent donner des saveurs acides aux produits - les colorants de masse : l'ajout de colorants n'est pas nécessaire car la couleur des rillettes est obtenue grâce à la cuisson longue et au rissolage.
<i>Préparation</i>	<p>Délai maximum de mise en œuvre des matières premières carnées (excepté graisse de porc) :</p> <p>PORC : 4 jours après le jour d'abattage et 6 jours dans le cas des week-end ou des jours fériés</p> <p>COCHE : 6 jours après l'abattage</p>	<p>Cela permet d'assurer la fraîcheur des matières premières carnées mises en œuvre.</p>

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Cuisson, refroidissement</i>	Rissolage (préalable à la cuisson) : Température minimale à atteindre en fin de rissolage $\geq 95^{\circ}\text{C}$ Durée minimale de rissolage : 1 heure à partir de la mise en marche du cycle de rissolage	Un rissolage énergique à des températures supérieures à 95°C permet de faire fondre les graisses et d'y faire dorner les viandes. Se développent alors la couleur et la saveur (réactions de Maillard).
	Cuisson : $T^{\circ}\text{C}$ cuisson $\geq 85^{\circ}\text{C}$	Pour que les viandes se délitent bien, la cuisson se fait à des températures supérieures à 85°C .
	Traitements thermiques longs : Durée de Rissolage + Cuisson $\geq 8\text{h}$	Les températures à cœur élevées ainsi que la longueur des cuissons imposées dans ce cahier des charges sont des paramètres très importants pour assurer la texturation et la conservation des rillettes.
	Traitements thermiques maîtrisés : * Rillettes non appertisées : - Température de maintien des 3 phases (maigre, jus et graisse) après séparation $\geq 65^{\circ}\text{C}$ - Température de mélange $\geq 65^{\circ}\text{C}$ - Température de dosage $\geq 60^{\circ}\text{C}$	Pour plus de sécurité, la température des rillettes non appertisées sera maintenue après cuisson à plus de 60°C .
	Délai maximum entre le jour de fin de la cuisson et le jour de conditionnement final des rillettes non appertisées, vendues au L.S. en tranches, à la coupe ou en pots : 48 heures	Ce délai permet de limiter la dégradation des qualités organoleptiques des produits.

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Conditionnement</i>	Délai maximum entre le tranchage et le conditionnement des produits tranchés : 1 heure	Le tranchage est une opération très sensible, il faut protéger les produits en les conditionnant le plus rapidement possible après cette opération
<i>Caractéristiques du produit fini</i>	DLC des rillettes non appertisées ≤ 29 jours à partir de la date de fin de cuisson (= date de dosage) et contrôle libératoire des lots avant commercialisation (recherche de Listeria monocytogenes dans 25 grammes)	Qualités organoleptiques assurées jusqu'à DLC / DDM. Pour les rillettes non appertisées, un contrôle libératoire des lots est instauré avant commercialisation : seuls les lots dont le résultat de l'analyse est : Absence de Listeria monocytogenes dans 25 grammes sont commercialisés.
	DDM des rillettes appertisées ≤ 3 ans à compter de la date de stérilisation Critères chimiques : HPD≤ 72% Lipides* ≤ 42% C/P ≤ 15% SST* ≤ 0,5% Lipides et SST sont rapportés à l'HPD de 72%	Le taux de lipides et le rapport C/P démontrent une sélection des matières premières, un parage soigné et une composition plus riche en viande. Ces critères permettent cependant d'assurer la texture et le goût caractéristiques des rillettes tout au long de la vie des produits.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

De la réception des matières premières carnées de porc ou de coche à l'expédition des rillettes pur porc label rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. La traçabilité des ingrédients est également assurée. Le lien entre l'amont et la réception des matières carnées est fait grâce à des étiquetages spécifiques et des identifiants.

A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur.

Pour chaque lot de produit fini, les données suivantes peuvent être retrouvées à chaque étape :

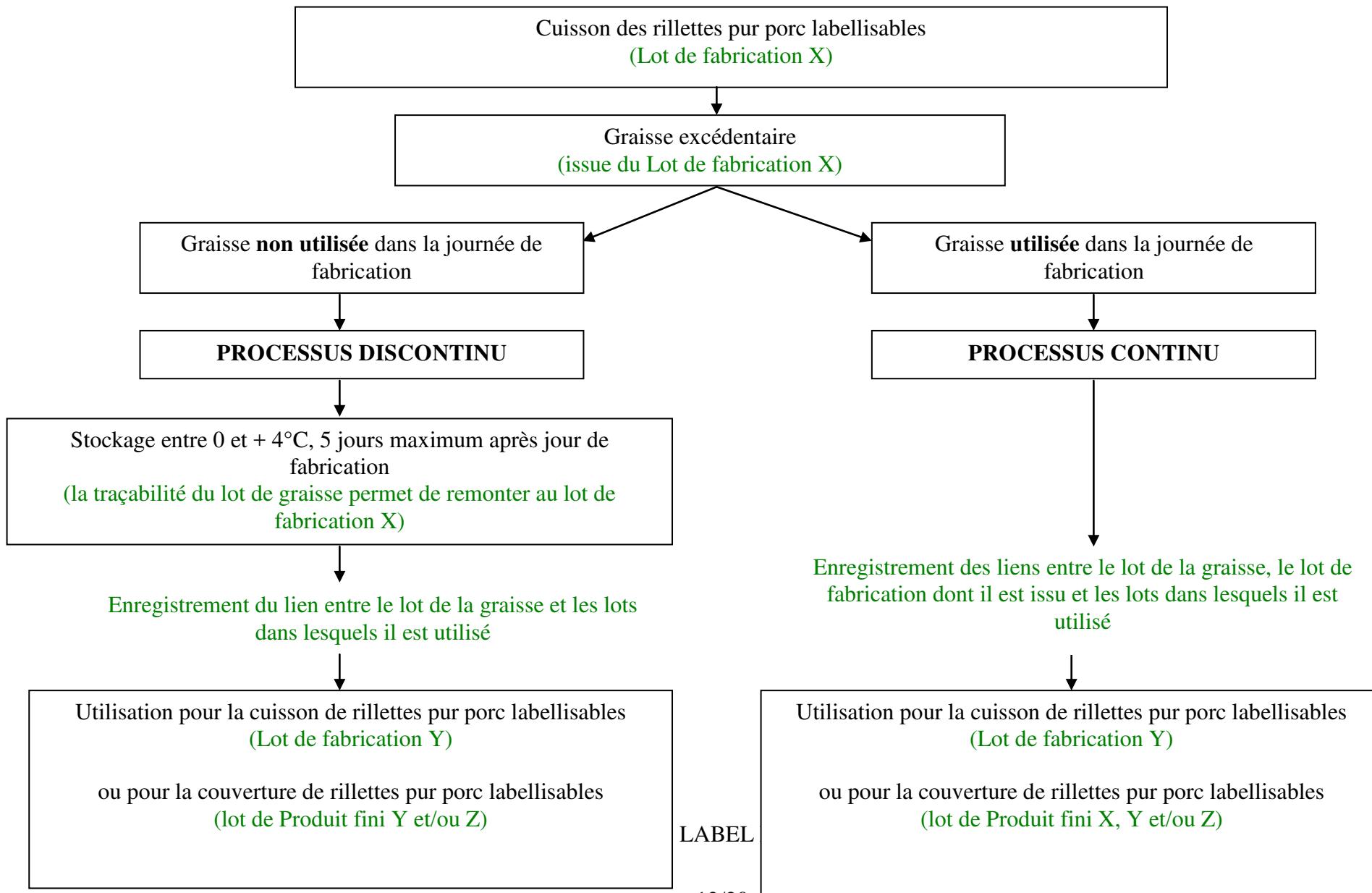
ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Réception des matières carnées fraîches et le stockage	Enregistrement au minimum: - nom de la matière première carnée - de la date d'abattage - du fournisseur - de la date de réception - des quantités	Etiquetage spécifique +identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre transformateur et atelier de découpe ou abattoir
De la préparation à la cuisson	Enregistrements permettant d'associer un numéro de lot de fabrication à : - une recette label rouge - les matières premières (dont graisse achetée si c'est le cas), les fournisseurs, les dates de réception - la date de mise en œuvre des matières premières carnées, la date d'abattage des animaux dont elles sont issues - la date de cuisson - les fournisseurs et les N° de lots des ingrédients et additifs - le(s) N° de lot de la graisse ou le(s) N° de lot de fabrication des rillettes dont elles sont issues (en cas d'utilisation dans la fabrication de graisse issue de la cuisson de rillettes pur porc label rouge)	Etiquetage si nécessaire: - nom ou code de la recette label rouge - le lot de fabrication

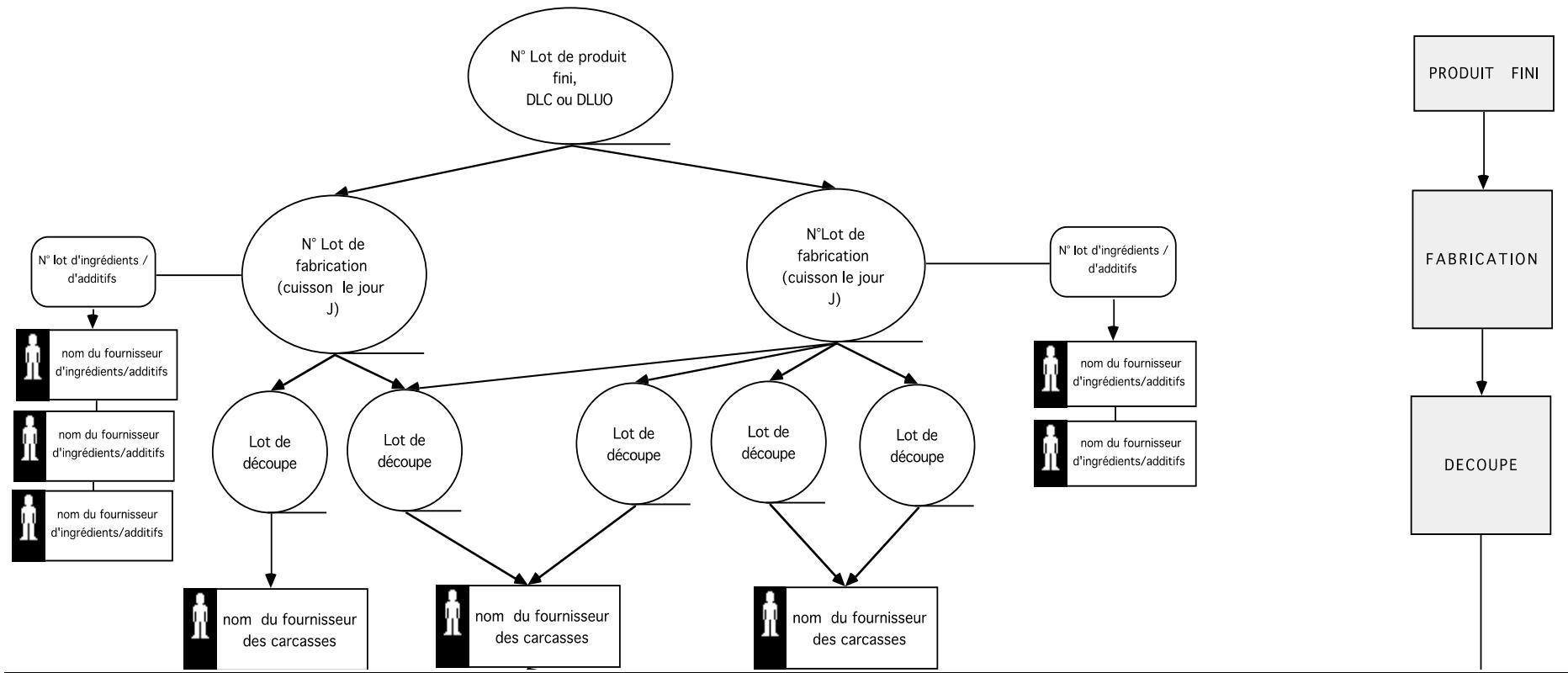
	-le(s) N° de lot et le(s) fournisseur(s) de la graisse achetée (en cas d'utilisation de graisse achetée pour la couverture des rillettes pur porc label rouge)	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Rillettes non appertisées		
Du conditionnement au stockage	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : <ul style="list-style-type: none"> - le jour de conditionnement - le produit label rouge - le ou les lots de fabrications cuits dans la même journée - la DLC - le nombre d'UVC conditionnées - le(s) N° de lot de la graisse ou le(s) N° de lot de fabrication des rillettes dont elles sont issues (en cas d'utilisation pour la couverture de graisse issue de la cuisson de rillettes pur porc label rouge) - le(s) N° de lot et le(s) fournisseur(s) de la graisse achetée (en cas d'utilisation de graisse achetée pour la couverture des rillettes pur porc label rouge) 	Si l'étiquetage est fait au conditionnement: <ul style="list-style-type: none"> - le N° de lot du produit fini - la DLC
Rillettes appertisées		
Appertisation	Enregistrement permettant d'associer pour chaque lot de produit fini: <ul style="list-style-type: none"> - la date de stérilisation - le ou les lots de cuisson de la même journée - le nom du produit label rouge - la DDM - le nombre d'UVC conditionnées 	Si l'étiquetage est fait au conditionnement: <ul style="list-style-type: none"> - le N° de lot du produit fini - la DDM
Expédition des rillettes non appertisées et des rillettes appertisées	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : <ul style="list-style-type: none"> - des jours d'expédition - des clients - des quantités expédiées 	Si l'étiquetage est fait à l'expédition: <ul style="list-style-type: none"> - le N° de lot du produit fini - la DLC ou la DDM

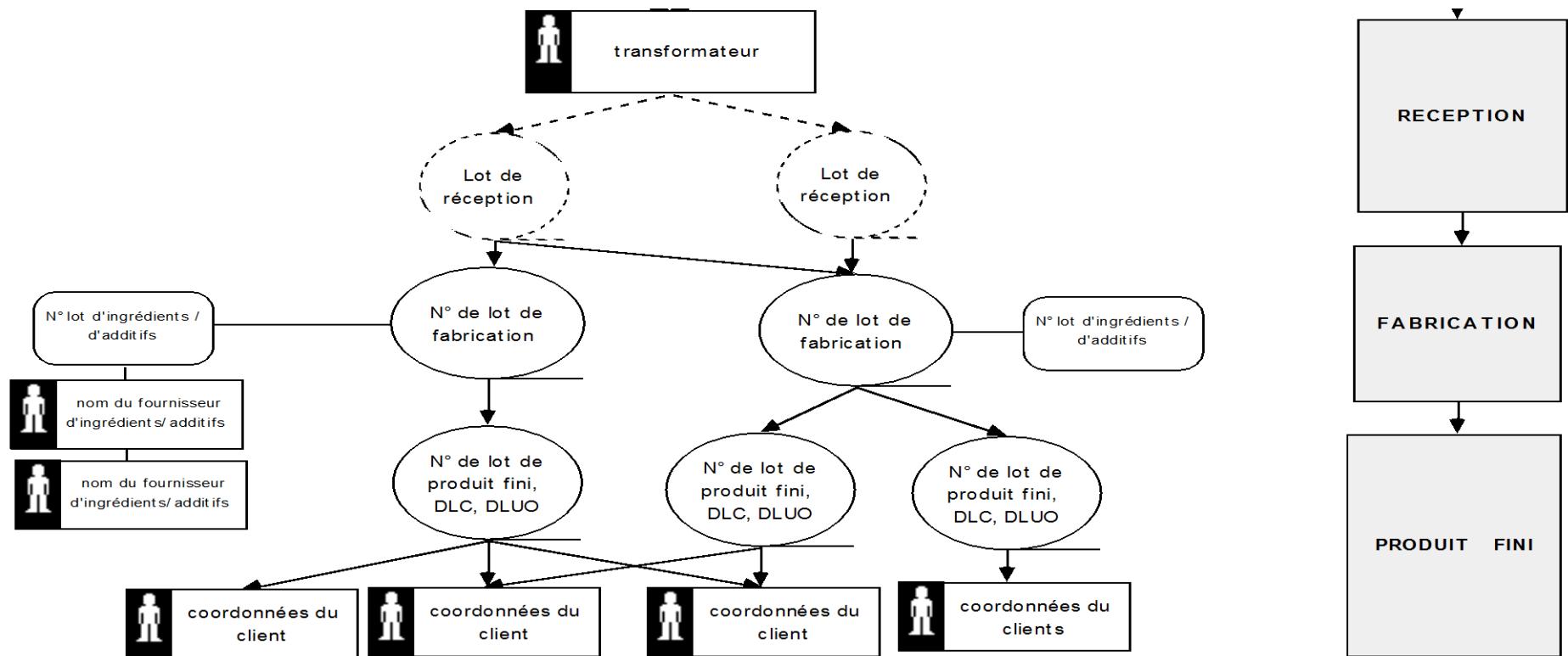
Tout registre ou document relatif à la traçabilité doit être conservé au minimum pendant la durée de vie maximale du produit + 6 mois.

Traçabilité de la graisse issue de la cuisson de rillettes labellisables



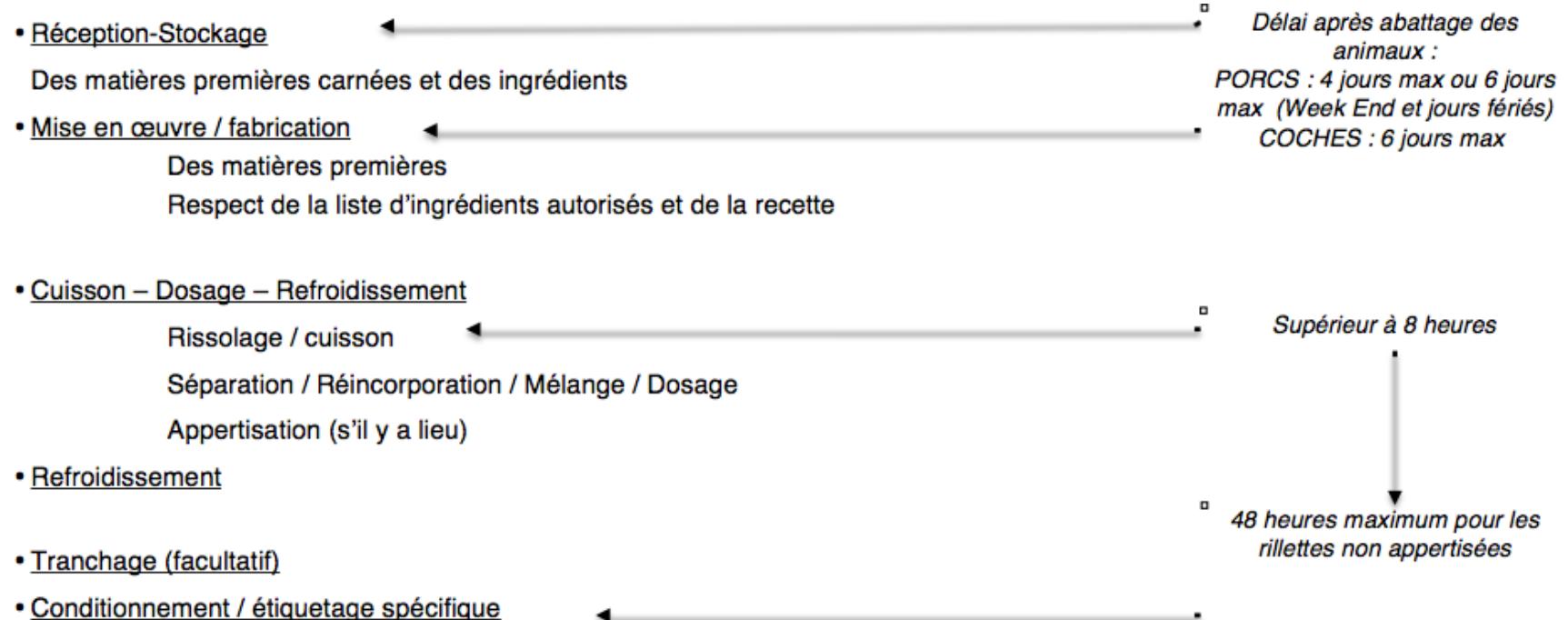


SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE DES RILLETTES LABEL ROUGE



5- METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



5.2 Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Températures des matières premières carnées fraîches (produits de découpe)	Températures maximum à cœur à réception = +4°C - Réception dans les 48h après abattage : Si T°C à cœur dépasse +7°C => refus, si T°C entre +4°C et 7°C => avertissement au découpeur - Réception plus de 48h après abattage : T°C à cœur max : +4°C Températures minimum à cœur à réception = - 1°C (Si T°C à cœur en dessous de -1°C => refus)
S2	Conformité de toutes les matières premières carnées	Aspect des viandes, gras et autres pièces conformes au minimum au standard de chaque pièce ou produit de découpe
S3	Délai de réception des matières premières carnées (viandes et gras)	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs - 6 jours maximum après le jour d'abattage des coches
S4	Type de gras utilisé	Gras congelé interdit gras découennés graissé de cuisson de rillettes pur porc label rouge ou graisse issue de porc et / ou de coche label rouge
S5	Matières premières carnées autorisées	Pièces anatomiques parées et découennées : jambon et/ou épaule et/ou longe et/ou poitrine et/ou viande de parage de ces pièces
S6	Pourcentage de viande et type de pièces autorisées	Produits autorisés dans la recette : maigres (jambon, longes, épaules, poitrine parée des glandes mammaires, viandes de parage de ces pièces) ≥ 55% de la mélée mise en oeuvre

5.3 Ingédients et additifs

S7	Traitements des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S8	Qualité des ingrédients non carnés sélectionnés	Absence de couleur, d'odeur et d'aspect anormaux
S9	<u>Ingédients et additifs autorisés pour la fabrication</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Sel : dose d'incorporation ≤ 2% (toute source de NaCl comprise) - Poivre et autres épices et aromates non ionisés : dose d'incorporation ≤ 1%

		<ul style="list-style-type: none"> - Jus, fond, bouillon, fumet de porc - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes - Nitrite de sodium
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Rissolage	<u>≥ 1 heure</u>
S11	Température de maintien des phases, et lors du mélange	≥ 65°C*
S12	Température lors du dosage des rillettes non appertisées	<p>≥ 60°C*</p> <p>* Ces températures seront modifiées en fonction des évolutions du Guide des bonnes pratiques d'hygiène Rillettes.</p>
S13	Cinétique de refroidissement des rillettes non appertisées	<p>T°C rillettes ≤ 4°C en</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 h maxi pour les pots après dosage - 12 h maximum après dosage pour les autres récipients
S14	Température des locaux	<p>Salles de stockage avant conditionnement final ≤ 4°C</p> <p>Salles de dépôt de la graisse de couverture ≤ 12°C</p> <p>Salles de tranchage et de préemballage des rillettes non appertisées ≤ 10°C</p> <p>Salle de stockage après conditionnement final : 0 à +4°C</p>
S15	Délai maximum entre le tranchage et le préemballage des rillettes tranchées	1 heure

5.5 Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Qualité de la graisse optionnelle de couverture	Issue de la cuisson des rillettes label rouge ou saindoux (ou graisse) de carcasses de porc et/ou de coche
S17	Quantité de la graisse optionnelle de couverture	<p>Si la graisse est incluse dans la masse nette : quantité de graisse dans le respect du taux de lipides maximal de 42% sur le produit fini.</p> <p>Si la graisse n'est pas incluse dans la masse nette : la</p>

		quantité ne dépasse pas 15% de la masse nette déclarée
S18	Délai maximum entre le jour de fin de cuisson et le jour de conditionnement final des rillettes non appertisées	Dans les 48 heures maximum après le jour de fin de cuisson
S19	DLC des rillettes non appertisées	29 jours maximum à partir de la date de dosage (= fin de cuisson)

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	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières mises en œuvre	Visuelle et/ou Documentaire
S4	Type de gras utilisé	Visuelle
S5	Matières premières carnées autorisées	Visuelle et/ou Documentaire
S7	Traitement des ingrédients	
S9	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Visuelle et/ou Documentaire
C	Durée rissolage + cuisson	Visuelle et/ou Documentaire
S19	DLC des rillettes non appertisées	Documentaire
C	DDM des rillettes appertisées	
C	Critères chimiques : lipides	Analyses
C	Critères chimiques : C/P	Analyses

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

C/P : Rapport collagène sur protide

HPD : Humidité du Produit Dégraissé = $100\% \text{ d'humidité totale} / (100 - \% \text{ de matière grasse libre})$

PM_x : Point à maîtriser n°x

SST: Teneur en sucres solubles totaux

T°C : Température en degré Celsius

VS: Valeur stérilisatrice : valeur minimale de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une stérilisation.

VSM : Viande Séparée Mécaniquement

Définitions

Fond de porc: Il est obtenu par cuisson longue, dans l'eau, des ingrédients principaux suivants : viandes, os, parures, couennes de porc et épices autorisés dans les rillettes. Il peut être commercialisé déshydraté.

Gras : ensemble des tissus adipeux de la carcasse

Jus de porc: Base aromatique des charcuteries cuites, obtenue par mijotage prolongé d'os de porc rissolés et de gelée ou par réduction d'un fond de porc. Il peut être commercialisé déshydraté.

Mise en œuvre : première opération qui modifie l'intégrité physique ou chimique des matières premières

Rissolage : coloration jusqu'à caramélisation en surface d'une viande, obtenue en utilisant un corps gras chauffé pour la saisir

Teneur en lipides : teneur en matière grasse libre

Cahier des charges du label rouge n° LA 19/05 « Pâtés supérieurs »

Caractéristiques certifiées communicantes :

Pâté de campagne	Fabriqué à partir de porc Label Rouge
	Produit fabriqué à partir de viande fraîche
Pâté, terrine, mousse, crème de foie	Fabriqué à partir de porc Label Rouge
	Produit pur porc riche en foie frais
Pâté et terrine de jambon	Fabriqué à partir de porc Label Rouge
	Produit pur porc riche en jambon
Pâté et terrine de chair	Fabriqué à partir de porc Label Rouge
	Produit pur porc riche en viande

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	14
4-1. Identification des opérateurs.....	14
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....	14
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	14
5- MÉTHODE D'OBTENTION	18
5-1. Schéma de vie	18
Fiche pâtés de campagne.....	19
5-2. Matières premières carnées utilisées	19
5-3. Ingrédients et additifs	20
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	22
5-5. Qualité des produits	22
Fiche pâtés, mousses, crèmes de foie.....	24
5-6. Matières premières carnées utilisées	24
5-7. Ingrédients et additifs	24
5-8. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	27
5-9. Qualité des produits	27
Fiche pâtés de jambon et pâté de chair.....	29
5-10. Matières premières carnées utilisées	29
5-11. Ingrédients et additifs	29
5-12. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	31
5-13. Qualité des produits	32
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	33
ANNEXE 1	35

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 – 75008 PARIS Cedex 08

Tél : 01.53.23.04.10 Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : paq@paq-groupement.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Pâtés supérieurs

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les pâtés supérieurs Label Rouge sont déclinés sous les présentations suivantes

- Pâté de campagne / Terrine de campagne
- Pâté de foie / Mousse de foie / Crème de foie / Terrine de foie
- Pâté de chair / Terrine de chair / Pâté de jambon / Terrine de jambon

Présentation à la vente

Entiers destinés à être tranchés en magasin

- Entiers présentés en petits conditionnements individuels au libre service
- Tranchés vendus en libre-service
- Appertisés

Déclinaisons dont des exigences sont précisées ci-après

- Aux champignons
- Au poivre vert

Description organoleptique

Les Pâtés de campagne Label Rouge se présentent, à la mise en œuvre, sous forme d'un hachage « grossier » (grille 6mm), ne contenant pas plus de 25% de farce fine comptée hors substances d'enrobage et décor. Ils présentent une saveur caractéristique, sans goût ni odeur anormaux. Ils peuvent être décrits par les critères suivants :

- Produit présentant des marquants assez visibles dans la farce
- Produit présentant une texture pas trop pâteuse

Les Pâtés, mousses et crèmes de foie Label Rouge se présentent, soit sous forme d'un hachage « grossier » des différents éléments de base (foie et gras), soit sous forme d'une pâte fine avec ou sans marquants. Ils présentent une saveur caractéristique, sans goût ni odeur anormaux. Ils peuvent être décrits par les critères suivants :

- Produit ayant un goût assez persistant
- Produit présentant une texture pas trop molle

Les Pâtés de jambon et pâtés de chair Label Rouge se présentent soit sous forme d'un bloc tranchable, soit sous forme tartinable. Ils présentent une saveur caractéristique, sans goût ni odeur anormaux.

Champ de certification

Le champ de la certification des pâtés supérieurs Label Rouge concerne la filière, de la réception des viandes de porcs Label Rouge au conditionnement des produits finis.

L'amont de la filière (éleveurs, abattoirs, ateliers de découpe) entre dans le champ de la certification des porcs Label Rouge.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit Label Rouge, à savoir : Un pâté de campagne appétisé Label Rouge est comparé à un pâté de campagne appétisé courant. De même, un pâté de campagne réfrigéré Label Rouge est comparé à un pâté de campagne réfrigéré courant ;

Un pâté, une terrine, une mousse ou une crème de foie Label Rouge est comparé respectivement à un pâté, une terrine, une mousse ou une crème de foie courant ;

Un pâté ou une terrine de jambon est comparé respectivement à un pâté ou une terrine de jambon courant ;

Un pâté ou une terrine de chair est comparé respectivement à un pâté ou une terrine de chair courant.

Le produit courant de comparaison n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine, ni sous certification de conformité produit.

Pâtés de campagne :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Etat des matières premières carnées	Matières premières de porc fraîches	Pas de contrainte sur l'état des matières premières
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive des ingrédients et proportion d'utilisation	Respect du code des usages
Pourcentage de farce fine	≤ 25%	≤ 40%
Taille des marquants de foie ou de viande	viande ≥ 8 mm (sauf appétisés ≥ 6mm)	Taille des marquants de foie ou de viande ≥ 4 mm
Critères chimiques	HPDA ≤ 76% Lipides ≤ 35% Amidon ≤ 2% Lipides et amidon sont rapportés à l'HPDA de 76%	HPDA ≤ 78% Lipides ≤ 40% C / P ≤ 25% Amidon ≤ 5% Lipides et amidon sont rapportés à l'HPDA de 78%

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Valeur pasteurisatrice	<u>VP ≥ 150 minutes (produits réfrigérés), T°C à cœur ≥ 72°C</u>	/

Pâtés, mousses et crèmes de foie :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Etat des matières premières carnées	Matières premières de porc fraîches	Pas de contrainte sur l'état des matières premières
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive des ingrédients et proportion d'utilisation	Respect du code des usages
Echaudage des gras	Obligatoire	/
Critères chimiques	Lipides ≤ 40% Amidon≤ 2% Lipides et amidon sont rapportés à l'HPDA de 78% pour les pâtés ou 80% pour les crèmes ou mousses	HPDA ≤ 80% Lipides ≤ 40% C / P ≤ 25% Amidon≤ 3% Lipides amidon sont rapportés à l'HPDA de 80%
Valeur pasteurisatrice	<u>VP ≥ 150 minutes (produits réfrigérés), T°C à cœur ≥ 72°C</u>	/

Pâtés de jambon et pâtés de chair :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pâté de jambon : Pourcentage des viandes et de gras	Pâté de jambon : Viandes ≥ 48% dont 25% de jambon au moins dans la recette, gras	Pâté de jambon : maigre dont 20% minimum de jambon , gras, graisse
Etat des matières premières carnées	Matières premières de porc fraîches	Pas de contrainte sur l'état des matières premières
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive des ingrédients et proportion d'utilisation	Respect du code des usages
Pâté de jambon : Pourcentage minimum de marquants de jambon de taille ≥ 10mm (sauf appertisé) ou 6mm (appertisé)	Pâté de jambon : 20%	Pâté de jambon : Pas d'obligation
Critères chimiques	HPDA ≤ 77% Lipides ≤ 35% Amidon≤ 2% Lipides et amidon sont rapportés à l'HPDA de 77%	HPDA ≤ 78% Lipides ≤ 40% C / P ≤ 25% Amidon≤ 3% Lipides amidon sont rapportés

		à l'HPDA de 78%
Valeur pasteurisatrice	<u>VP ≥ 150 minutes (produits réfrigérés), T°C à cœur ≥ 72°C</u>	/

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Pâté de campagne	Fabriqué à partir de porc Label Rouge
	Produit fabriqué à partir de viande fraîche
<i>Caractéristiques dans le cahier des charges</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Produits de découpe et couennes issues de carcasses de porc Label Rouge : gorges, viandes, maigres, gras, couennes</i> - <i>Abats issus de carcasses labellisables de porc au moment de leur séparation : foies, parties comestibles des têtes</i> - <i>Matières premières carnées fraîches (jamais congelées)</i>
Pâté, terrine, mousse, crème de foie	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit pur porc riche en foie frais
<i>Caractéristiques dans le cahier des charges</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Produits de découpe et couennes issues de carcasses de porc Label Rouge : gorges, viandes, maigres, gras, couennes</i> - <i>Abats issus de carcasses labellisables de porc au moment de leur séparation : foies, parties comestibles des têtes</i> - <i>Matières premières carnées fraîches (jamais congelées)</i> - <i>Foie de porc ≥ 22%</i>
Pâté et terrine de jambon	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit pur porc riche en jambon
<i>Caractéristiques dans le cahier des charges</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Produits de découpe et couennes issues de carcasses de porc Label Rouge : gorges, viandes, maigres, gras, couennes</i> - <i>Abats issus de carcasses labellisables de porc au moment de leur séparation : foies, parties comestibles des têtes</i> - <i>25% de jambon au minimum</i>
Pâté et terrine de chair	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit pur porc riche en viande
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Produits de découpe et couennes issues de carcasses de porc Label Rouge : gorges, viandes, maigres, gras, couennes</i> - <i>Abats issus de carcasses labellisables de porc au moment de leur séparation : foies, parties comestibles des têtes</i> - <i>Viandes de porc ≥ 48%</i>

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Recettes</i>	<p>Matières premières carnées autorisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits de découpe et couennes issues de carcasses de porc Label Rouge : gorges, viandes, maigres, gras, couennes - Abats issus de carcasses labellisables de porc au moment de leur séparation : foies, parties comestibles des têtes 	Garantie pour le consommateur : toute la filière est sous signe de qualité.
	Matières premières carnées fraîches (jamais congelées)	L'utilisation de matières premières fraîches à l'exclusion de toute viande congelée permet de mieux maîtriser les matières premières utilisées.
	<p>Recettes qualitatives :</p> <p><u>Pâté de campagne supérieur</u></p> <p>Gorges de porc découennées $\geq 25\%$</p> <p>Foie de porc $\geq 22\%$</p> <p>(autres parties de porc autorisées : viandes et gras, parties comestibles des têtes, couennes cuites)</p> <p><u>Pâté de foie/Mousse de foie / Crème de foie pur porc</u></p> <p>Foie de porc $\geq 22\%$</p> <p>Gras de porc $\leq 50\%$</p> <p><u>Pâté de chair et Pâté de jambon</u></p> <p>Viandes de porc $\geq 48\%$, soit:</p> <ul style="list-style-type: none"> -25% de découpes maigres au minimum (pour le pâté de jambon : 25% de jambon au minimum) -23% au maximum de viandes dont le taux de lipides est compris entre 7% et 30% <p>Gras de porc $\leq 40\%$</p> <p>(les pourcentages sont comptés sur la masse nette du produit à la mise en œuvre (dans la recette), hors décors et enrobages)</p>	<p>Le pourcentage de foie est choisi pour assurer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - une texture sans séparation des phases grâce au pouvoir émulsifiant des protéines de foie en quantité suffisante - des flaveurs de foie et de porc perceptibles en adéquation avec la dénomination du produit <p>Le gras confère au produit sa tartinabilité sans lui donner des flaveurs de gras trop accentuées ou causer des défauts d'excitation à la cuisson.</p> <p>Bon équilibre maigre/gras</p>

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Recette</i>	<p>Ingrédients sélectionnés:</p> <p>Ingrédients non ionisés (pour ceux pour lesquels l'ionisation est autorisée)</p> <p><u>Ingrédients non carnés et additifs autorisés dans la masse :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Gelée et gélatine G de porc: ≤ 1% compté en MS sur la masse nette du produit à la mise en œuvre •Sel : 1,2% à 2% (toutes sources de NaCl comprises) de la masse nette du produit à la mise en œuvre •Eau (sous toutes ses formes), bouillon (et apparentés au bouillon: jus, fond, fumet, glace de viande): mis en œuvre dans le respect de l'HPDA maximale du produit fini •Sucres: saccharose, dextrose, lactose incorporés dans le respect du taux de SST maximal du produit fini •Champignons sylvestres sélectionnés, saumurés, appertisés ou réhydratés≥ 5% pour les dénominations de vente faisant référence aux champignons sur la masse nette du produit à la mise en œuvre •Poivre vert en grains conservés en saumure : 2 à 4% de la masse nette du produit à la mise en œuvre pour les dénominations de vente ou les allégations faisant référence au poivre vert •Autres aromates, épices, condiments : ≤ 2% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, vins, cidres et alcools, truffes, noix, noisettes, amandes, pistaches... •Arômes naturels: ≤ 1% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre •Lait •Œufs entiers frais (=ovoproduits liquides) •Blancs d'oeuf frais (=ovoproduits liquides) 	<p>Les ingrédients et additifs sont choisis et limités en nombre et en quantité suffisante pour permettre aux produits de conserver leur couleur, leur goût, leur texture caractéristique tout au long de leur durée de vie.</p> <p>Pour les mentions aux champignons, la quantité minimum de champignons est de 5% et non de 1% réglementaire pour un impact plus important.</p> <p>.</p>

(dose maximale d'emploi du total lait + œufs (entiers ou blancs)) ≤ 2% compté en matière sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre) •Farines, féculles, amidons: ≤ 3% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre •Nitrite de sodium, potassium •Acide ascorbique et ascorbate de sodium ≤ 0,03% de la masse nette du produit à la mise en œuvre •Acide érythorbique (isoascorbique) et érythorbate (isoascorbate) de sodium : quantité maximale d'emploi ≤ 0,05 %, exprimé en acide érythorbique, du produit tel que commercialisé •Carmin de cochenille <u>uniquement dans les pâtés de foie, les mousses de foie et les crèmes de foie</u> (quantité maximale≤ 0,01% du produit tel que commercialisé) <u>Proportion des ingrédients non carnés et d'additifs ≤ 12%, compté en Matière Sèche de la masse nette du produit à la mise en œuvre</u>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Préparation des viandes, hachage, mélange</i>	Délai maximum de mise en œuvre des matières premières carnées : 4 jours après le jour d'abattage et 6 jours après le jour d'abattage en cas de Week-end ou de jours fériés	Cela permet d'assurer la fraîcheur des matières premières mises en œuvre.
	Pâtés de campagne riches en marquants : Farce fine $\leq 25\%$ Marquants de foie ou de viande de diamètre ≥ 8 mm Marquants de gras ou de gorge de diamètre ≥ 6 mm Pour l'appertisé : taille ≥ 6 mm	Les marquants sont la partie visible de la richesse en viandes des produits. Pour qu'ils soient encore plus visibles, leur pourcentage total dans les pâtés de campagne Label Rouge, est de 15% supérieur à celui mis en œuvre dans les produits courants. Les marquants de foie ou de viande sont, quant à eux, d'un diamètre supérieur ou égal à 8 mm. Les morceaux contribuent également à une texture plus ferme dans laquelle on perçoit bien les marquants. La taille des pâtés appétisés étant plus petite ; on autorise une taille de marquants ≥ 6 mm.
	Mousses et crèmes de foie tartinables et onctueuses grâce à l'échaudage des gras	Ce traitement permet de donner aux mousses ou aux crèmes leur onctuosité et une meilleure tartinabilité par rapport à des produits courants fabriqués à froid. La température élevée des gras chauds permet de réguler la température de l'émulsion des mousses et crèmes de foie entre 35 à 50°C, et d'éviter le durcissement de la mélée, une viscosité trop faible ou la solidification des globules gras. De plus, ce traitement permet de limiter les fontes à la cuisson par une fonte partielle pendant l'échaudage.

	<p>Pâtés de foie fabriqués au hachoir avec des gras échaudés</p>	<p>On peut caractériser les pâtés de foie Label Rouge :</p> <ul style="list-style-type: none">- par leur fabrication au hachoir permettant d'obtenir un grain plus régulier, ce qui les différencie du hachage possible à la cutter des mousses et crèmes de foie ;- par leur gras échaudés qui leur confèrent également onctuosité et tartinabilité.
	<p>Pâtés de jambon riches en marquants de jambon : Farce fine $\leq 30\%$ 20% minimum de la masse totale composée de marquants de jambon de diamètre ≥ 10 mm pour les pâtés non appertisés et ≥ 6 mm pour les pâtés appertisés Les autres marquants ont un diamètre ≥ 6 mm</p>	<p>Les marquants ou les gros grains sont la partie visible de la richesse en viandes des produits. Ils contribuent au goût, à la texture et à l'aspect traditionnel des pâtés gros grains. La farce ne sert que de liaison.</p> <p>Le gros hachage et la quantité importante des marquants de jambon dans les pâtés de jambon Label Rouge permettent d'obtenir un aspect avec des morceaux bien visibles et une texture assez ferme. Cela témoigne de la richesse en jambon des pâtés de jambon Label Rouge alors qu'aucune exigence sur la quantité de farce ou sur les marquants n'est demandée par le Code des Usages.</p>

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Recette</i>	Ingrédients sélectionnés <u>Badigeonnage (optionnel): Sont autorisés :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Caramel ordinaire (E150a) • Jaune d'œuf frais 	Pour l'obtention d'une croûte d'un bel aspect, est privilégié le badigeonnage au caramel ordinaire et au jaune d'œuf frais. Nous excluons le badigeonnage au sang.
<i>Cuisson/ Stérilisation, Refroidissement</i>	Traitements thermiques maîtrisés : <u>Pâtés non appertisés:</u> T°C cœur ≥ 72°C $\text{VP}_{70}^{10} \geq 150 \text{ minutes}$ <u>Pâtés appertisés :</u> $\text{Stérilisation avec } 3 \text{ minutes} \leq \text{VS}_{121,1}^{10}$	La cuisson est un traitement thermique qui permet, à des températures supérieures à 55°C, d'assainir les produits et de les rendre propres à la consommation et aptes à la conservation. La T°C à cœur et la valeur pasteurisatrice imposées dans ce référentiel sont des paramètres très importants pour assurer la bonne conservation des pâtés non appertisés. La valeur stérilisatrice supérieure ou égale à 3 minutes permet de la bonne conservation des produits appertisés. Outre les aspects sanitaires, la cuisson au four des pâtés permet de leur donner leur aspect, leur couleur, leur texture et leur goût spécifiques. De 30 à 50°C, les arômes et le goût se développent. A partir de 40°C, fonte de certains gras. De 50° à 80°C, formation d'un gel protéique qui se renforcera au refroidissement pour conférer une bonne cohésion et une bonne tenue de tranche au pâté. A partir de 65°C, stabilisation de la couleur.
<i>Conditionnement</i>	Délai maximum de conditionnement des pâtés Label Rouge non appertisés : 4 jours maximum après le jour de fin de cuisson Pâtés et tranches de pâtés sélectionnés : <ul style="list-style-type: none"> - Pas de couleur anormale (vert...) - les pâtés destinés à la coupe à l'aspect brûlé ou fissuré sont déclassés - les tranches cassées, les tranches présentant des trous importants (de plus de 1 cm²), les tranches dont la gelée est décollée sont déclassées 	Ce délai permet de limiter les risques bactériologiques et la dégradation des qualités organoleptiques des produits. La présentation des produits Label Rouge doit être irréprochable c'est pourquoi un tri portant sur l'aspect des produits est effectué au moment du conditionnement.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

Le champ de la certification des produits de saucisserie Label Rouge concerne la filière, de la réception de la viande de porc Label Rouge au conditionnement des produits finis.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

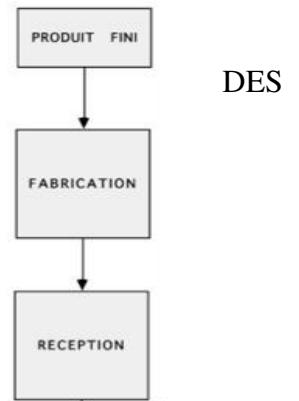
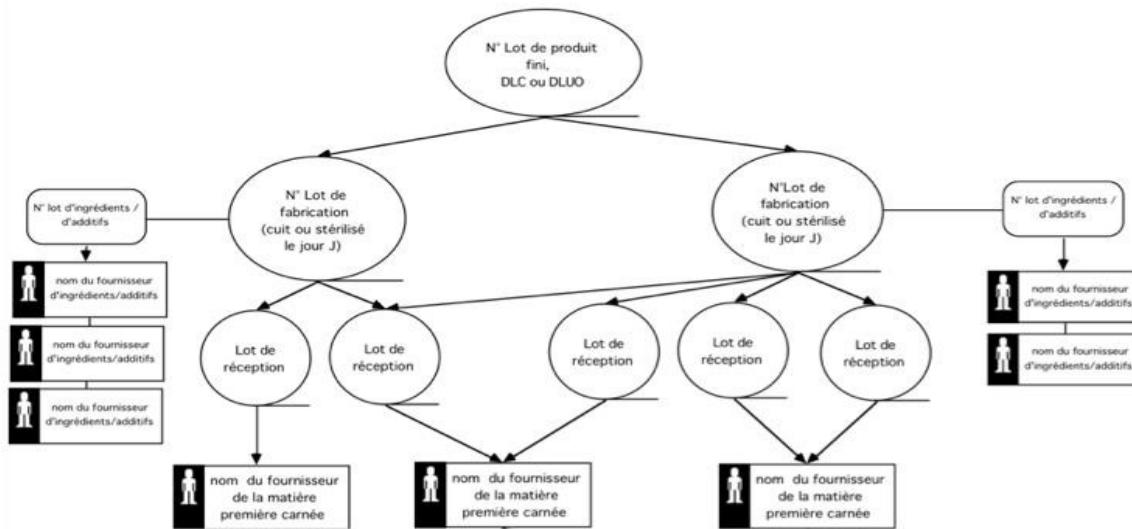
De la réception des matières premières carnées issues de carcasses de porc Label Rouge à l'expédition des Pâtés Supérieur Label Rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Le lien entre l'amont et la réception des matières carnées est fait grâce à des étiquetages spécifiques et des identifiants. La traçabilité des ingrédients est également assurée.

ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Réception des matières carnées fraîches et le Stockage	Enregistrements au minimum : <ul style="list-style-type: none"> - du nom de la matière première Label Rouge - de la date d'abattage - du fournisseur - de la date de réception - des quantités 	A la réception des viandes : étiquetage spécifique + un identifiant assurant la traçabilité entre le transformateur et l'abattoir ou l'atelier de découpe
De la préparation au dosage en récipients	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de lot de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> - la recette Label Rouge - la date de mise en œuvre des viandes - la date de fabrication de la farce et des marquants - les noms des matières premières, les fournisseurs, les dates de réception - les noms des fournisseurs et N° de lot des ingrédients non carnés incorporés et des crépines fraîches (si crépines) 	Identification des productions label si nécessaire (de nature différente le cas échéant)

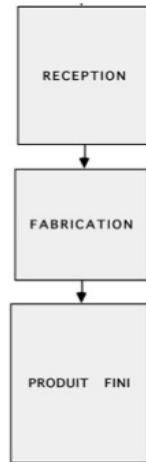
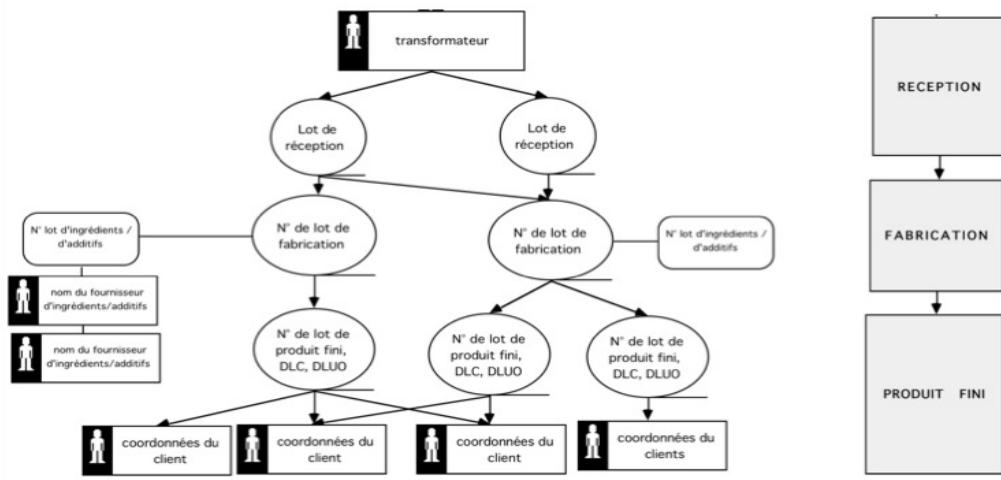
Pâtés non appertisés		
De la cuisson au conditionnement	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de lot de fabrication : - à la recette Label Rouge - à la date de cuisson - les noms des fournisseurs et N° de lot des ingrédients non carnés (badigeonnage facultatif+gelée de décor facultative)	Etiquetage si cela est nécessaire de : - la recette Label Rouge - le N° de lot de fabrication
Du conditionnement au stockage	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de lot de produit fini : -le jour de conditionnement -la recette Label Rouge - le ou les n° de lots de fabrication cuits au maximum dans la même journée -la DLC apposée au conditionnement -le nombre d'UVC conditionnées	Etiquetage du lot s'il est fait au conditionnement dont : - le N° de lot du produit fini
Pâtés appertisés		
Appertisation	Enregistrements permettant d'associer pour chaque lot de produit fini : - une date de stérilisation, un ou plusieurs lots de fabrication stérilisés au maximum dans la même journée - une recette Label Rouge - une DDM - un nombre d'UVC	Si le marquage est réalisé à cette étape - du N° de lot de produit fini
Tout pâté		
Expédition des pâtés	Enregistrements à partir desquels on peut associer pour tout n° de lot de produit fini : - des jours d'expédition - des clients - des quantités expédiées	Etiquetage du lot s'il est fait à l'expédition dont : - le N° de lot du produit fini Listing des commandes

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

**SCHEMA DE
TRACABILITE
ASCENDANTE
PATES LABEL
ROUGE**

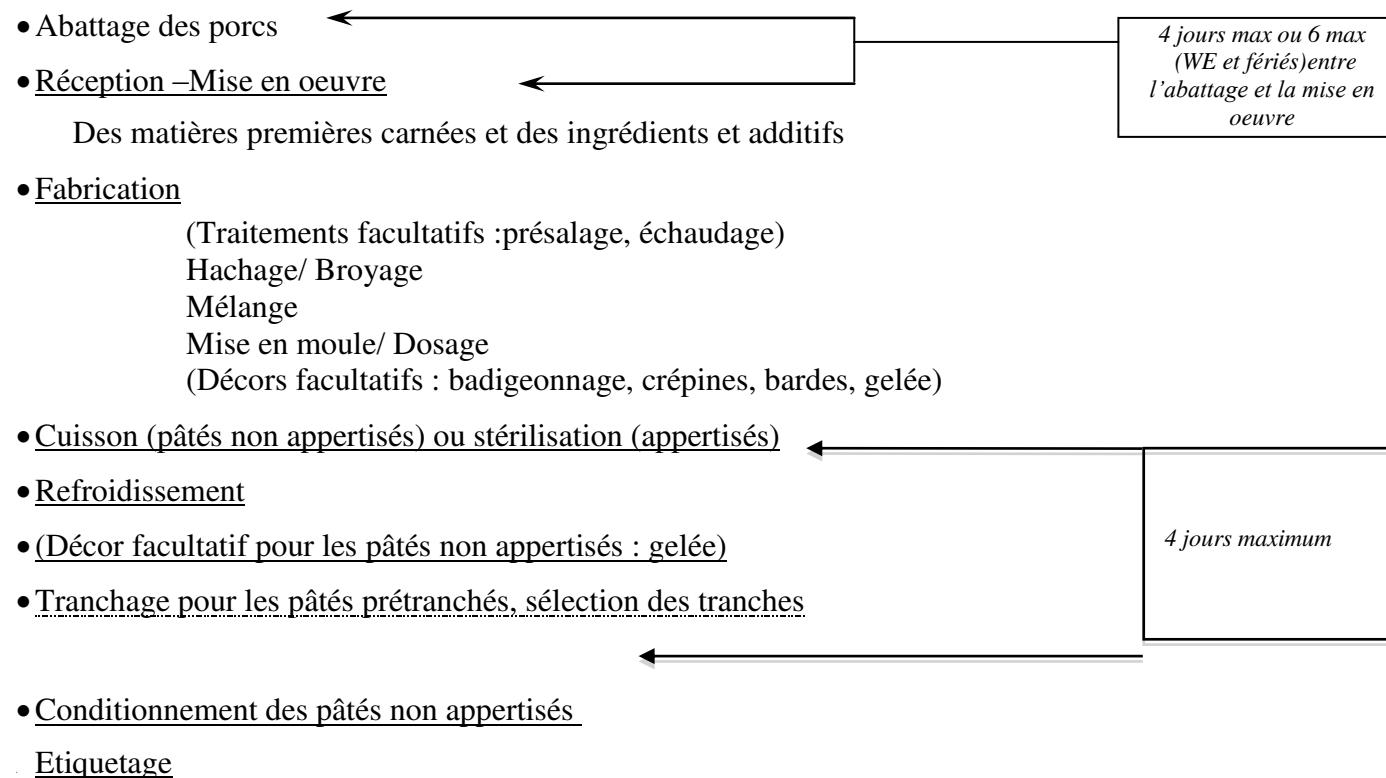


SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE DES PATES LABEL ROUGE



5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



Fiche pâtés de campagne

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S2	Délai de réception des matières premières carnées (gorges, viandes, maigres, gras, foies, parties comestibles des têtes, couennes)	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs
S3	Températures des matières premières carnées et abats frais	Températures maxi à cœur à réception: <ul style="list-style-type: none"> • produits de découpe frais = +4°C (Si T°C à cœur > +7°C = refus) • abats frais= +3°C (Si T°C à cœur > +3°C = réclamation fournisseur ; si T°C à cœur > +6°C = refus) Températures mini = -1°C (Si T°C à cœur inférieure à - 1°C = refus)
S4	Etat des matières premières carnées	L'utilisation de matières premières carnées congelées n'est pas autorisée
S5	Utilisation des crépines	Crépines de porc fraîches autorisées pour le décor du produit

5-3. Ingédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Traitement des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S7	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Gelée et gélatine G de porc: ≤ 1% compté en MS sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Sel : 1,2% à 2% (toutes sources de NaCl comprises) de la masse nette du produit à la mise en œuvre • Eau (sous toutes ses formes), bouillon (et apparentés au bouillon: jus, fond, fumet, glace de viande): mis en œuvre dans le respect de l'HPDA maximale du produit fini • Sucres: saccharose, dextrose, lactose incorporés dans le respect du taux de SST maximal du produit fini • Champignons sylvestres sélectionnés, saumurés, appertisés ou réhydratés ≥ 5% pour les dénominations de vente faisant référence aux champignons sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Poivre vert en grains conservés en saumure : 2 à 4% de la masse nette du produit à la mise en œuvre pour les dénominations de vente ou les allégations faisant référence au poivre vert • Autres aromates, épices, condiments : ≤ 2% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, vins, cidres et alcools, truffes, noix, noisettes, amandes, pistaches... • Arômes naturels: ≤ 1% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Lait • Œufs entiers frais (= ovoproduits liquides) • Blancs d'oeuf frais (= ovoproduits liquides) (dose maximale d'emploi du total lait + œufs (entiers ou blancs)) ≤ 2% compté en matière sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre) • Farines, féculles, amidons: ≤ 3% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Nitrite de sodium, potassium • Acide ascorbique et ascorbate de sodium ≤ 0,03% de la masse nette du produit à la mise en œuvre • Acide érythorbique (isoascorbique) et érythorbate (isoascorbate) de sodium : quantité maximale d'emploi ≤ 0,05 %, exprimé en acide érythorbique, du produit tel que commercialisé
S8	Proportion maximale des ingrédients non carnés et	≤ 12% compté en Matière Sèche, de la masse nette du

	d'additifs	produit à la mise en œuvre
S9	Espèces de champignons autorisées	<ul style="list-style-type: none"> - Espèces de champignons sylvestres : Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Boletus aeros Bull</i> (pieds+chapeaux en proportion naturelle) - <i>Boletus edulis Bull</i> (pieds+chapeaux en proportion naturelle) - <i>Cantharellus cibarius Fr</i> (pieds+chapeau en proportion naturelle) - <i>Morchella esculenta Pers</i> (pieds +chapeaux en proportion naturelle) - <i>Morchella conica Pers</i> (pieds+chapeaux en proportion naturelle) - Œufs : ovoproduits liquides frais (utilisés dans le respect de la date d'utilisation réglementaire des œufs frais)
S10	Ovoproduits utilisés	Œufs : ovoproduits liquides frais (utilisés dans le respect de la date d'utilisation réglementaire des œufs frais)
S11	Liste des ingrédients et des additifs autorisés pour le badigeonnage	<ul style="list-style-type: none"> - Caramel ordinaire - Jaune d'œuf frais (utilisés dans le respect de la date réglementaire des œufs frais)
S12	Composition de la gelée de décor facultative	<ul style="list-style-type: none"> Gélatine de porc, Sel, Eau (sous toutes ses formes), glace, bouillon, Saccharose, dextrose, lactose, sirop de glucose, Aromates, épices, condiments, vins, alcools, liqueurs, arômes naturels, Acide ascorbique et ascorbate de sodium, Acide érythorbique (isoascorbique) et érythorbate (isoascorbate) de sodium, Acides acétique, lactique, citrique ; Acétates de sodium, de potassium , de calcium, Lactates de sodium, de potassium Carraghénanes, gomme xanthane Caramel, Acide sorbiques et ses sels.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Mise en œuvre : traitements optionnels autorisés	-Présalage avec les ingrédients autorisés pendant 6 jours maximum avant cuisson (jour de cuisson inclus) entre 0 et +4°C -Echaudage
S14	Conditions de réemploi	Réemploi de pâté supérieur Label Rouge conservé entre 0 et +4°C: - dans la mêlée du même pâté supérieur Label Rouge à hauteur maximum de 10%, - seules les parties écartées au niveau du tranchage ou du conditionnement pour cause de tranches cassées, d'extrémités des produits à trancher et de présentation visuelle n'étant pas irréprochable sont concernées. - utilisation dans les 4 jours maximum
S15	Proportions de farce fine et de marquants des pâtés de campagne	- Farce fine $\leq 25\%$ - Marquants $\geq 75\%$
S16	Taille des marquants des pâtés de campagne	diamètre $\geq 8\text{mm}$ pour les marquants de foie ou de viande diamètre $\geq 6\text{mm}$ pour les marquants de gras et de gorges
S17	<u>Valeurs pasteurisatrice</u>	<u>VP ≥ 150 minutes</u>
S18	<u>Température en fin de cuisson des pâtés non appertisés</u>	<u>T°C fin de cuisson à cœur $\geq 72^\circ\text{C}$</u>
S19	Température des pâtés au conditionnement	T°C à cœur entre 0 et +4°C

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Température des locaux de tranchage et de conditionnement	$\leq +10^\circ\text{C}$
S21	Aspect des pâtés et des tranches (non appertisés)	Pas de couleur anormale, pas de corps étrangers Pâtés vendus à la coupe : - Pas de croûte brûlée

		<ul style="list-style-type: none">- Pas de crevassesTranches :- pas de tranches cassées- pas de trous de plus de 1 cm² dans la masse- pas de gelée décollée
S22	Aspect des conserves	Pas de boîte « floche », « bombée » ou de verrine non étanche
S23	Critères chimiques	<p>HPDA ≤ 76%</p> <p>Lipides ≤ 35% (Rapporté à l'HPDA de 76%)</p> <p>Amidon≤ 2% (Rapporté à l'HPDA de 76%)</p> <p>Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques.</p>

Fiche pâtés, mousses, crèmes de foie

5-6. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S25	Délai de réception des matières premières carnées (gras, foies)	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs
S26	Températures des matières premières carnées et abats frais	Températures maxi à cœur à réception: • produits de découpe frais = +4°C (Si T°C à cœur > +7°C = refus) • abats frais= +3°C (Si T°C à cœur > +3°C = réclamation fournisseur ; si T°C à cœur > +6°C = refus) Températures mini = -1°C (Si T°C à cœur inférieure à - 1°C = refus)
S27	Etat des matières premières carnées	L'utilisation de matières premières carnées congelées n'est pas autorisée
S28	Utilisation des crépines	Crépines de porc fraîches autorisées pour le décor du produit

5-7. Ingrédients et additifs

S29	Traitements des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S30	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Gelée et gélatine G de porc: ≤ 1% compté en MS sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Sel : 1,2% à 2% (toutes sources de NaCl comprises) de la masse nette du produit à la mise en oeuvre • Eau (sous toutes ses formes), bouillon (et apparentés au bouillon: jus, fond, fumet, glace de viande): mis en œuvre dans le respect de l'HPDA maximale du produit fini • Sucres: saccharose, dextrose, lactose incorporés dans le respect du taux de SST maximal du produit fini • Champignons sylvestres sélectionnés, saumurés, appertisés ou réhydratés ≥ 5% pour les dénominations de vente faisant référence aux champignons sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Poivre vert en grains conservés en saumure : 2 à 4% de la masse nette du produit à la mise en œuvre pour les

		<p>dénominations de vente ou les allégations faisant référence au poivre vert</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autres aromates, épices, condiments : ≤ 2% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, vins, cidres et alcools, truffes, noix, noisettes, amandes, pistaches… • Arômes naturels: ≤ 1% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Lait • Œufs entiers frais (= ovoproduits liquides) • Blancs d'oeuf frais (= ovoproduits liquides) (dose maximale d'emploi du total lait + œufs (entiers ou blancs)) ≤ 2% compté en matière sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre) • Farines, féculles, amidons: ≤ 3% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Nitrite de sodium, potassium • Acide ascorbique et ascorbate de sodium ≤ 0,03% de la masse nette du produit à la mise en œuvre • Acide érythorbique (isoascorbique) et érythorbate (isoascorbate) de sodium : quantité maximale d'emploi≤ 0,05 %, exprimé en acide érythorbique, du produit tel que commercialisé • Carmin de cochenille (quantité maximale≤ 0,01% du produit tel que commercialisé)
S31	Proportion maximale des ingrédients non carnés et d'additifs	≤ 12% compté en Matière Sèche, de la masse nette du produit à la mise en œuvre
S32	Espèces de champignons autorisés	<ul style="list-style-type: none"> - Espèces de champignons sylvestres : Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Boletus aerus</i> Bull (pieds+chapeaux en proportion naturelle) - <i>Boletus edulis</i> Bull (pieds+chapeaux en proportion naturelle) - <i>Cantharellus cibarius</i> Fr (pieds+chapeau. en proportion naturelle) - <i>Morchella esculenta</i> Pers (pieds +chapeaux en proportion naturelle) - <i>Morchella conica</i> Pers (pieds+chapeaux en proportion naturelle)
S33	Ovoproduits utilisés	Œufs : ovoproduits liquides frais (utilisés dans le respect de la date d'utilisation réglementaire des œufs frais)
S34	Liste des ingrédients et des additifs autorisés pour le badigeonnage	<ul style="list-style-type: none"> - Caramel ordinaire - Jaune d'œuf frais

S35	Etat de la barde (utilisation facultative)	Frais
S36	Ingrédients et additifs autorisés dans la composition de la barde (facultative)	Bardes naturelles ou reconstituées avec les ingrédients autorisés (ingrédients autorisés pour la gelée de décor) : Ingrédients non ionisés Gélatine de porc, Sel, Eau (sous toutes ses formes), glace, bouillon, Saccharose, dextrose, lactose, sirop de glucose, Aromates, épices, condiments, vins, alcools, liqueurs, arômes naturels, Acide ascorbique et ascorbate de sodium, Acide érythorbique (isoascorbique) et érythorbate (isoascorbat) de sodium, Acides acétique, lactique, citrique ; Acétates de sodium, de potassium , de calcium, Lactates de sodium, de potassium Carraghénanes, gomme xanthane Caramel, Acide sorbiques et ses sels. + gras, graisse et couenne de porc, blanc d'œuf, alginate de sodium, farine de graine de caroube, othophosphate de calcium, diphosphates disodiques, diphosphate tétrasodique, sulfate de calcium.
S37	Composition de la gelée de décor facultative	Gélatine de porc, Sel, Eau (sous toutes ses formes), glace, bouillon, Saccharose, dextrose, lactose, sirop de glucose, Aromates, épices, condiments, vins, alcools, liqueurs, arômes naturels, Acide ascorbique et ascorbate de sodium, Acide érythorbique (isoascorbique) et érythorbate (isoascorbat) de sodium, Acides acétique, lactique, citrique ; Acétates de sodium, de potassium , de calcium, Lactates de sodium, de potassium Carraghénanes, gomme xanthane Caramel, Acide sorbiques et ses sels.

5-8. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38	Mise en œuvre : traitements optionnels autorisés	-Présalage avec les ingrédients autorisés pendant 6 jours maximum avant cuisson (jour de cuisson inclus) entre 0 et +4°C -Echaudage
S39	Conditions de réemploi	Réemploi de pâté supérieur Label Rouge conservé entre 0 et +4°C: - dans la mêlée du même pâté supérieur Label Rouge à hauteur maximum de 10%, - seules les parties écartées au niveau du tranchage ou du conditionnement pour cause de tranches cassées, d'extrémités des produits à trancher et de présentation visuelle n'étant pas irréprochable sont concernées. - utilisation dans les 4 jours maximum
S40	TraITEMENT préalable des gras	Echaudage obligatoire
S41	Type de fabrication des pâtés de foie	Fabrication au hachoir
S42	<u>Valeurs pasteurisatrice</u>	<u>VP ≥ 150 minutes</u>
S43	<u>Température en fin de cuisson des pâtés non appertisés</u>	<u>T°C fin de cuisson à cœur ≥ 72°C</u>
S44	Température des pâtés au conditionnement	T°C à cœur entre 0 et +4°C

5-9. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45	Température des locaux de tranchage et de conditionnement	≤+10°C
S46	Aspect des pâtés et des tranches (non appertisés)	Pas de couleur anormale, pas de corps étrangers Pâtés vendus à la coupe : - Pas de croûte brûlée - Pas de crevasse Tranches : - pas de tranches cassées - pas de trous de plus de 1 cm ² dans la masse - pas de gelée décollée

S47	Aspect des conserves	Pas de boîte « floche », « bombée » ou de verrine non étanche
S48	Critères chimiques	Lipides \leq 40% (Rapporté à l'HPDA de 78%) (pâté), 80 % ((crème et mousse) Amidon \leq 2% (Rapporté à l'HPDA de 78% (pâté), 80% (crème et mousse)) Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques.

Fiche pâtés de jambon et pâté de chair

5-10. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S50	Délai de réception des matières premières carnées (viandes et gras)	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs
S51	Températures des matières premières carnées et abats frais	Températures maxi à cœur à réception: • produits de découpe frais = +4°C (Si T°C à cœur > +7°C = refus) • abats frais= +3°C (Si T°C à cœur > +3°C = réclamation fournisseur ; si T°C à cœur > +6°C = refus) Températures mini = -1°C (Si T°C à cœur inférieure à - 1°C = refus)
S52	Proportions autorisées de Viandes, gras et abats	Viandes de porc ≥ 48%, soit : - 25% de découpes maigres au minimum (pour le pâté de jambon : 25% de jambon au minimum) - 23% au maximum de viandes dont le taux de lipides est compris entre 7% et 30% Gras de porc ≤ 40% (les pourcentages sont comptés sur la masse nette du produit à la mise en œuvre (dans la recette), hors décors et enrobages)
S53	Etat des matières premières carnées	L'utilisation de matières premières carnées congelées n'est pas autorisée
S54	Utilisation des crépines	Crépines de porc fraîches autorisées pour le décor du produit

5-11. Ingrédients et additifs

S55	Traitements des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S56	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Gelée et gélatine G de porc: ≤ 1% compté en MS sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Sel : 1,2% à 2% (toutes sources de NaCl comprises) de la masse nette du produit à la mise en œuvre • Eau (sous toutes ses formes), bouillon (et apparentés au bouillon: jus, fond, fumet, glace de viande): mis en

		<p>œuvre dans le respect de l'HPDA maximale du produit fini</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucres: saccharose, dextrose, lactose incorporés dans le respect du taux de SST maximal du produit fini • Champignons sylvestres sélectionnés, saumurés, appertisés ou réhydratés ≥ 5% pour les dénominations de vente faisant référence aux champignons sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Poivre vert en grains conservés en saumure : 2 à 4% de la masse nette du produit à la mise en œuvre pour les dénominations de vente ou les allégations faisant référence au poivre vert • Autres aromates, épices, condiments : ≤ 2% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, vins, cidres et alcools, truffes, noix, noisettes, amandes, pistaches... • Arômes naturels: ≤ 1% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Lait • Œufs entiers frais (= ovoproduits liquides) • Blancs d'oeuf frais (= ovoproduits liquides) (dose maximale d'emploi du total lait + œufs (entiers ou blancs)) ≤ 2% compté en matière sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Farines, féculles, amidons: ≤ 3% compté en Matière Sèche sur la masse nette du produit à la mise en œuvre • Nitrite de sodium, potassium • Acide ascorbique et ascorbate de sodium ≤ 0,03% de la masse nette du produit à la mise en œuvre • Acide érythorbique (isoascorbutique) et érythorbate (isoascorbate) de sodium : quantité maximale d'emploi ≤ 0,05 %, exprimé en acide érythorbique, du produit tel que commercialisé
S57	Proportion maximale des ingrédients non carnés et d'additifs	≤ 12% compté en Matière Sèche, de la masse nette du produit à la mise en œuvre
S58	Espèces de champignons autorisées	<ul style="list-style-type: none"> - Espèces de champignons sylvestres : Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Boletus aerius</i> Bull (pieds+chapeaux en proportion naturelle) - <i>Boletus edulis</i> Bull (pieds+chapeaux en proportion naturelle) - <i>Cantharellus cibarius</i> Fr (pieds+chapeau en proportion naturelle) - <i>Morchella esculenta</i> Pers (pieds +chapeaux en proportion naturelle) - <i>Morchella conica</i> Pers (pieds+chapeaux en proportion naturelle)

		- Œufs : ovoproduits liquides frais (utilisés dans le respect de la date d'utilisation réglementaire des œufs frais)
S59	Ovoproduits utilisés	Œufs : ovoproduits liquides frais (utilisés dans le respect de la date d'utilisation réglementaire des œufs frais)
S60	Liste des ingrédients et des additifs autorisés pour le badigeonnage	- Caramel ordinaire - Jaune d'œuf frais
S61	Composition de la gelée de décor (utilisation facultative)	Gelée de décor - ingrédients autorisés : Ingrédients non ionisés (pour ceux pour lesquels l'ionisation est autorisée) Gélatine de porc, Sel, Eau (sous toutes ses formes), glace, bouillon, Saccharose, dextrose, lactose, sirop de glucose, Aromates, épices, condiments, vins, alcools, liqueurs, arômes naturels, Acide ascorbique et ascorbate de sodium, Acide érythorbique (isoascorbique) et érythorbate (isoascorbate) de sodium, Acides acétique, lactique, citrique ; Acétates de sodium, de potassium , de calcium, Lactates de sodium, de potassium Carraghénanes, gomme xanthane Caramel, Acide sorbique et ses sels.

5-12. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S62	Mise en œuvre : traitements optionnels autorisés	-Présalage avec les ingrédients autorisés pendant 6 jours maximum avant cuisson (jour de cuisson inclus) -Echaudage
S63	Conditions de réemploi	Réemploi de pâté supérieur Label Rouge conservé entre 0 et +4°C: - dans la mêlée du même pâté supérieur Label Rouge à hauteur maximum de 10%, - seules les parties écartées au niveau du tranchage ou du conditionnement pour cause de tranches cassées, d'extrémités des produits à trancher et de présentation visuelle n'étant pas irréprochable sont concernées. - utilisation dans les 4 jours maximum

S64	Taille des marquants des pâtés de jambon	- <u>non appertisés</u> : diamètre ≥ 10mm pour les marquants de jambon diamètre ≥ 6mm pour les autres - <u>appertisés</u> : diamètre ≥ 6mm
S65	Proportions de farce fine et de marquants des pâtés de jambon	- Farce fine ≤ 30% - Marquants de jambon ≥ 20%
S66	<u>Température en fin de cuisson des pâtés non appertisés</u>	<u>T°C fin de cuisson à cœur ≥ 72°C</u>
S67	<u>Valeurs pasteurisatrice et stérilisatrice</u>	<u>VP ≥ 150 minutes</u> <u>VS ≥ 3 minutes</u>
S68	Délai entre fin de la cuisson et le conditionnement	Préemballage finalisé: 4 jours maximum après le jour de fin de cuisson pour tous les pâtés non appertisés
S69	Température des pâtés au conditionnement	T°C à cœur entre 0 et +4°C

5-13. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S70	Température des locaux de tranchage et de conditionnement	≤+10°C
S71	<u>Délai entre tranchage et conditionnement</u>	<u>1 heure maximum</u>
S72	Aspect des pâtés et des tranches (non appertisés)	Pas de couleur anormale, pas de corps étrangers Pâtés vendus à la coupe : - Pas de croûte brûlée - Pas de crevasse Tranches : - pas de tranches cassées - pas de trous de plus de 1 cm ² dans la masse - pas de gelée décollée
S73	Aspect des conserves	Pas de boîte « floche », « bombée » ou de verrine non étanche
S74	DDM maximale des pâtés appertisés	DDM apposée ≤ 3 ans à compter de la date de stérilisation

S75	DLC des pâtés non appertisés	DLC ≤ Date de cuisson + 32 jours
S76	Critères chimiques	<p>HPDA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâté de chair/de jambon ≤ 77% <p>Lipides :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâté de chair/de jambon ≤ 35% (Rapporté à l'HPDA de 77%) <p>C/P≤ 20%</p> <p>Amidon≤ 2% (Rapporté à l'HPDA de 77%)</p> <p>Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques.</p>

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Pâté de campagne :

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières mises en œuvre	Visuelle et/ou documentaire
S2	Températures des matières premières carnées et abats frais	Mesure
C	Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange	Visuelle et/ou documentaire
S5	Utilisation des crêpines	Visuelle et/ou documentaire
S6	Traitement des ingrédients	Visuelle et/ou Documentaire
S7	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Visuelle et/ou Documentaire
S8	Proportion maximale des ingrédients non carnés et des additifs	Visuelle et/ou Documentaire
C	DLC maximale pour les produits frais	Documentaire
C	DDM maximale des pâtés appertisés	Documentaire
S23 + C	Critères chimiques	Analyse

*C : Conditions de production communes

Pâté / mousse / crème de foie :

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières mises en œuvre	Visuelle et/ou documentaire
S26	Températures des matières premières carnées et abats frais	Mesure
C	Proportion en foie et gras dans le mélange	Visuelle et/ou documentaire

S28	Utilisation des crépines	Visuelle et/ou documentaire
S29	Traitement des ingrédients	Visuelle et/ou Documentaire
S30	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Visuelle et/ou Documentaire
S31	Proportion maximale des ingrédients non carnés et des additifs	Visuelle et/ou Documentaire
C	DLC maximale pour les produits frais	Documentaire
C	DDM maximale des pâtés appertisés	Documentaire
S48-C	Critères chimiques	Analyse

*C : Conditions de production communes

Pâté de jambon et pâté de chair :

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières mises en œuvre	Visuelle et/ou documentaire
S51	Températures des matières premières carnées et abats frais	Mesure
S52	Proportion autorisée de viandes, gras et abats	Visuelle et/ou documentaire
S54	Utilisation des crépines	Visuelle et/ou documentaire
S55	Traitement des ingrédients	Visuelle et/ou Documentaire
S56	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Visuelle et/ou Documentaire
S57	Proportion maximale des ingrédients non carnés et des additifs	Visuelle et/ou Documentaire
S75	DLC maximale pour les produits frais	Documentaire
S74	DDM maximale des pâtés appertisés	Documentaire
S76 + C	Critères chimiques	Analyse

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

C/P : Rapport collagène sur protide

Gélatine G : Gelée dont la force est mesurable par la méthode Bloom

HPDA : Humidité du Produit Dégraissé et Désamidoné= $100 * \text{Humidité totale} / (100 - \% \text{ de matière grasse libre} - \% \text{ d'amidon})$

PM : Point de maîtrise

VP : Valeur pasteurisatrice : valeur minimale de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une cuisson

VS : Valeur stérilisatrice : valeur minimale de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une stérilisation

VSM : Viande séparée mécaniquement

Définitions

Aromates : toutes plantes ou parties de plantes ajoutées en faible dose au produit dans un but aromatique. Les aulx, oignons, échalotes, tomates sont assimilés à des aromates

« Bombée » : se dit d'une boîte de conserve dont l'un des fonds est déformé (ou le couvercle d'un bocal est déformé) à cause d'un développement bactérien ou de la corrosion de la boîte.

Bouillon : préparation obtenue par la cuisson dans l'eau de certains éléments de base suivants : couennes, os, co-produits de découpe de porc, légumes avec éventuellement des épices, des plantes aromatiques, vins, alcools, liqueurs, condiments et tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produits dans lequel ils sont incorporés

Condiments : denrées alimentaires utilisées pour modifier le goût des aliments

Conditionnement : mise du produit dans un emballage le recouvrant directement de telle façon que le produit contenu ne puisse être modifié sans ouverture ou modification de cet emballage

Conformité : satisfaction aux exigences spécifiées

Contrôle : activité telle que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chaque caractéristique

Cutter : gros bol comprenant des couteaux

Echaudage : traitement thermique en phase humide ou par immersion dans l'eau ou par la vapeur d'eau

Enregistrement : document qui fournit la preuve tangible des activités effectuées ou des résultats obtenus

Epices : produits végétaux naturels ou mélanges de ceux-ci exempts de matières étrangères, utilisés pour donner de la saveur et de l'arôme et pour assaisonner les aliments

Farce fine : pâte fine permettant de lier entre eux les marquants

La farce est composée d'une partie des viandes et/ou des abats autorisés dans le produit. Elle intègre généralement les ingrédients non carnés et les additifs. Elle est issue d'un hachage fin au hachoir ou à la cutter

« Floche » : se dit d'une boîte de conserve dont l'un des fonds est déformé mais dont la conservation n'est pas remise en cause

Gras : ensemble des tissus adipeux de la carcasse

Lot de produit fini : quantité de produit fini fabriquée dans des circonstances pratiquement identiques. Elle correspond au maximum à une journée de fabrication/ cuisson

Maigre : ensemble des muscles striés de la carcasse après désossage et parage ; peuvent subsister le gras intramusculaire et une partie du gras et du collagène intermusculaires à condition que le taux de lipides $\leq 7\%$ et C/P $\leq 25\%$

Marquants : gros grains issus du gros hachage des foie, viande ou gras autorisés dans le produit

Mise en œuvre : moment à partir duquel on modifie l'intégrité physique ou chimique des matières premières carnées

Mousse et crème de foie : pâte fine, homogène et tartinable pouvant comporter une proportion minimale de 10% de marquants_de foie de 10 mm minimum pour bénéficier de la mention avec marquants.

Œufs entiers frais, jaunes et blancs d'œufs frais : cette mention est admise pour les ovoproduits liquides, n'incorporant aucun additif, ayant subi un traitement thermique de pasteurisation et maintenus à 4°C. Ces ovoproduits doivent avoir été fabriqués à partir d'œufs frais (= catégorie A) de poule au sens du Règlement 2295/2003/CE du 23 décembre 2003, mais pas obligatoirement classés dans un centre de conditionnement. Ces ovoproduits doivent être livrés à l'utilisateur final dans les 21 jours suivant la date de ponte des œufs utilisés pour leur fabrication et être mis en oeuvre dans les 28 jours suivant la date de ponte des œufs utilisés pour leur fabrication. Cette durée d'utilisation peut être réduite par la propre DLC de l'ovoproduit.

Teneur en lipides : teneur en matière grasse libre

Tracabilité : aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées

Viande(s) : Muscles squelettiques des espèces de mammifères et d'oiseaux reconnus aptes à la consommation avec les tissus naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matière grasse et en collagène ne dépassent les valeurs mentionnées : MG $\leq 30\%$ et C/P $\leq 25\%$ (porcins)

Cahier des charges du label rouge n° LA 20/05 « Saucissons cuits supérieurs »

Caractéristiques certifiées communicantes :

Saucisson cuit non fumé	Saucisson cuit fumé
Fabriqué à partir de porc Label Rouge	Fabriqué à partir de porc Label Rouge
Saucisson fabriqué à partir de viande fraîche	Saucisson fabriqué à partir de viande fraîche Fumage traditionnel au bois de hêtre

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 de comparaison.....	4
3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	6
4- TRACABILITÉ	11
4-1. Identification des opérateurs.....	11
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....	11
4-2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	11
5- MÉTHODE D'OBTENTION.....	14
5-1. Schéma de vie	14
5-2. Matières premières carnées utilisées :	15
5-3. Ingrédients et additifs	15
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	16
5-5. Qualité des produits	17
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	17
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION.....	17
ANNEXE 1	18

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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucissons cuits supérieurs

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les saucissons cuits supérieurs label rouge sont déclinés sous les présentations suivantes

- Saucisson cuit
- Saucisson cuit à l'ail
- Saucisson cuit fumé
- Saucisson cuit à l'ail fumé

Présentation à la vente

- Entiers conditionnés, destinés à être tranchés en magasin
- Entiers ou coupés en biseau, conditionnés en portions consommateurs
- Tranchés conditionnés

Description organoleptique

Les Saucissons cuits supérieurs Label Rouge se présentent sous forme d'un hachage avec ou sans enveloppe, dans lequel les morceaux de maigre et de gras sont clairement visibles. La quantité de farce fine n'excède pas 15% à la mise en œuvre. Ils sont de forme cylindrique, de diamètre et longueur variables.

Les Saucissons cuits supérieurs Label Rouge présentent les caractéristiques suivantes :

- Produit dont la taille des marquants de maigre et la taille des marquants de gras est homogène
- Produit dont la texture et/ou la saveur est peu grasse
- Produit présentant un assaisonnement global équilibré
- Pour les saucissons fumés : Produit présentant une saveur de fumé équilibrée

Le champ de la certification et les différents opérateurs :

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

3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est le produit similaire au produit Label Rouge, défini dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, dans la fiche suivante « Saucisson cuit, saucisson à l'ail (choix) ».

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit Label Rouge, à savoir :

- Un saucisson cuit Label Rouge est comparé à un saucisson cuit courant ;
- Un saucisson cuit à l'ail Label Rouge est comparé à un saucisson cuit à l'ail courant ;
- Un saucisson cuit fumé Label Rouge est comparé à un saucisson cuit fumé courant ;
- Un saucisson cuit à l'ail fumé Label Rouge est comparé à un saucisson cuit à l'ail fumé courant ;

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Matières premières autorisées	Pièces anatomiques parées fraîches = jambon, longe, épaule, poitrine parée des glandes mammaires, gorges Gras durs frais : gras durs de bardière, du dessus d'épaule et du jambon	Viandes de porc (pièces anatomiques <u>ou viandes standardisées</u>) ou de bœuf et ou de veau, frais ou congelés Gras de porc (durs ou <u>mous</u>) et ou <u>gras des espèces animales dont le maigre est utilisé, frais ou congelés</u>
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Sel, eau, glace, bouillon et apparentés, Sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose Aromates, épices, condiments, vins, alcools, liqueurs, ail frais ou surgelé (saucissons à l'ail), arômes naturels Blanc d'œuf frais Nitrite de sodium ou de potassium, Acide ascorbique et ascorbate de sodium, Acide érythorbique (isoascorbique) et érythorbate (isoascorbate) de sodium, Carmin de cochenille	Respect du code des usages : Sel, eau, glace, bouillon et apparentés, sucre : y compris le lactose, Aromates, épices, condiments, vins, alcools, liqueurs, ail, arômes, plasma sanguin, globine, lait et dérivés, œufs entiers, blancs, jaunes, matières protéiques végétales, levures, cellulose, fibres, farine de moutarde, amidon, féculle, farine ferment, sang, crû, hémoglobine fumée liquide nitrite de sodium ou de potassium, acide ascorbique et ascorbate de sodium, acide érythorbique et érythorbate de sodium, carmin de cochenille, glucono-delta-lactone, acides organiques, acétate et lactate, phosphates, cellulose, gélifiants et épaississants, colorants de masse, exhausteurs de goût

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Fumage des saucissons fumés	Fumage traditionnel au bois de hêtre grâce à un générateur de fumée indépendant	Fumage traditionnel ou procédé de fumage utilisant de la fumée liquide
Hachage	Marquants de viandes ≥ 8 mm Marquants de gras ≤ 8 mm	/
Pourcentage minimum de maigre	60% minimum de maigres (jambon, longes, épaules, échines, poitrine parée des glandes mammaires, gorges)	60% de morceaux de maigre et/ou de gras apparents
Critères chimiques	Lipides* $\leq 25\%$ SST* $\leq 1\%$ * rapportés à l'HPD de 75%	HPD $\leq 77\%$ C/P $\leq 22\%$ Lipides* $\leq 30\%$ SST* $\leq 2\%$ * rapportés à l'HPD de 77%

3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

Fabriqué à partir de porc Label Rouge

Garantie par l'utilisation dans le saucisson cuit supérieur Label Rouge de matières premières issues de carcasses porcs Label Rouge

Saucisson fabriqué à partir de viande fraîche

Garantie par la caractéristique « Viandes, gras et autres pièces autorisées, frais »

Fumage traditionnel au bois de hêtre (pour les saucissons fumés)

Garantie par la caractéristique « Fumage au bois de hêtre grâce à un générateur de fumée »

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Recette de fabrication</i>	Viandes, gras et autres pièces autorisées issues de carcasses de porc Label Rouge	Garantie pour le consommateur : toute la filière est sous signe de qualité.
	Viandes, gras et autres pièces autorisées, frais	L'utilisation de matières premières fraîches et non congelées permet : <ul style="list-style-type: none"> - d'éviter des défauts de goût et de texture du produit fini - d'assurer une meilleure régularité des caractéristiques du produit fini - de s'affranchir des défauts de maîtrise de congélation et de décongélation
	Matières premières carnées de porc sélectionnées : Sont autorisés : <ul style="list-style-type: none"> • Pièces anatomiques parées = jambon, longe, épaule, poitrine parée de ses glandes mammaires, gorges • Gras de porc = gras durs de bardière, du dessus d'épaule et du jambon 	Les maigres utilisés sont des pièces nobles du porc. Les gras durs et les gorges permettent d'obtenir des marquants de gras, de coupe nette, ce qui permet de limiter l'exsudation à la cuisson. A titre de comparaison, les matières premières utilisées dans les saucissons cuits courants du marché

		peuvent être des viandes de parage ou standardisées, tous les gras peuvent être utilisés.
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Recettes de fabrication</i>	<p>Ingédients non carnés et additifs sélectionnés :</p> <p>Ingédients, autorisés par la réglementation, non ionisés</p> <p><u>Liste positive :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sel : dose d'incorporation de 1,5 à 2%, toute source de NaCl comprise • Eau (sous toutes ses formes), bouillon et apparentés : dans le respect de l'HPD maximale du produit fini • Sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose ($\leq 1\%$ de la masse nette du produit à la mise en oeuvre) • Ail frais ou surgelé : (0,2% à 1% de la masse nette du produit à la mise en œuvre) pour les saucissons à l'ail • Autres aromates, épices, condiments ($\leq 1\%$ de la masse nette du produit à la mise en oeuvre), vins, alcools, liqueurs • Arômes naturels : ($\leq 1\%$ de la masse nette du produit à la mise en œuvre) • Blanc d'œuf frais ($\leq 1\%$ exprimé en M.S par rapport à la masse nette du produit à la mise en œuvre) • Nitrite de sodium, potassium • Acide ascorbique et ascorbate de sodium : dose d'incorporation $\leq 300 \text{ mg/kg}$ • Acide érythorbique (isoascorbique) et érythorbate 	<p>Ingédients et additifs exclus :</p> <p>lactose, arômes (sauf naturels), plasma sanguin, ferment, sang, cruor, hémoglobine, fumée liquide, glucono-delta-lactone, acides organiques, acétate et lactate, phosphates, colorant de masse sauf carmin de cochenille, exhausteur de goût</p> <p>Ils modifient la couleur, le goût, la texture caractéristiques des saucissons cuits. Certains peuvent corriger des compositions peu qualitatives. Ils ne correspondent pas à l'image du Label Rouge.</p>

(isoascorbat) de sodium : dose d'incorporation • Carmin de cochenille	
Boyau naturel (y compris boyaux collés ou cousus)	Image traditionnelle du boyau naturel par comparaison avec d'autres produits du marché, embossés sous boyau collagénique.

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Préparation des viandes, hachage, mélange, embossage</i>	Délai maximum de mise en œuvre des viandes, gras et autres pièces autorisées : 4 jours après le jour d'abattage et 6 jours dans le cas des week-end ou des jours fériés	Cela permet d'assurer la fraîcheur des matières premières mises en œuvre.
	Produits pur porc riches en viandes : Viande de porc ≥ 60% (proportion dans la recette)	Ces proportions assurent un bon équilibre maigre / gras et une saveur de viande et de porc assez prononcée.
	Hachage des marquants issus des pièces anatomiques parées (jambon, épaule, longe) ≥ 8 mm Hachage des marquants de gras (gras durs ou gorges) ≤ 8 mm	Le gros hachage permet d'obtenir des morceaux visibles de viandes témoignant de la richesse en viandes. Ils contribuent au goût, à la texture et à l'aspect traditionnels. En ce qui concerne les marquants de gras, ils ne doivent pas être plus gros que les marquants de viande.
<i>Etuvage-fumage-cuisson, refroidissement</i>	Traitements thermiques maîtrisés : Etuvage à une température ambiante inférieure à 55°C et avec renouvellement d'air T° C à cœur en fin de cuisson ≥ 65°C $\text{VP}_{70}^{10} \geq 50$ minutes	La température à cœur et la valeur pasteurisatrice élevées sont des paramètres très importants pour assurer la bonne conservation des saucissons. Outre les aspects sanitaires, l'étuvage et la cuisson des saucissons permettent de leur donner leur aspect, leur couleur, leur texture et leur goût spécifiques.
	Fumage au bois de hêtre grâce à un générateur de fumée	Le fumage par combustion des bois de hêtre apporte d'excellents arômes aux saucissons fumés. Utilisation pour le fumage d'un procédé et d'un matériel traditionnels et non de fumée liquide.
<i>Conditionnement</i>	Délais minimaux - de 4 jours entre le jour de fin de la cuisson et le conditionnement - de 1 heure entre le tranchage et le conditionnement pour les saucissons tranchés	Ce délai permet de limiter la dégradation des qualités organoleptiques des produits.
Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit

<i>Caractéristiques du produit fini</i>	DLC maximale de 29 jours à compter de la cuisson	La qualité organoleptique est garantie jusqu'à DLC du produit Label Rouge.
	Critères chimiques qualitatifs : Lipides ≤ 25% (rapporté à l'HPD 75%) C/P ≤ 15% SST ≤ 1% (rapporté à l'HPD 75%)	Le taux de lipides et le rapport C/P sont plus faibles que les autres produits supérieurs du marché, ce qui découle d'une sélection des matières premières, d'un parage soigneux et d'une composition riche en morceaux nobles de maigre. Ces critères permettent d'assurer la texture et le goût caractéristiques des saucissons cuits Label Rouge.

4- TRACABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

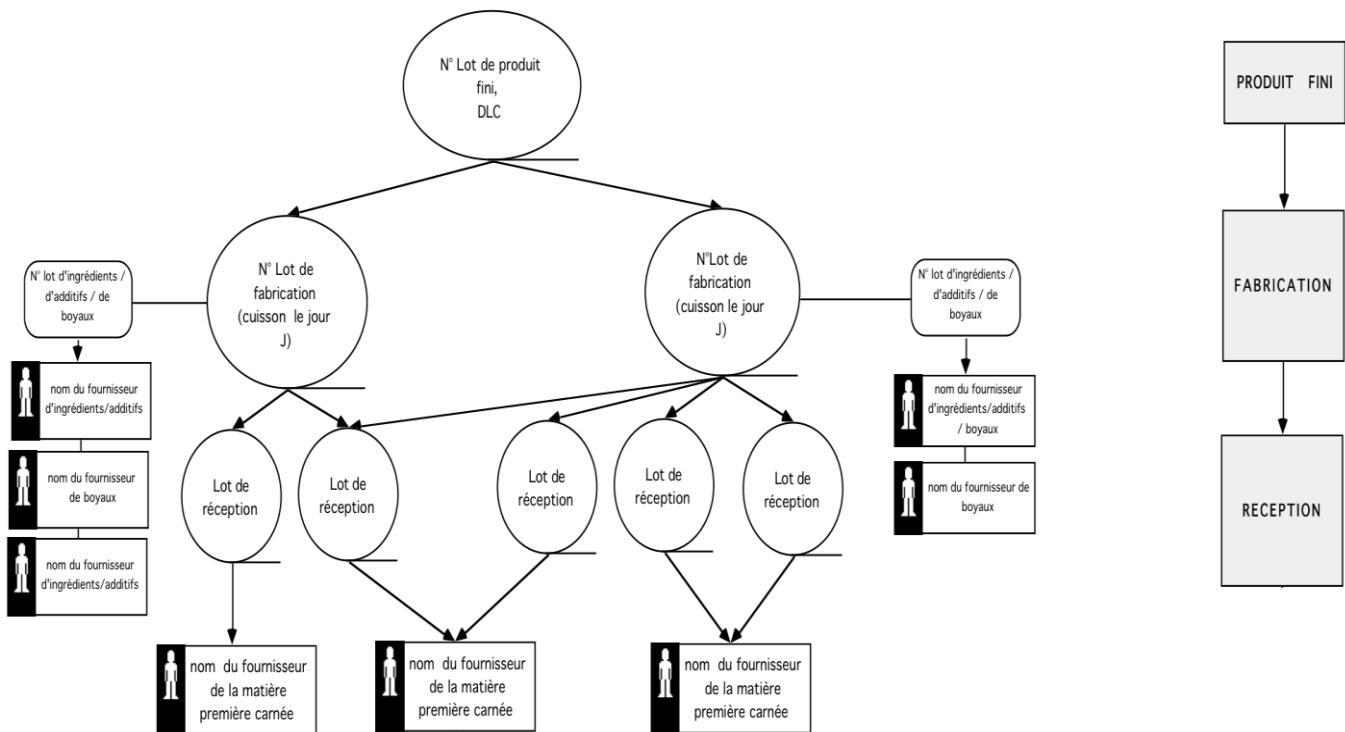
De la réception des matières premières carnées de porc Label Rouge à l'expédition des saucissons cuits supérieurs Label Rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. La traçabilité des ingrédients est également assurée.

ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Réception des matières carnées fraîches et le Stockage	Enregistrement au minimum: - nom de la matière première carnée - de la date d'abattage - du fournisseur - de la date de réception - des quantités	étiquetage spécifique +identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre transformateur et atelier de découpe ou abattoir
De la préparation à la cuisson	Enregistrements permettant d'associer un numéro de lot de fabrication à : - une recette Label Rouge - une date de mise en œuvre des matières premières carnées - une date de fabrication de la farce et des marquants - des matières premières carnées, des fournisseurs, des quantités, des dates de réception - des ingrédients non carnés (ingrédients, additifs, boyaux) : N° lot, fournisseur	Etiquetage si nécessaire: - nom ou code de la recette Label Rouge - le lot de fabrication

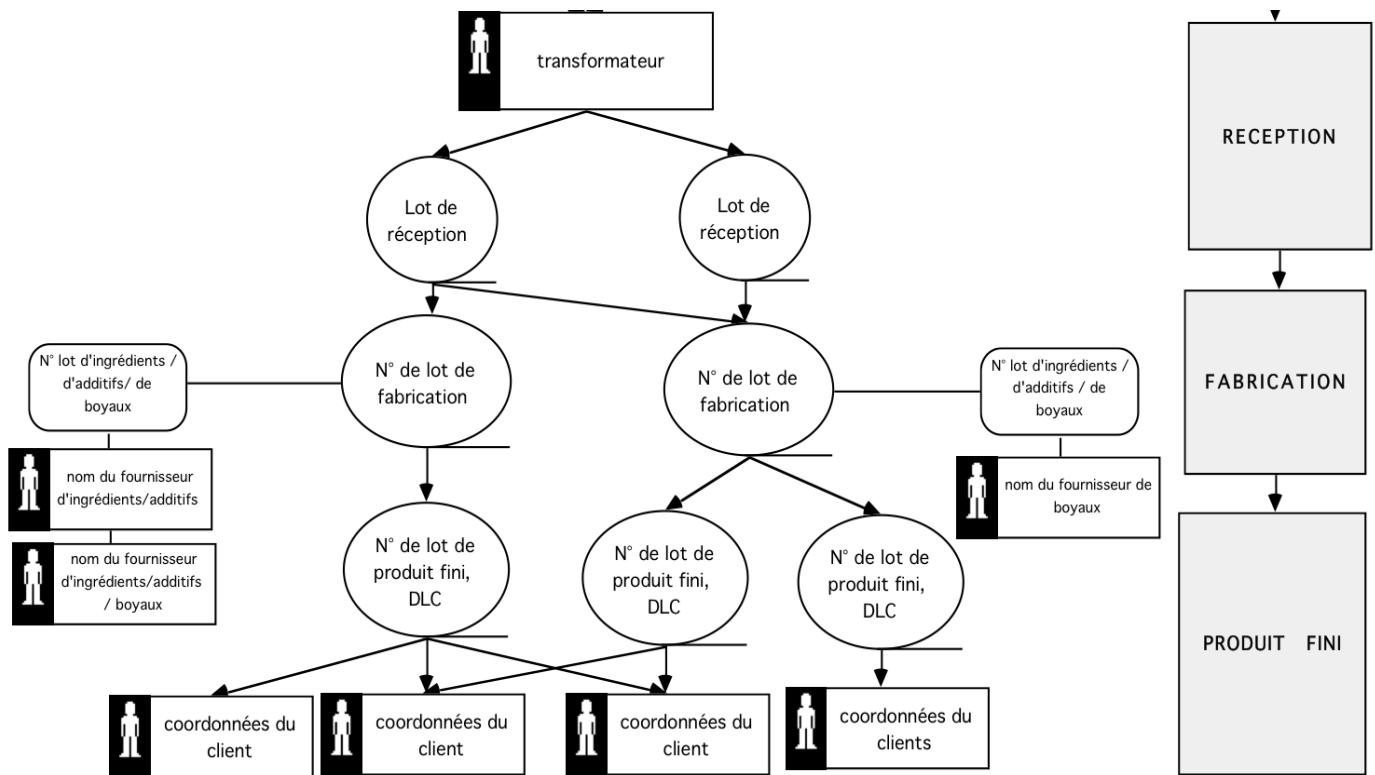
Du conditionnement au stockage	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - le jour de conditionnement - le produit Label Rouge - le ou les lots de fabrications cuits dans la même journée - la DLC - le nombre d'UVC conditionnées	Si l'étiquetage est fait au conditionnement: - le N° de lot du produit fini - la DLC
Expédition	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - des jours d'expédition - des clients - des quantités expédiées	Si l'étiquetage est fait à l'expédition: -le N° de lot du produit fini -la DLC

Tout registre ou document relatif à la traçabilité doit être conservé au minimum pendant la durée de vie maximale du produit + 6 mois.

SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE DES SAUCISONS CUITS LABEL ROUGE

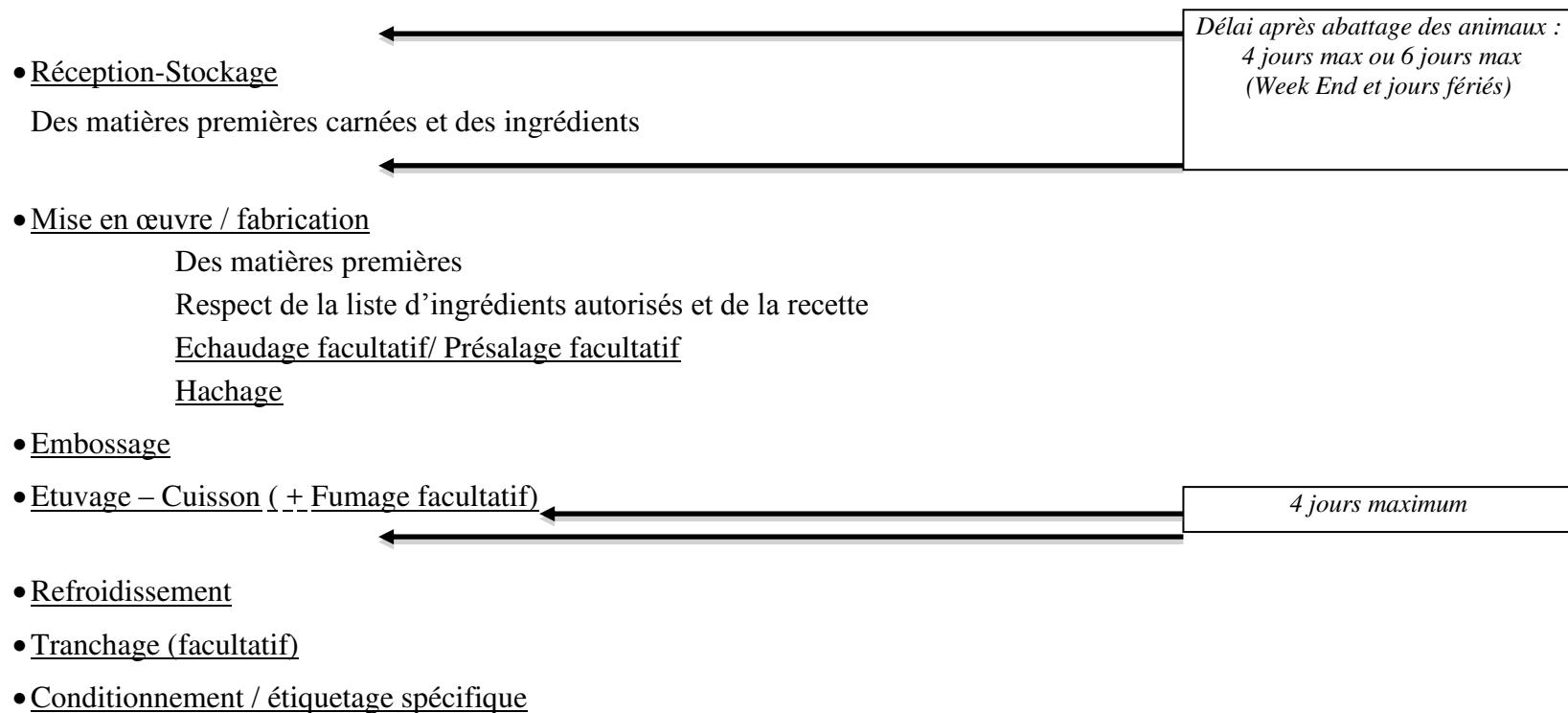


SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE DES SAUCISONS CUITS LABEL ROUGE



5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S2	Délai de réception des matières premières carnées (viandes et gras)	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs
S3	Températures des matières premières carnées	Températures maximum à cœur à réception = +4°C - Réception dans les 48h après abattage : Si T°C à cœur dépasse +7°C => refus, si T°C entre + 4°C et 7°C => avertissement au découpeur) - Réception plus de 48h après abattage : T°C à cœur max : +4°C Températures minimum à cœur à réception = -1°C (Si T°C à cœur en dessous de -1°C => refus)
S4	Conformité de toutes les matières premières carnées	Aspect des viandes, gras et autres pièces conformes au minimum au standard de chaque pièce ou produit de découpe
S5	Etat des gras	L'utilisation de gras congelés n'est pas autorisée.
S6	Matières premières carnées de porc autorisées	Pièces anatomiques parées : jambon, épaule, longe, gorges, poitrines parées des glandes mammaires Gras durs de bardière, de dessus d'éapule et de jambon
S7	Caractéristiques du boyau naturel	Sont autorisés les boyaux cousus ou collés

5-3. Ingrédients et additifs

S8	Traitements des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S9	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Sel : dose d'incorporation de 1,5 à 2% toute source de NaCl comprise • Eau (sous toutes ses formes), bouillon et apparentés : dans le respect de l'HPD maximale du produit fini • Sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose ($\leq 1\%$ de la masse nette du produit à la mise en oeuvre) • Ail frais ou surgelé : (0,2% à 1% de la masse nette du produit à la mise en œuvre) pour les saucissons à l'ail • Autres aromates, épices, condiments ($\leq 1\%$ de la masse nette du produit à la mise en oeuvre), vins,

		alcools, liqueurs • Substances aromatisantes naturelles, préparation aromatisantes : ($\leq 1\%$ de la masse nette du produit à la mise en œuvre) • Blanc d'œuf frais ($\leq 1\%$ exprimé en M.S par rapport à la masse nette du produit à la mise en œuvre) • Nitrite de sodium, potassium • Acide ascorbique et ascorbate de sodium : dose d'incorporation $\leq 300 \text{ mg/kg}$ • Acide érythorbique (isoascorbique) et érythorbate (isoascorbate) de sodium : dose d'incorporation • Carmin de cochenille
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Mise en œuvre : traitements optionnels autorisés	- Echaudage Présalage avec les ingrédients autorisés pendant 6 jours maxi avant cuisson (jour de cuisson inclus) entre 0 et +4°C
S11	Pourcentage de viande	$\geq 60\%$ de la recette (Produits autorisés : jambon, longes, épaules, échines, poitrine parée des glandes mammaires, gorges)
S12	Diamètre des marquants de viande et de gras	Viande (jambon, épaule, longe, poitrine) $\geq 8\text{mm}$ Gras (gras durs, gorges) $\leq 8\text{mm}$
S13	Procédé d'étuvage	T°C d'ambiance $\leq 55^\circ\text{C}$ Renouvellement d'air
S14	Essences utilisées et autorisées pour le fumage	Hêtre : sous forme de bûches, de sciures ou de copeaux, qui ne sont pas des résidus de scierie. Sans moisissures, non traités, non toxiques et stockés dans des endroits propres et secs
S15	Procédé de fumage	Opération réalisée, après étuvage, grâce à un générateur de fumée indépendant et entretenu
S16	Température à cœur en fin de cuisson	$\geq 65^\circ\text{C}$
S17	Valeur pasteurisatrice	VP ≥ 50 minutes

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Température des locaux de tranchage et de conditionnement	$\leq +10^{\circ}\text{C}$
S19	Température des saucissons cuits au conditionnement	entre 0 et $+4^{\circ}\text{C}$
S20	Lipides rapporté à l'HPD 75 % maximum	$\leq 25\%$
S21	SST rapporté à l'HPD 75 % maximum	$\leq 1\%$

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	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières mises en œuvre	Visuelle et/ou Documentaire
S3	Températures des matières premières carnées	Mesure
S5 + C10	Etat des matières premières carnées	Visuelle
S6	Matières premières carnées de porc autorisées	Visuelle et/ou Documentaire
S11	Pourcentage de viande	Documentaire et/ou mesure
S12	Diamètre des marquants de viande et de gras	Visuelle et/ou Documentaire
S8	TraITEMENT DES INGRÉDIENTS	Documentaire
S9	INGRÉDIENTS ET ADDITIFS AUTORISÉS POUR LA FABRICATION	Documentaire
S14	ESSENCES UTILISÉES ET AUTORISÉE POUR LE FUMAGE	Visuelle et/ou Documentaire
S15	PROCÉDÉ DE FUMAGE	Visuelle et/ou Documentaire
C	NON UTILISATION DE FUMÉE LIQUIDE	Visuelle et/ou Documentaire
C	DLC	Documentaire
S20	Critères chimiques : Lipides rapporté à l'HPD 75 % maximum	Analyses
C	Critères chimiques : Rapport collagène/protides maximum	Analyses

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

C/P : Rapport collagène sur protide

HPD : Humidité du Produit Dégraissé = $100\% \text{ d'humidité totale} / (100 - \% \text{ de matière grasse libre})$

M.S. : Matière Sèche

SST: Teneur en sucres solubles totaux

T°C : Température en degré Celsius

VP: Valeur pasteurisatrice : valeur minimale de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une cuisson .

Définitions

Bardière : couverture dorsale du porc comprenant le lard gras et la couenne

Blancs d'œufs frais : Outre pour les œufs « coquille » pour lesquels la mention « frais » et les exigences qui lui sont liées sont définies dans la réglementation européenne, cette mention est également admise pour les ovoproduits liquides. Ces derniers doivent n'incorporer aucun additif, avoir subi un traitement thermique de pasteurisation et avoir été maintenus à 4°C. Ces ovoproduits doivent avoir été fabriqués à partir d'œufs frais (= catégorie A) de poule au sens du Règlement 2295/2003/CE du 23 décembre 2003, mais pas obligatoirement classés dans un centre de conditionnement. Le blanc d'œuf liquide frais doit être livré à l'utilisateur final dans les 21 jours suivant la date de ponte des œufs utilisés pour sa fabrication et être mis en œuvre dans les 28 jours suivant la date de ponte des œufs utilisés pour sa fabrication. Cette durée d'utilisation peut être réduite par la propre DLC de l'ovoproduit.

Boyau naturel: issu du tube digestif

Les boyaux collés ou cousus (dont le calibre a été rendu régulier soit par couture de plusieurs éléments entre eux, soit par collage sur un mandrin) sont considérés comme des boyaux naturels

Boyau collagénique : boyau comestible obtenu à partir du derme des animaux de boucherie

Cutter : gros bol comprenant des couteaux

Durée de vie : temps écoulé entre le moment de début de vie et la date à laquelle le produit est impropre à la consommation du point de vue sanitaire et organoleptique

Echaudage : traitement thermique en phase humide ou par immersion dans l'eau , soit par la vapeur d'eau

Embossage : mise sous boyau

Etuvage : traitement thermique modéré destiné à porter les viandes à une température inférieure à la température de cuisson

Gras : ensemble des tissus adipeux de la carcasse

Lot de produit fini : quantité de produit fini fabriquée dans des circonstances pratiquement identiques. Elle correspond au maximum à une journée de cuisson

Marquants : grains issus du gros hachage des gras et des pièces de viandes, visibles dans les produits

Mise en œuvre : première opération qui modifie l'intégrité physique ou chimique des matières premières

Teneur en lipides : teneur en matière grasse libre

Cahier des charges du label rouge n° LA 23/05 « Pâtés en croûte supérieurs »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Pâte pur beurre
- Pâté fabriqué avec des viandes fraîches

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 des produits Label Rouge	3
3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison :	6
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure	11
4- TRACABILITÉ	16
4.1 Identification des opérateurs	16
4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres	16
4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante	16
5- MÉTHODE D'OBTENTION.....	21
5.1 Schéma de vie.....	21
5.2 Matières premières carnées utilisées :	22
5.3 Ingrédients et additifs	22
5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement	25
5.5 Qualité des produits.....	26
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	26
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION.....	26
ANNEXE	27

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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Pâtés en croûte Supérieurs

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation des produits Label Rouge

Cohérence vis-à-vis du Code des Usages :

Les pâtés en croûte supérieurs décrits dans le cahier des charges appartiennent à la classe définie par le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viandes, en vigueur, des Pâtés ou mousses supérieur(e)s / terrines, crèmes.

Le pâté en croûte supérieur peut se décliner en plusieurs recettes, élaborées à partir de porc uniquement (pâté en croûte pur porc).

Déclinaisons dont des exigences sont précisées dans le présent cahier des charges :

Les pâtés en croûte peuvent être agrémentés d'ingrédients tels que :

- champignons, truffes
- pistaches, amandes

Description organoleptique :

Descripteurs décrivant le pâté en croûte grand format label rouge :

- Produit dont la couleur de gelée est plus foncée
- Produit présentant une farce d'une couleur rose plus foncée (couleur naturelle de viande)
- Couleur plus jaune de la croûte et goût de beurre

- Descripteurs décrivant le pâté en croûte cocktail label rouge :

- Produit présentant une bonne tenue de tranche
- Produit ayant une farce comportant des marquants de viandes visibles
- Couleur plus jaune de la croûte et goût de beurre

Critères physico-chimiques :

HPDA ≤ 76%

Lipides ≤ 20%

C/P ≤ 15%

Amidon ≤ 2%

Lipides et amidon se rapportent à l'HPDA de 76 %

Les pâtés en croûte supérieurs se déclinent sous les présentations suivantes :

Présentation	Spécificité :		DLC
- pâtés en croûte entiers	Grosses pièces conditionnées entières	Grosses pièces prétranchées et conditionnées	30 jours à partir de la fin de la cuisson
- pâtés en croûte tranchés	Tranches conditionnées		
- pâtés en croûte cocktail	Petit format conditionné	Petit format prétranché conditionné	14 Jours pour l'ultrafrais

ultrafrais = « Pâtés en croûte conditionnés par le transformateur dans un emballage perforé, destiné à des circuits commerciaux courts (locaux en général). Leur DLC est inférieure à celle des produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère ».

Les produits peuvent être proposés à la vente au rayon coupe ou libre-service :

- Sous forme de grosses pièces (prétranchées ou non)
- En tranches
- Sous format cocktail (prétranché ou non)

Les dimensions des produits cocktails sont définies de la façon suivante dans ce cahier des charges : largeur de la section de 35 à 60 mm et hauteur de la section de 40 à 60 mm

Les pâtés en croûte supérieurs peuvent se présenter avec ou sans couvercle.

Ils sont conditionnés sous vide, sous skin-pack ou sous atmosphère protectrice (ou en emballage perforé pour l'ultra-frais : DLC courte).

Le champ de la certification et les différents opérateurs

Les étapes suivantes sont définies dans le présent cahier des charges :

- Réception des matières premières carnées et des ingrédients
- Préparation de la partie carnée
- Préparation de la pâte
- Assemblage
- Mise en moule

- Cuisson
- Démoulage
- Tranchage (pour les produits tranchés)
- Conditionnement

Les transformateurs sont les opérateurs impliqués dans la démarche label rouge.

3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison :

Le produit courant est un pâté en croûte présent sur le marché. Il répond au minimum à la classe définie par le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viandes, en vigueur, pour les Pâtés et mousses.

Le produit de comparaison courant a la même présentation que le produit label rouge, à savoir que les produits courants entiers de grande taille sont comparés à des produits entiers de grande taille label rouge. De même, les produits courants de petit format (cocktail ou mini) sont comparés aux produits cocktail label rouge.

Le produit courant n'est pas sous signe(s) de qualité ni de certification de conformité produit.

Points de différence	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PATES EN CROÛTE label rouge
■ INGREDIENTS AUTORISES	<u>Ingrédients de la Partie carnée</u> (liste positive) : Viandes séparées mécaniquement (VSM) de porc et/ou volaille Gelée et gélatine, Crème, huiles végétales, Sel, Eau, glace, bouillon, saumure, Sucres: saccharose, dextrose, glucose, lactose, Aromates, épices, condiments, vins, alcools de bouche, liqueurs Truffes, noix, noisettes, amandes, pistaches.... Champignons ≥ 1% pour les mentions aux champignons (comptée sous forme réhydratée à la mise en œuvre),	<u>Ingrédients de la Partie carnée</u> (liste positive) : VSM interdite Gelée et gélatine G de porc, Sel, Eau, bouillon Sucres: saccharose, dextrose, lactose, Aromates, épices, condiments, vins, cidres et alcools , truffes ≥ 1% ou 3% (à la mise en œuvre sur la partie carnée), pourcentages suivant les mentions, Champignons sylvestres

	<p>substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, substances artificielles ; préparations aromatisantes ; arômes de transformation ; arôme de fumée.</p> <p>Lait et dérivés de lait,</p> <p>Œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs : ovoproduits liquides</p> <p>Sang et dérivés du sang, matières protéiques végétales, levures, cellulose, fibres, farine de moutarde, ferment</p> <p>Farines, féculles, chapelures, amidons et amidons modifiés</p>	<p>(cf liste des espèces autorisées en annexe) $\geq 5\%$ (forme réhydratée) pour les mentions aux champignons</p> <p>Amandes $\geq 5\%$ pour les mentions aux amandes</p> <p>Pistaches $\geq 1\%$ pour les mentions aux pistaches</p> <p>substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes</p> <p>Lait</p> <p>Œufs entiers frais, blancs d'œufs frais : ovoproduits liquides frais</p> <p>Lait + œufs (œufs entiers frais, blancs d'œufs frais) $\leq 2\%$ comptée en matière sèche du poids de la mêlée.</p> <p>Farines, féculles, amidons</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Points de différence	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PATES EN CROUTE label rouge
■ ADDITIFS AUTORISÉS	Nitrite de sodium, nitrite de potassium, Acide ascorbique et ascorbate de sodium, acide érythorbique, érythorbate de sodium, glucono-delta-lactone, acides organiques, acétate et lactate, citrates de sodium, phosphates, émulsifiants, gélifiants et épaisseurs, colorants de masse, exhausteurs de goût, acide sorbique et ses sels, parahydroxybenzoates,	Nitrite de sodium, nitrite de potassium, Acide ascorbique et ascorbate de sodium, Acide érythorbique et érythorbate de sodium
■ INGRÉDIENTS DE LA PÂTE	Farine, eau, sel, beurre, sucres, œufs, graisses animales et végétales (saindoux, huile de palme...), levure, colorants... Utilisation de propionate de calcium, riboflavine...	Sont obligatoires les ingrédients suivants : • Farine de blé • Eau • Sel • Beurre non concentré et non congelé, non en poudre ≥ 20% du poids total mis en œuvre dans la pâte Sont autorisés les ingrédients suivants : • Sucres: saccharose, dextrose lactose • Œufs frais • Bétacarotène

Points de différence	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON : pâtés ou mousses supérieurs	PATES EN CROUTE label rouge
■ PROPORTIONS DE CROÛTE	<u>Croûte :</u> ≤ 55% grand format sans couvercle ≤ 60 % grand format avec couvercle ≤ 60% (format cocktail)	<u>Croûte :</u> ≤40% grand format sans couvercle ≤45 % grand format avec couvercle ≤55% (format cocktail)
■ PROPORTION DE FARCE ET TAILLE DES MARQUANTS	Taille marquants ≥ 4 mm	- Farce fine ≤ 50 %, marquants de viande ≥ 50% - Taille des marquants de viande ≥ 20 mm (cocktails ≥ 8 mm)
■ CUISSON	Aucune contrainte	-VP ≥ 150 minutes -T°C fin de cuisson à cœur ≥ 74 °C
■ GELEES	Listes positives d'ingrédients conformes au Code des usages pour la gelée de décor et la gelée de remplissage <u>Gelée de décor optionnelle :</u> 20 à 25% de la masse nette	Listes positives limitées d'ingrédients sélectionnés <u>Gelée de décor optionnelle:</u> -10% maximum de la masse nette des pâtés en croûte grand format, -5% maximum de la masse nette des pâtés en croûte cocktail
■ DÉLAI DE TRANCHAGE/ CONDITIONNEMENT	Le stockage intermédiaire après cuisson peut durer plusieurs jours.	Conditionnement: 4 jours maximum après le jour de fin de la cuisson 1 heure maximum entre le tranchage et le conditionnement pour les produits tranchés.

■ DLC (Date limite de consommation)	La DLC appliquée pour le produit courant est \geq 32 jours à partir de la cuisson dans la plupart des cas.	DLC maximale: 30 jours à partir de la fin de la cuisson (14 jours pour l'ultrafrais) avec 4 jours maximum entre la fin de la cuisson et le conditionnement
■ CRITÈRES CHIMIQUES	HPDA \leq 80% Lipides \leq 45% C/P \leq 30% Amidon \leq 5%	HPDA \leq 76% Lipides \leq 20% C/P \leq 15% Amidon \leq 2%

Lipides, et amidon sont rapportés à l'HPDA de 80%

Lipides et amidon sont rapportés à l'HPDA de 76 %

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Justification des caractéristiques certifiées communicantes

CCC1 : Pâte pur beurre

Pâte pur beurre :

Compte tenu du pourcentage non négligeable de pâte dans les pâtés en croûte et sachant que la pâte contribue à l'équilibre du goût pâte/chair, la qualité de la pâte est de première importance.

On qualifie la pâte de « pur beurre » puisque la seule matière grasse autorisée et obligatoire dans la pâte est le beurre. De plus le beurre utilisé n'est pas concentré, fractionné (tracé ou non), ou en poudre. (BID n°98-006).

La proportion de beurre dans la pâte est de 20% minimum pour un effet significatif sur la couleur et l'intensité du goût.

CCC2 : Pâté fabriqué avec des viandes fraîches

Matières premières carnées fraîches (produits de découpe, foies de porc)

L'utilisation de matières premières fraîches (non congelées) permet :

- d'éviter des défauts de goût et de texture du produit fini
- d'assurer une meilleure régularité des caractéristiques du produit fini

Délai maximum de mise en œuvre des produits de découpe de porc et des foies de porc : Mise en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs et délai amené à 6 jours maximum dans le cas de week-end et jours fériés

Cela permet d'assurer la fraîcheur des matières premières mises en œuvre et d'éviter les altérations fonctionnelles et chimiques.

ÉTAPES	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Matières premières autorisées	Produits de découpe de porc label rouge Foies label rouge de porc	Le consommateur est rassuré sur les matières premières carnées mises en œuvre.
	Ingrédients carnés et non carnés sélectionnés	Les ingrédients carnés et non carnés sont sélectionnés à réception pour la réalisation d'une recette conforme aux attentes du cahier des charges label rouge.

Préparation des viandes, hachage, mélange	Délai maximum de mise en œuvre des produits de découpe de porc et des foies de porc: Mise en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs et délai amené à 6 jours maximum dans le cas de week-end et jours fériés.	Cela permet d'assurer la fraîcheur des matières premières mises en œuvre et d'éviter les altérations fonctionnelles, chimiques.
	Matières premières carnées fraîches (produits de découpe, foies de porc)	L'utilisation de matières premières fraîches (non congelées) permet : -d'éviter des défauts de goût et de texture du produit fini -d'assurer une meilleure régularité des caractéristiques du produit fini
Recettes de fabrication	Pâte pur beurre : Sont obligatoires les ingrédients suivants : •Farine de blé •Eau •Sel •Beurre non concentré et non congelé, non en poudre ≥ 20% du poids total mis en œuvre dans la pâte Sont autorisés les ingrédients suivants : •Sucres: saccharose, dextrose, lactose •Œufs frais •Bétacarotène	La pâte est pur beurre. Les ingrédients comme le beurre concentré ou congelé ou en poudre et toutes autres graisses animales (saindoux, ...) ou végétales (huile de palme,...) sont interdits parce qu'ils ne correspondent pas à une image traditionnelle et qualitative.

ÉTAPES	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Recettes de fabrication	Ingrediens sélectionnés Ingrediens (aromates, épices, condiments) non ionisés <u>Partie carnée :</u> Sont autorisés : •Gelée et gélatine G de porc ≤ 1% compté en Matière Sèche sur la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre	Ingrediens non ionisés : mesure d'image. Les ingrédients et additifs choisis sont mis en œuvre en nombre et en quantités

<ul style="list-style-type: none"> • Sel : 1,2% à 2% (toutes sources de NaCl comprises) de la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre • Eau (sous toutes ses formes), bouillon (et apparentés au bouillon : jus, fond, fumet, glace de viande) : mis en œuvre dans le respect de l'HPDA maximale du produit fini • Sucres: saccharose, dextrose, lactose mis en œuvre dans le respect du taux de SST maximal du produit fini • Aromates, épices, condiments (hors champignons, pistaches, amandes, truffes ...) ≤ 2% compté en Matière Sèche sur la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre, vins, cidres et alcools • Truffes (à la mise en œuvre sur la partie carnée) ≥ 3% pour les mentions « aux truffes», ≥ 1% pour les mentions aux truffes+pourcentage réel • Champignons sylvestres, saumurés, appertisés ou réhydratés ≥ 5% pour les mentions aux champignons de la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre • Amandes ≥ 5% pour les mentions aux amandes de la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre • Pistaches ≥ 1% pour les mentions aux pistaches de la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre • substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ≤ 1 % compté en Matière Sèche sur la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre • Lait • Œufs entiers frais, blancs d'œuf frais : ovoproduits liquides frais (dose maximale d'emploi du total lait + œufs (entiers ou blancs)) ≤ 2% compté en matière sèche sur la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre) • Farines, féculles, amidons ≤ 3% compté en Matière Sèche sur la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre • Nitrite de sodium, nitrite de potassium • Acide ascorbique, ascorbate de sodium (≤ 0,03% de la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre) • Acide érythorbique, érythorbate de sodium 	<p>suffisants pour permettre aux produits de conserver leur couleur, leur goût, leur texture caractéristiques tout au long de leur durée de vie et d'avoir une bonne conservation.</p> <p>Les champignons, amandes et pistaches sont incorporés en quantité plus importante que dans les produits courants. Les arômes naturels sont nécessaires pour que les qualités gustatives soient préservées malgré une cuisson à haute température.</p> <p>Les œufs, le lait, la gelée ou la gélatine comme les farines, féculles, amidons sont les seuls liants autorisés.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ÉTAPES	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Préparation des viandes, de la pâte et assemblage	Pâtés en croûte riches en morceaux de viande : -Farce fine $\leq 50\%$ -Marquants de viande $\geq 50\%$ -Diamètre des marquants de viande $\geq 20\text{mm}$ pour les pâtés grand format -Diamètre des marquants de viande $\geq 8\text{mm}$ pour les pâtés cocktail	Les marquants ou les gros grains de viande sont la partie visible de la richesse en viande du produit. Peu de gras est visible et la saveur de viande d'intensité moyenne à prononcée prime sur la saveur de gras qui reste faible.
Cuisson, refroidissement	Traitements thermiques maîtrisés T°C fin de cuisson à cœur $\geq 74^\circ\text{C}$ ¹⁰ VP ₇₀ ≥ 150 minutes	La cuisson au four des pâtés en croûte permet de leur donner leur aspect, leur couleur, leur texture et leur goût spécifiques. La pâte se dessèche peu à peu pour que se forment à des températures supérieures à 100°C, une croûte dorée et un goût de « gâteau » modéré à moyen. Pour la viande, de 30 à 50°C, les arômes et le goût se développent. De 50° à 80°C, formation d'un gel protéique qui se renforce au refroidissement pour conférer une bonne cohésion au pâté ainsi qu'une bonne tenue de tranche . A partir de 65°C, stabilisation de la couleur de la viande.
Conditionnement	Conditionnement: 4 jours maximum après le jour de fin de la cuisson	Le tranchage est une opération très sensible : il faut protéger les produits en les conditionnant le plus rapidement possible après tranchage.
	Délai maximum entre le tranchage et le conditionnement des produits tranchés : 1 heure	Ce délai permet de limiter la dégradation des qualités organoleptiques des produits.
	Tranches de pâtés en croûte sélectionnées sur leur aspect	La présentation des produits label rouge est irréprochable. Un tri sur les tranches est effectué.

ÉTAPES	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Conditionnement	Conditionnements et étiquetages spécifiques aux produits label rouge	Reconnaissance par les consommateurs des produits label rouge grâce à leur étiquetage.
Caractéristiques du produit fini	<p>Pourcentage réduit de croûte</p> <p>Grand format sans couvercle: Partie carnée $\geq 50\%$ et gelée de décor $\leq 10\%$ Croûte $\leq 40\%$</p> <p>Grand format avec couvercle: Partie carnée $\geq 45\%$ et gelée de décor $\leq 10\%$ Croûte $\leq 45\%$</p> <p>Pâté en croûte cocktail: Partie carnée $\geq 40\%$ et gelée de décor $\leq 5\%$ Croûte $\leq 55\%$</p> <p>(les pourcentages de croûte s'entendent, sans entame, sortie usine)</p>	<p>Les pourcentages de croûte des produits label rouge sont inférieurs à ceux des produits courants respectant la recette supérieure du Code des Usages de la charcuterie. En effet, le label rouge est plus riche en viandes.</p> <p>Suivant la présentation des produits, ces pourcentages diffèrent. Pour les pâtés cocktail notamment, le pourcentage maximum est supérieur à celui des grandes pièces pour la bonne tenue des tranches.</p>
	<p>DLC maximale des produits sous-vide ou sous atmosphère protectrice ≤ 30 jours après date de fin de cuisson.</p> <p>« Ultrafrais » : DLC ≤ 14 jours après date de fin de cuisson.</p> <p>Critères chimiques de la partie carnée hors gelée de décor et hors croûte :</p> <p>HPDA $\leq 76\%$</p> <p>Lipides $\leq 20\%$</p> <p>C/P $\leq 15\%$</p> <p>Amidon $\leq 2\%$</p> <p>Lipides et amidon sont rapportés à l'HPDA de 76%</p>	<p>Les DLC validées permettent de préserver les qualités organoleptiques de la chair et de la croûte.</p> <p>Les pâtés en croûte « ultrafrais » ne sont pas conditionnés sous-vide ou sous atmosphère mais dans un emballage perforé. De ce fait, pour préserver toutes les qualités de la croûte notamment, la DLC est plus courte.</p> <p>Les critères chimiques des pâtés en croûte sont plus qualitatifs que ceux des pâtés en croûte supérieurs conformes au code des usages de la charcuterie. Cela découle de la sélection des matières premières et de la richesse en viande de la composition.</p>

4- TRACABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

De la réception des matières premières carnées à l'expédition des pâtés en croûte supérieurs, 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 non carnés est également assurée.

Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
Identification et traçabilité et maîtrise des flux label	Traçabilité / historique des produits labellisés	<p>Traçabilité montante et descendante des lots de fabrication</p> <p>-Identification des matières premières carnées destinées aux pâtés en croûte label en fonction de leur nature</p> <p>-Les lots de fabrication label sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des fabrications non label et des fabrications label de nature différente</p>

ETAPE	ÉLÉMENTS DE TRACABILITÉ	MOYENS D'IDENTIFICATION ET DOCUMENTS ASSOCIÉS
Réception des matières carnées fraîches et le stockage	<p>N° LOT RÉCEPTION</p> <p>Enregistrement au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> -du nom des matières premières (et signes de qualité associés) -de la date d'abattage -du fournisseur -de la date de réception -des quantités 	<p>Etiquetage réglementaire + étiquetage spécifique +Identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre le découpeur ou l'abattoir et le transformateur</p> <ul style="list-style-type: none"> -enregistrements à réception
De la préparation (préparation de la partie carnée, de la pâte) à l'assemblage	<p>Enregistrements à partir desquels on peut associer à un N° DE LOT FABRICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> -la recette label rouge -les dates de mise en œuvre -la date d'assemblage -les matières premières, les fournisseurs, les quantités, les dates d'abattage, les dates de réception -les noms des fournisseurs et N° de lot des ingrédients non carnés de la pâte et de la partie carnée 	<p>Identification spécifique des produits label (identifiant assurant la traçabilité entre le lot fabriqué et les matières réceptionnées pour remonter au fournisseur)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Enregistrements de fabrication /Fiches de suivi fabrication
De la cuisson au conditionnement	<p>Enregistrements à partir desquels on peut associer à un N° DE LOT FABRICATION:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la recette label rouge -la date et le suivi des paramètres de cuisson -les noms des fournisseurs et N° de lot des ingrédients non carnés de la gelée de remplissage et de la gelée de décor facultative 	<p>Etiquetage si nécessaire de :</p> <ul style="list-style-type: none"> -la recette label rouge -N° de lot de fabrication <ul style="list-style-type: none"> -Enregistrements de fabrication /Fiches de suivi fabrication

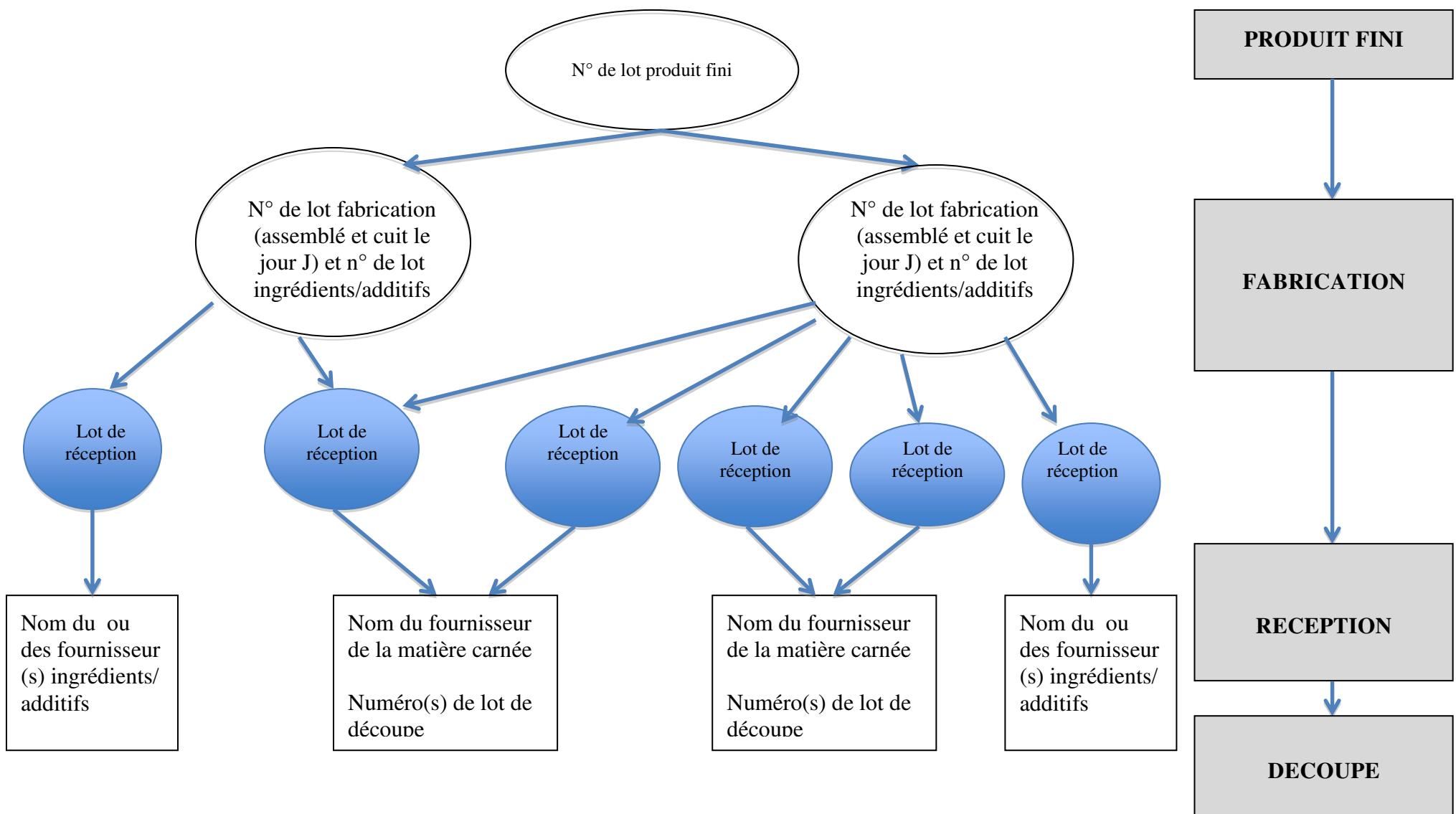
ETAPE	ÉLÉMENTS DE TRACABILITÉ	MOYENS D'IDENTIFICATION ET DOCUMENTS ASSOCIÉS
Du conditionnement au stockage	<p>Enregistrements à partir desquels on peut associer à un <u>LOT DE PRODUIT FINI :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -le jour de conditionnement -la recette label rouge -le ou les lots de fabrication de la même journée d'assemblage et de cuisson -la DLC apposée au conditionnement -le nombre d'UVC conditionnées 	<p>Etiquetage label rouge dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le N° de lot du produit fini -la DLC <p>-Enregistrements / fiche de conditionnement</p>
Expédition des pâtés en croûte	<p>Enregistrements à partir desquels on peut associer à un <u>LOT DE PRODUIT FINI :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -la ou les DLC apposées à l'expédition -des jours d'expédition -des clients -des quantités expédiées 	<p>Etiquetage label rouge dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le N° de lot du produit fini -la DLC <p>-Enregistrements liés aux expéditions, facturations aux clients</p>

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

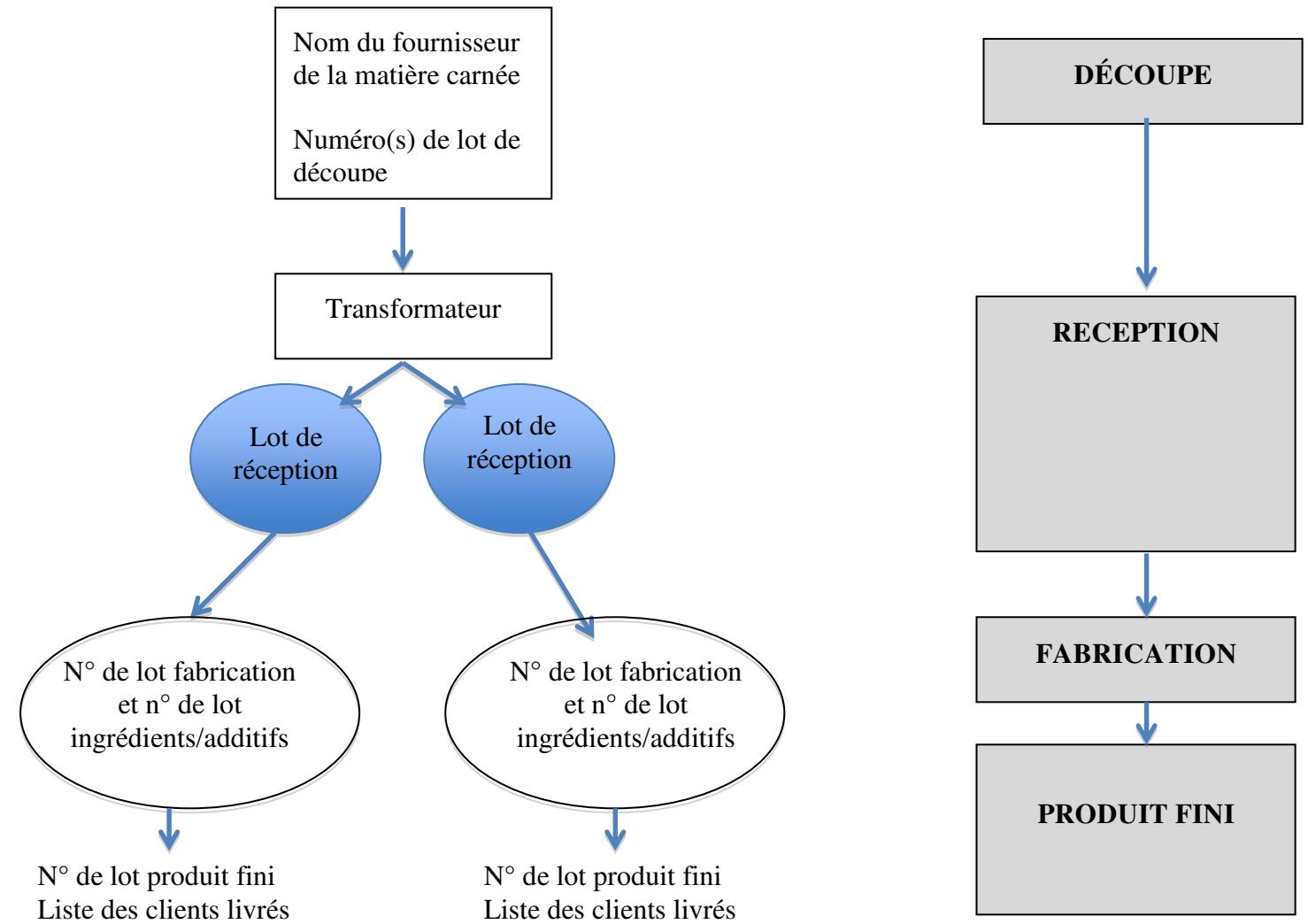
Le respect de la traçabilité tout au long de la production des matières carnées label rouge utilisées dans les pâtés en croûte label rouge est assuré par les opérateurs habilités en porcs label rouge.

Les lots de fabrication label sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des fabrications non label et des fabrications label de nature différente.

SCHÉMA DE TRACABILITÉ ASCENDANTE D'UN PÂTE EN CROUTE LABEL ROUGE



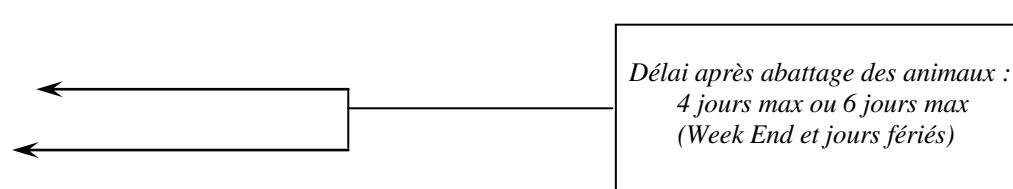
SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE D'UN PATE EN CROUTE PUR PORC LABEL ROUGE



5- MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

- Abattage des porcs
- Réception –Mise en œuvre
- Fabrication



Partie carnée :

Mise en œuvre : Traitements facultatifs (salage des viandes, échaudage) ou Hachage/ Broyage
Mélange

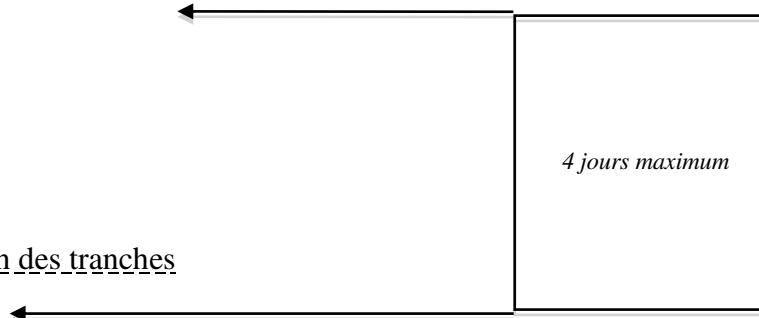
Pâte :

Préparation de la pâte

Assemblage :

Mise en moule/ Dosage

- Cuisson
- Introduction de la gelée de remplissage
- Refroidissement
- (Décor facultatif : gelée de décor)
- Démoulage
- Tranchage pour les pâtés prétranchés, sélection des tranches
- Conditionnement



5.2 Matières premières carnées utilisées :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S2	Températures des matières premières carnées	<p>Températures maximales à cœur à réception - produits de découpe de porc = +4°C, - des foies de porc = +3°C Températures minimales = -1°C</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si T°C à cœur des produits de découpe de porc dépasse +7°C : refus • Si T°C à cœur des foies dépasse +3°C : réclamation fournisseur -dépasse +6°C : refus • Si T°C à cœur inférieure à -1°C : refus <p>La tolérance s'applique uniquement aux viandes réceptionnées dans les 48 heures qui suivent l'abattage</p>
S3	Mise en œuvre : traitements optionnels autorisés des produits carnés	<p>Salage des viandes avec des ingrédients autorisés pendant 6 jours maximum entre 0 et +4°C avant cuisson des matières carnées (jour de cuisson inclus). Concernant la notion de salage de la viande, cette étape permet une meilleure liaison des pièces de découpe de viandes et des gras et une meilleure cohésion lors de la mise en moule pour l'obtention du pâté en croûte. En outre, le salage permet de réhausser les saveurs.</p> <p>-Echaudage – cuisson</p>
S4	Matières premières carnées autorisées	Produits de découpe (jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine après parage des glandes mammaires, échine, gorge découennée) label rouge et abats (foies label rouge de porc frais) jamais congelés.
S5	Délai de réception des matières premières carnées	4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs

5.3 Ingrédients et additifs

S6	Traitement des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S7	Conformité des fruits à coques	Pistaches, amandes correctement décortiquées, saines, sans odeur ni décoloration ou aspects anormaux. -Pistaches et amandes utilisées dans le délai d'1 mois maximum après ouverture de leur conditionnement d'origine
S8	Liste positive des champignons utilisés	Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces : -Boletusaerius Bull (pieds+chapeaux en proportion naturelle) -Boletusedulis Bull (pieds+chapeaux en proportion

	naturelle) -Cantharelluscibarius Fr (pieds+chapeaux. en proportion naturelle) Morchellaesculenta Pers (pieds +chapeaux en proportion naturelle) -Morchellaconica Pers (pieds + chapeaux en proportion naturelle) Les truffes des espèces Tuber melanosporum et Tuber brumale, variétés vitt et moschatum
S9	Gelée et gélatine G de porc $\leq 1\%$ compté en Matière Sèche sur la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre •Sel : 1,2% à 2% (toutes sources de NaCl comprises) de la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre •Eau (sous toutes ses formes), bouillon (et apparentés au bouillon : jus, fond, fumet, glace de viande) : mis en œuvre dans le respect de l'HPDA maximale du produit fini •Sucres: saccharose, dextrose, lactose mis en œuvre dans le respect du taux de SST maximal du produit fini •Aromates, épices, condiments (hors champignons, pistaches, amandes, truffes ...) $\leq 2\%$ compté en Matière Sèche sur la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre, vins, cidres et alcools •Truffes (à la mise en œuvre sur la partie carnée) $\geq 3\%$ pour les mentions « aux truffes », $\geq 1\%$ pour les mentions aux truffes+pourcentage réel •Champignons sylvestres saumurés, appertisés ou réhydratés $\geq 5\%$ pour les mentions aux champignons de la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre •Amandes $\geq 5\%$ pour les mentions aux amandes de la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre •Pistaches $\geq 1\%$ pour les mentions aux pistaches de la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre • substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes $\leq 1\%$ compté en matière sèche sur la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre •Lait, Œufs entiers frais, blancs d'œuf frais : ovoproduits liquides frais (dose maximale d'emploi du total lait + œufs (entiers ou blancs)) $\leq 2\%$ compté en matière sèche sur la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre •Farines, féculles, amidons $\leq 3\%$ compté en Matière Sèche sur la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre •Nitrite de sodium, nitrite de potassium •Acide ascorbique, ascorbate de sodium ($\leq 0,03\%$ de la masse nette de la partie carnée à la mise en œuvre) •Acide érythorbique, érythorbate de sodium

S10	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication de la pâte	<p><u>- Ingrédients obligatoires :</u> Farine de blé, Eau, Sel, Beurre non concentré et non congelé, non en poudre ≥ 20% de la masse nette totale mise en œuvre dans la pâte</p> <p><u>-Ingrédients autorisés :</u> Sucres: saccharose, dextrose, lactose, Œufs frais (ovoproduits liquides frais utilisés dans le respect de la date d'utilisation des œufs frais), bétacarotène</p>
S11	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication de la gelée de remplissage	<ul style="list-style-type: none"> •Même liste d'ingrédients et d'additifs que ceux autorisés dans la partie carnée •Caramel ordinaire •Acide citrique
S12	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication de la gelée de décor optionnelle	<p>Gélatine de porc, sel, eau (sous toutes ses formes), glace, bouillon, saccharose, dextrose, lactose, sirop de glucose, aromates, épices, condiments, vins, alcools, liqueurs, substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes acide ascorbique et ascorbate de sodium, acide érythorbique et érythorbate de sodium, acides acétique, lactique, citrique ; acétates de sodium, de potassium, de calcium, lactates de sodium, de potassium carraghénanes, gomme xanthane caramel E150 (a, b, c, d), acide sorbique et ses sels (E200, E202, E203)</p> <p>Quantité (sur produit fini au stade sortie usine): ≤5% pour les pâtés en croûte cocktail ≤10% pour les pâtés en croûte grand format</p>
S13	DDM des fruits à coques utilisés	DDM des fruits à coques utilisés ≤ DLC des pâtés fabriqués
S14	Règles d'utilisation des œufs	Œufs frais (utilisés dans le respect de la DCR ou de la date d'utilisation maximale compatible avec l'emploi du terme « frais »)

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Proportions de marquants de viande / farce fine par rapport à partie carnée	Marquants de viande $\geq 50\%$ Farce fine $\leq 50\%$
S16	Hachage des marquants de viande	Le hachage des marquants de viande peut être réalisé soit : -au hachoir à travers des grilles avec des trous de diamètres supérieurs ou égaux à 8 ou à 20 millimètres suivant le format des pâtés en croûte pour lesquels ils sont destinés -à la cutter avec laquelle on obtient des grains de diamètres équivalents à ceux fabriqués au hachoir - à l'aide de tout autre matériel et/ou opération permettant obtenir au final, visuellement, le même diamètre
S17	Taille des marquants de viande	<u>Pâtés grand format :</u> diamètre des marquants de viande $\geq 20 \text{ mm}$ <u>Pâtés croûte cocktail</u> diamètre des marquants de viande $\geq 8 \text{ mm}$
S18	Proportions (sortie usine) partie carnée / croûte / gelée de décor Hors entame	Pâté grand format sans couvercle: Croûte $\leq 40\%$, -partie carnée $\geq 50\%$ -Gelée de décor $\leq 10\%$ Pâté grand format avec couvercle: Croûte $\leq 45\%$ -partie carnée $\geq 45\%$ -Gelée de décor $\leq 10\%$ Pâté cocktail: Croûte $\leq 55\%$ -partie carnée $\geq 40\%$ -Gelée de décor $\leq 5\%$
S19	Température à cœur en fin de cuisson	T°C fin de cuisson à cœur $\geq 74^\circ\text{C}$
S20	Valeur pasteurisatrice	VP ₇₀ ≥ 150 minutes
S21	Température des locaux de tranchage	T°C des locaux de tranchage et de conditionnement $\leq +10^\circ\text{C}$
S22	Délai maximum entre le tranchage et le conditionnement (pâtés tranchés)	1 heure
S23	Délai maximum entre la fin de la cuisson et le	4 jours maximum après le jour de fin de cuisson

	conditionnement	
S24	Présentation des produits tranchés	Tranches triées: -croûte et/ou gelée non décollée -tranche non cassée -pas de trous de + de 1cm ² dans la partie carnée
S25	Température des locaux de conditionnement	$\leq +10^{\circ}\text{C}$
S26	Conditionnement autorisé	Sous vide ou sous atmosphère protectrice sauf pour l'ultrafrais : emballage perforé

5.5 Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Critères chimiques de la partie carnée hors croûte et gelée de décor	HPDA $\leq 76\%$ Lipides $\leq 20\%$ (rapporté à l'HPDA 76%) C/P $\leq 15\%$ Amidon < 2% (rapporté à l'HPDA 76%)
S28	DLC	DLC ≤ 30 jours (sauf ultrafrais) après date de fin de cuisson DLC ≤ 14 jours (ultrafrais) après date de fin de cuisson

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	Méthodes d'évaluation
S4	Matières premières carnées autorisées	Documentaire et/ou Visuelle
S9	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication de la partie carnée	Documentaire et/ou Visuelle
S10	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication de la pâte	Documentaire et/ou Visuelle
S18	Proportions (sortie usine) partie carnée / croûte / gelée de décor Hors entame	Mesure et/ou Documentaire
S27	Critères chimiques	Analyses et/ou Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE

Abréviations

Aw : Activité de l'eau (eau disponible dans le produit)

C/P : Rapport collagène sur protide

CX : Caractéristique certifiée communicante

Gélatine G : Gelée dont la force est mesurable par la méthode Bloom

EX : Caractéristique explicite

HPDA : Humidité du Produit Dégraissé et Désamidoné= $100 * \text{Humidité totale} / (100 - \% \text{ de matière grasse libre} - \% \text{ d'amidon})$

PM : Point de maîtrise

PPC : Point Principal à Contrôler

SST : Sucres Solubles Totaux

T°C : Température en degré Celsius

VSM : Viandes Séparées Mécaniquement

Définitions

Bouillon: préparation obtenue par la cuisson dans l'eau de certains des éléments de base suivants : couennes, os, co-produits de découpe, légumes avec éventuellement des épices, des plantes aromatiques, vins, alcools, liqueurs, condiments et tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produits dans lequel ils sont incorporés

Conditionnement: mise du produit dans un emballage le recouvrant directement de telle façon que le produit contenu ne puisse être modifié sans ouverture ou modification de cet emballage

Couvercle : le couvercle est constitué de pâte pur beurre, la forme et l'aspect sont laissés libres de choix à l'opérateur (aspect esthétique et différenciation des produits) – La présence d'un couvercle n'est pas obligatoire.

Durée de vie : temps écoulé entre la cuisson ou le conditionnement du produit et la date à laquelle le produit est impropre à la consommation du point de vue sanitaire et organoleptique

Echaudage : traitement thermique (cuisson) en phase humide ou par immersion dans l'eau , soit par la vapeur d'eau ayant pour but de ramollir les viandes et de limiter les pertes d'exsudats à la cuisson

Farce fine: la farce fine peut être composée des produits de découpe (viandes et/ou gras et/ou autres produits de découpe) et/ou des foies de porc. Elle comprend généralement les ingrédients non carnés et les additifs. Elle est issue d'un hachage fin au hachoir ou à la cutter ou dans tout autre matériel donnant un résultat équivalent. La taille des morceaux est au maximum équivalente à 6 mm de diamètre.

Gras : ensemble des tissus adipeux de la carcasse

Marquants : gros grains issus du gros hachage des produits de découpe de porc.

Mise en œuvre : moment à partir duquel on touche à l'intégrité physique ou chimique des matières premières carnées

« Ultrafrais »: pâtés en croûte conditionnés par le transformateur dans un emballage perforé, destiné à des circuits commerciaux courts (locaux en général). Leur date limite de consommation est inférieure à celles des produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère.

Cahier des charges du label rouge N° LA 29/99 « Jambons cuits supérieurs entiers ou tranchés, préemballés »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Jambons issus de porcs Label Rouge
- Jambons fabriqués à partir de cuisses entières de porc, fraîches et rigoureusement sélectionnées

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. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	6
4- TRAÇABILITÉ	9
4-1. Identification des opérateurs	9
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	9
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	9
5- METHODE D'OBTENTION.....	12
5-1. Schéma de vie.....	13
5-2. Matières premières carnées utilisées	13
5-3. Ingrédients et additifs	14
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	15
5-5. Qualité des produits.....	18
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	18
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	18
ANNEXE 1	20

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-groupe.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambons cuits supérieurs entiers ou tranches, préemballés

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- **Jambon découenné dégraissé**
- **Jambon avec couenne**
- **Jambon (cuit) au torchon**
- **Jambon cuit au bouillon**
- **Jambon braisé**
- **Jambon cuit avec son os**
- **Jambon à l'ancienne**
- **Jambon fumé**
- **Véritable jambon cuit à l'os**
- **Noix de jambon cuite (supérieure)**
- **Jambon aux herbes**
- **Jambon salé au sel sec**
- **Jambon doré au four**

Les types de présentation et de conditionnement possibles sont les suivants :

- entiers préemballés (conditionnement sous vide avec une mousseline individuelle) destinés à la vente au rayon coupe ou en pièces de 2,5 kg minimum destinées à la Restauration Hors Domicile
- en tranches préemballées (conditionnement sous atmosphère protectrice ou sous skin-pack)

Les caractéristiques organoleptiques : Les jambons cuits supérieurs Label Rouge se présentent sous la forme d'un bloc à trancher ou de tranches de couleur rose homogène. Ils sont bien parés. Ils ne présentent pas de goût acide ni d'âcreté ni d'autres goûts anormaux. Leur texture est peu caoutchouteuse.

Le champ de la certification des jambons cuits Label Rouge concerne l'ensemble des maillons, de la réception des jambons entiers de porcs Label Rouge au conditionnement des produits finis.

L'amont de la filière (éleveurs, abattoirs, ateliers de découpe) entre dans le champ de la certification des porcs Label Rouge.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est au minimum un jambon cuit défini dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, version en vigueur comme un **Jambon cuit choix**. Il n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit Label Rouge, à savoir que les produits Label Rouge entiers seront comparés à des produits courants entiers. De même, les produits Label Rouge libre-service (LS) seront comparés aux produits courants libre-service (LS). Quelle soit la déclinaison testée, le produit courant sera présenté avec ou sans couenne selon le produit Label Rouge testé.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
SELECTION DES JAMBONS	<p>Prise de pH systématique sur au minimum un jambon par carcasse.</p> <p>$5,60 \leq \text{pH ultime dans le semi-membraneux} \leq 6,20$.</p> <p>Pas de défauts et poids $\geq 8,5 \text{ kg}$.</p>	<p>Pas nécessairement de prise de pH sur les jambons (sur un échantillon simplement ou pas de mesure du tout).</p> <p>Pas de fourchette de pH définie.</p> <p>Contrôle de l'aspect et pesée.</p>
NATURE DES MORCEAUX	<p>Morceaux sélectionnés de la cuisse. Exclusion des jarrets sauf dans le cas des jambons commercialisés avec son os.</p> <p>Elimination des muscles PSE et DFD.</p>	Membre postérieur du porc
INGREDIENTS	<p>Liste positive :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eau : <u>2 à 10%</u> (sauf jambon salé au sel sec : eau interdite), bouillon : <u>en quantité suffisante dans les jambons cuits au torchon ou au bouillon pour que le goût de bouillon soit perceptible lors des profils sensoriels</u> ; - Sel <u>$\leq 2,2\%$ à la mise en oeuvre (toute source de NaCl comprise)</u> ; - Epices, aromates, condiments, non ionisés, vins, alcools, liqueurs ; <p><i>(dose d'emploi maximale comptée en MS : 0,2% du produit tel que commercialisé)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Herbes fraîches, surgelées ou déshydratées : en quantité satisfaisante pour que le profil démontre une présence visible et une saveur perceptible d'herbes dans les jambons aux herbes ; - Sucres : saccharose, dextrose, lactose , 	<p>Liste positive du Code des Usages de la Charcuterie :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Eau, bouillon, glace, saumure -Sel -Epices, aromates, condiments, vins, alcools, liqueurs -Sucres : tous -Arômes -Gélatine G -Ferments -Fumée liquide pour les jambons fumés

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	<p>(dose d'emploi maximale : 0,5% du produit tel que commercialisé)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes, avec comme support possible tout ingrédient autorisé dans cette liste positive, du sirop de glucose, ainsi que la gomme xanthane ou la gamme arabique à une dose maximale de 0,04% du poids de viande mise en œuvre ou des maltodextrines à une dose maximale de 0,2% du poids de viande mise en œuvre ; <p>(dose d'emploi maximale d'arômes comptée en MS : 0,3% du produit tel que commercialisé)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ferments : dans le respect de la dose préconisée par le fournisseur de ferments ; <p>(dose indicative : 10⁶ à 10⁷ UFC / gramme)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nitrite de sodium (NaNO₂) apporté sous forme de sel nitrité ; - Acide ascorbique et ascorbate de sodium,(dose maximale d'emploi : 0,03%) ; - Acide érythorbique et érythorbate de sodium, (dose maximale d'emploi : 0,03%) ; - Gélatine G uniquement autorisée pour les jambons à l'ancienne. <p>(dose d'emploi maximale : 0,5%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Nitrite de sodium , nitrite de potassium -Acide ascorbique et ascorbate de sodium -Acide érythorbique et érythorbate de sodium – Phosphates -Acides organiques et leurs sels -Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels -Chlorure de potassium, de calcium, de magnésium
MISE EN FORME	Moulage des morceaux : embossage (poussage dans un emballage de cuisson) interdit	Possibilité d'embossage
DELAIS MAITRISES	<ul style="list-style-type: none"> -Délai maximum de 14 à 30 jours entre fin de la cuisson et conditionnement final -DLC de 29 jours après conditionnement des jambons cuits prétranchés 	<ul style="list-style-type: none"> Selon validation HACCP Selon validation de la durée de vie

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Jambons issus de porcs label rouge
- Jambons fabriqués à partir de cuisses entières de porc, fraîches et rigoureusement sélectionnées

Etape	Caractéristiques spécifiques au Jambon cuit supérieur Label Rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
<i>Jambons frais sélectionnés</i>	Jambons issus de carcasses de porc Label Rouge	Caractéristique d'image : réponse aux attentes des consommateurs concernant l'origine Label Rouge des viandes, le bien-être et l'alimentation des animaux
	Jambons frais : jambons n'ayant jamais subi de congélation	Interdiction d'utiliser des jambons congelés : -pour s'affranchir des problèmes de congélation et de décongélation qui peuvent entraîner des problèmes technologiques et sensoriels -plus grande régularité du produit fini
	Jambons sélectionnés : <ul style="list-style-type: none"> • 5,60 ≤ pH ultime ≤ 6,20 • Gras de couverture de couleur blanche et de consistance ferme • Poids brut ≥ 8,5 kg • Absence de défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de pétéchies (ou points de sang), d'hématomes ou d'ecchymoses, de fractures, d'abcès, de souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur ou de tout autre corps étranger. 	<u>Le pH est un indicateur très important de l'aptitude technologique à la transformation des jambons frais.</u> Les produits finis issus de jambons frais dont le pH est inférieur à 5,60 présentent en général une plus grande quantité de défauts de type viandes pâles destructurees, mauvaise tenue de tranche, trous. A l'inverse, Les jambons cuits fabriqués avec des jambons frais de pH supérieur à 6,20 présentent en général des viandes de couleur sombre, plus sèches et qui risquent de se conserver moins bien. Le contrôle de l'aspect du gras de couverture permet de rejeter des jambons dont la qualité des gras ne convient pas pour la fabrication de jambons cuits avec couenne notamment :gras mous et huileux qui peuvent avoir une mauvaise tenue et une tendance à rancir. Le poids minimal permet d'exclure des jambons trop petits pouvant donner des viandes destructurees. L'élimination des jambons à défauts vise à assurer un bon aspect des produits finis.
	Mise en œuvre des jambons frais : 4 jours au maximum après le jour d'abattage des porcs charcutiers (et 6 jours au maximum après le jour d'abattage en cas de Week-end ou de jours fériés)	Cela permet d'assurer la fraîcheur des matières premières mises en œuvre et de limiter les altérations fonctionnelles, chimiques et microbiologiques.
<i>Composition des jambons cuits Label Rouge</i>	Morceaux sélectionnés : <ul style="list-style-type: none"> Pour les jambons entiers : Muscles de la cuisse dégraissés et dénervés excepté le jarret (le jarret peut-être conservé pour les jambons commercialisés avec os) 	Le jarret est éliminé parce que c'est une pièce tendineuse et plus dure que les noix des jambons. De plus, la couleur des jarrets est beaucoup plus rouge sombre que les autres morceaux : la couleur des tranches de jambon libre-service serait hétérogène. Les muscles DFD ou PSE posent également

Etape	Caractéristiques spécifiques au Jambon cuit supérieur Label Rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
	<p>•Pour le jambons destinés à la vente en libre-service : Muscles de la cuisse dégraissés et dénervés excepté le jarret, le faux jarret (gastrocnémien perforé), les obturateurs interne (araignée) et externe (nerveux de pointe)</p> <p>Elimination des muscles PSE (Pale Soft Exsudative) et DFD (Dark Firm Dry) dans les 2 cas</p> <p>•Pour les jambons avec couenne : utilisation de couennes de jambons issus de carcasses de porc Label Rouge</p>	<p>des problèmes de couleur mais aussi les problèmes déjà exposés précédemment.</p> <p>Les couennes utilisées sont des couennes de jambon et non des couennes de bardière (dos) qui sont plus épaisses et beaucoup plus dures.</p>
<i>Recette des jambons cuits Label Rouge</i>	<p>Limitation des ingrédients de la liste positive à :</p> <p>-Eau : 2 à 10% (sauf jambon salé au sel sec : eau interdite), bouillon : en quantité suffisante dans les jambons cuits au torchon ou au bouillon pour que le goût de bouillon soit perceptible lors des profils sensoriels</p> <p>-Sel ≤ 2,2% à la mise en œuvre (toute source de NaCl comprise)</p> <p>-Epices, aromates, condiments, non ionisés, vins, alcools, liqueurs, <i>(dose d'emploi maximale comptée en MS : 0,2% du produit tel que commercialisé)</i></p> <p>-Herbes fraîches, surgelées ou déshydratées : en quantité satisfaisante pour que le profil démontre une présence visible et une saveur perceptible d'herbes dans les jambons aux herbes</p> <p>-Sucres : saccharose, dextrose, lactose <i>(dose d'emploi maximale : 0,5% du produit tel que commercialisé)</i></p> <p>-Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes, avec comme support possible tout ingrédient autorisé dans cette liste positive, du sirop de glucose ainsi que la gomme xanthane ou la gamme arabique à une dose maximale de 0,04% du poids de viande mise en œuvre ou des maltodextrines à une dose maximale de 0,2% du poids de viande mise en œuvre. <i>(dose d'emploi maximale d'arômes comptée en MS : 0,3% du produit tel que commercialisé)</i></p> <p>-Ferments : dans le respect de la dose</p>	<p>La liste des ingrédients est réduite aux ingrédients nécessaires en quantité suffisante pour donner au produit fini ses qualités organoleptiques caractéristiques (goût, couleur, texture).</p> <p>Pour l'image du produit, les arômes naturels et les épices, aromates et condiments non ionisés, sont privilégiés.</p> <p>Les exhausteurs de goût et la gélatine G (sauf cas particulier des jambons à l'ancienne) sont interdits car les premiers relèvent artificiellement le goût des produits tandis que la seconde peut pallier à des mauvais procédés de fabrication en corrigeant des mauvaises tenues de tranche.</p> <p>Pour les jambons à l'ancienne, dont le process de fabrication traditionnel ne permet pas d'assurer la bonne cohésion des muscles, la gélatine G peut être utilisée.</p>

Etape	Caractéristiques spécifiques au Jambon cuit supérieur Label Rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
	<p>préconisée par le fournisseur de ferment (dose indicative : 10^6 à 10^7 UFC / gramme)</p> <p>-Nitrite de sodium (NaNO₂) apporté sous forme de sel nitrité, -Acide ascorbique et ascorbate de sodium,(dose maximale d'emploi : 0,03%)</p> <p>-Acide érythorbique et érythorbate de sodium, <i>(dose maximale d'emploi : 0,03%)</i></p> <p>-Gélatine G uniquement autorisée pour les jambons à l'ancienne <i>(dose d'emploi maximale : 0,5%)</i></p>	
Barattage	<p>Barattage : Durée de barattage (temps de rotation +temps de pause) ≥ 6 heures</p> <p>Température du produit en sortie de baratte ≤ +13°C</p>	<p>La température des morceaux de jambons en sortie de baratte est maîtrisée et limitée à 13°C. La durée de barattage d'au moins 6 heures permet une diffusion homogène du sel et des autres ingrédients dans la viande ainsi qu'une bonne solubilisation des protéines nécessaires à la bonne cohésion des morceaux.</p> <p>Le cycle de barattage peut être constitué d'une alternance de temps de rotation du malaxeur qui assouplit la viande et de temps de repos pendant lesquels se fait la diffusion des ingrédients dans la viande.</p>
Mise en forme	Mise en forme manuelle (totalement ou partiellement): embossage interdit	La mise en forme du jambon Label Rouge est totalement ou partiellement manuelle. L'embossage (poussage en emballage de cuison) est interdit.
Cuisson, refroidissement, (fumage éventuel)	<p>Valeur pasteurisatrice : $VP_{70}^{10} \geq 50$ minutes</p>	Maîtrise du barème de cuisson. La valeur pasteurisatrice doit être au moins égale à 50 minutes pour que le produit soit assaini et se conserve jusqu'à DLC.
	<p>Fumage traditionnel, à froid, au bois de hêtre pour «les jambons cuits supérieurs Label Rouge fumés» : les jambons cuits supérieurs Label Rouge sont exposés à la fumée générée par la pyrolyse du bois dans un générateur indépendant de fumée</p>	<p>Caractéristique d'image du fumage traditionnel.</p> <p>L'utilisation de fumée liquide, d'arômes de fumée est interdite.</p> <p>L'utilisation du bois de hêtre est réputée pour donner une saveur particulière.</p>
(Tranchage des jambons LS), conditionnement, étiquetage	<p>Temps de repos minimum de 2 jours entre la fin de la cuisson et le conditionnement final (préemballage) des jambons entiers et prétranchés.</p> <p>Durée maximale de 30 jours entre la fin de la cuisson et le conditionnement pour les jambons en emballage étanche</p> <p>Durée de 14 jours maximum entre la fin de la cuisson et le conditionnement pour les jambons en emballage non étanche</p>	<p>Afin d'obtenir une bonne cohésion des masses musculaires, un délai doit être respecté entre la fin de cuisson et le conditionnement final du produit durant lequel le collagène et les fibres de la viande vont former un gel. Sans ce délai, la tenue de la tranche n'est pas bonne et les tranches ont tendance à se déchirer.</p> <p>Pour les jambons vendus au Libre Service le conditionnement final suit immédiatement le tranchage.</p>
Caractéristiques du produit fini	<p>Tranches (jambons prétranchés) sélectionnées sur leur aspect :</p> <ul style="list-style-type: none"> -pas de tranche cassée ni déchirée -pas de trous de plus 1 cm² -pas de muscle destructuré 	Les produits Label Rouge doivent être irréprochables au niveau de leur présentation. Un tri sur les tranches est effectué.

Etape	Caractéristiques spécifiques au Jambon cuit supérieur Label Rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
	<p>-absence de morceaux de gras et de nerfs de plus de 1 cm², de taches de couleur anormale</p>	
	<p>DLC ≤ 29 jours à compter de la date de conditionnement pour les jambons prétranchés préemballés</p> <p>DLC ≤ 30 jours à compter de la date de conditionnement final pour les jambons entiers préemballés</p>	Jusqu' à la date limite de consommation, les produits conservent leurs qualités organoleptiques.
	<p>Critères chimiques (sur produit fini débarrassé de la couenne et du gras de couverture le cas échéant)</p> <p>Teneur en lipides ≤ 5% (≤ 7% pour les jambons cuits à l'os / cuit avec leur os , non démontés)</p> <p>PCL moyen ≥ 20</p> <p>PCL minimum = 19</p> <p>C/P ≤ 7%</p> <p>SST ≤ 0,8%</p>	<p>Les critères chimiques sur les produits finis sont le reflet de la qualité des viandes et des ingrédients mis dans la recette.</p> <p>Les PCL minimaux qui sont imposés montrent que les viandes mises en œuvre sont correctement dénervées (C/P ≤ 7%) et dégraissées (taux de lipides ≤ 5%) et que la recette incorpore une quantité très limitée d'eau.</p> <p>Le taux de sucres est également très restrictif afin que l'apport de sucre n'ait pas comme but d'augmenter la matière sèche et donc le PCL.</p>

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs
- Les ateliers de découpe

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

De la réception des jambons entiers frais à l'expédition des jambons cuits supérieurs Label Rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Le lien entre l'amont et la réception des jambons entiers frais est fait grâce à des identifications spécifiques. A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur. La traçabilité des ingrédients est assurée.

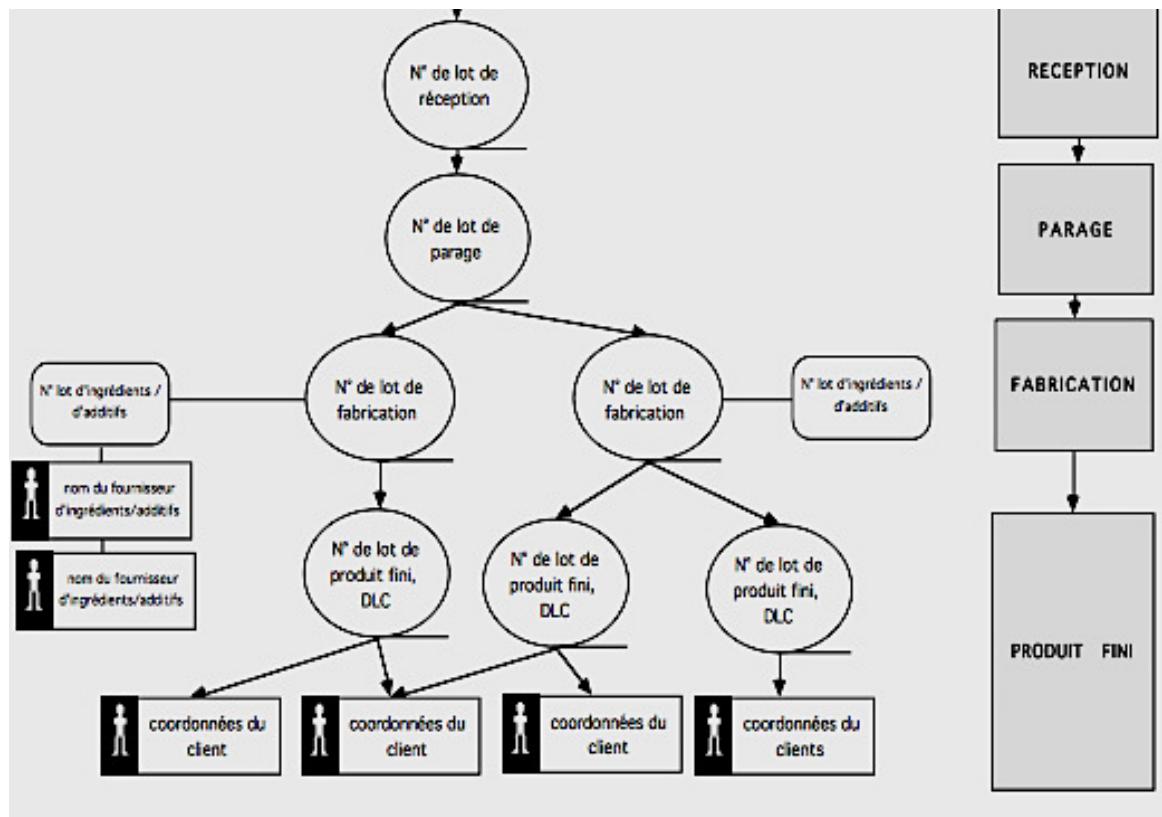
La maîtrise des flux label s'effectue par l'identification des jambons destinés aux productions label en fonction de leur nature. Les lots de fabrication label sont séparés par un moyen physique ou dans le temps des fabrications non label et des fabrications label de natures différentes

Etape	Objectif de la traçabilité	Eléments de la traçabilité	Enregistrements
Réception des jambons entiers frais	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier un lot de réception homogène conforme aux exigences : <p>1 lot de réception = 1 fournisseur/1 signe de qualité des jambons/ 1 journée de réception</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro de tuerie (sur jambon) • Date d'abattage • Date de réception • Etiquetage ou identification spécifique (par balancelle ou contenant) • Nombre de pièces / poids total 	<ul style="list-style-type: none"> - Bordereau de livraison - Enregistrement des déclassements
Agréage Désossage-parage des jambons entiers frais	<ul style="list-style-type: none"> - Isoler des lots homogènes conformes à un type de produit fini : <p>1 lot de « parage » = 1 ou plusieurs lots de réception = 1 type de produit fini au maximum</p> <p>(Jambon cuit avec son os : constitution et identification de lots de fémurs correspondant aux lots de parage d'origine)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nom(s) fournisseur(s) • Date de réception • Signe de qualité dont sont issus les jambons • Type de produit fini (DD/AC/torchon...et/ou signe de qualité des porcs) • Quantité mise en oeuvre (poids total) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Fiche suiveuse portant le numéro de lot de parage et les lots de réception correspondants
Salage Barattage	<ul style="list-style-type: none"> - Conserver la traçabilité du lot tout au long de la fabrication <p>1 lot de fabrication = 1 journée de fabrication d'un type de produit fini au maximum</p> <p>(Jambon cuit avec son os : maintien de la traçabilité et de l'identification des lots de fémurs)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nom(s) fournisseur(s) • Date de réception • Type de produit fini (DD/AC/torchon...et signe de qualité des porcs revendiqué) • Quantité mise en oeuvre (poids total) • Traçabilité des ingrédients (n°lot, fournisseur) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Affectation d'un numéro de lot de fabrication au niveau du salage
Moulage (mise en forme) Cuisson Refroidissement Démoulage	<ul style="list-style-type: none"> - Identification d'un lot de produits finis de même nature <p>1 lot de fabrication = 1 ou 2 journées de fabrication d'un type de produit fini au maximum</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro de lot de fabrication affecté au salage • Traçabilité des ingrédients (n°lot, fournisseur) (et des os dans les jambons cuits avec leur os) incorporés au moulage • Type de produit fini • Nombre de jambons (total et par chariot ou par multimoules) • Date de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Fiche suiveuse

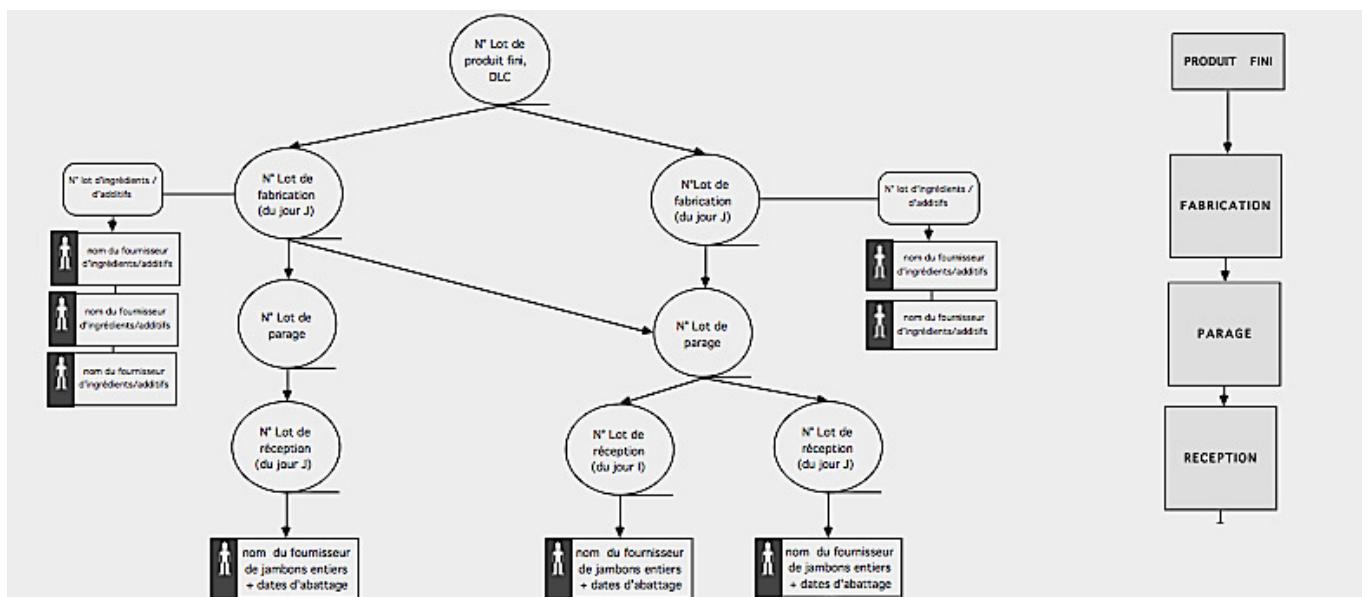
Etape	Objectif de la traçabilité	Eléments de la traçabilité	Enregistrements
Conditionnement jambon <u>libre-service</u> : tranchage et conditionnement - stockage - expédition	<ul style="list-style-type: none"> - Identification au conditionnement final d'un lot homogène : <p>1 lot de produit fini = 1 ou plusieurs lots de fabrication conditionnés la même journée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro de lot de produit fini d'un même type de produit fini • Date de conditionnement • Date limite de consommation (apposée au conditionnement) • Quantité d'UVC d'un même produit fini • Date expédition / nombre UVC expédiées / clients 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement
Conditionnement jambon <u>entier</u> : mise sous vide - stockage - expédition	<ul style="list-style-type: none"> - Identification au conditionnement final d'un lot homogène : <p>1 lot de produit fini = 1 ou plusieurs lots de fabrication conditionnés la même journée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro de lot de produit fini d'un même type de produit fini • Date de conditionnement • Date limite de consommation • Date expédition / quantité expédiée / clients 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement

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

SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE

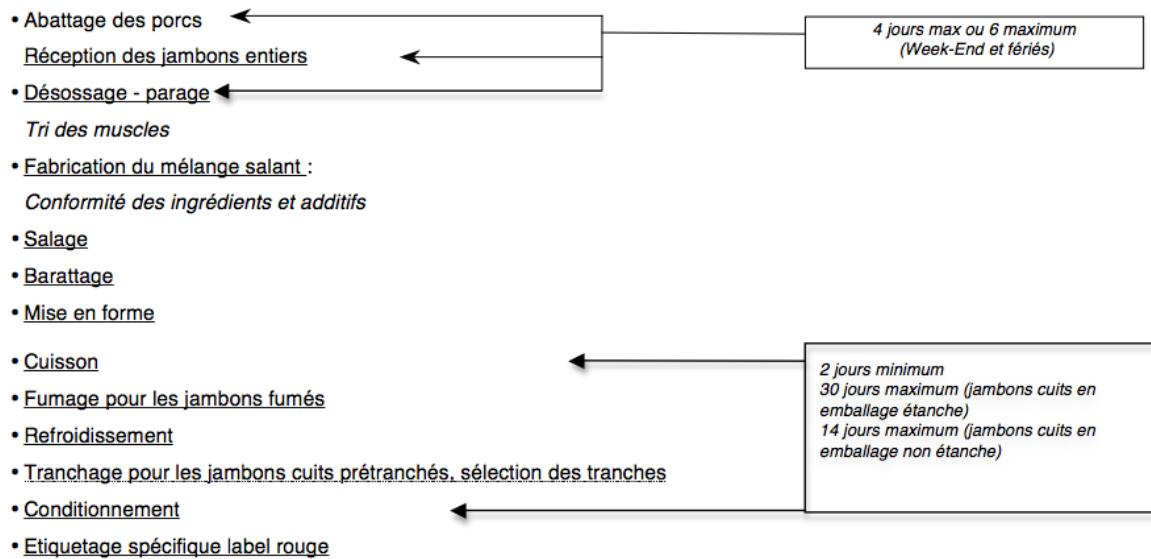


SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Membre postérieur anatomiquement entier sans le pied
S2	Epaisseur du gras de couverture sous la couenne pour les jambons qui seront travaillés avec leur couenne attenante pour être transformés en jambons cuits avec couenne	≤15 mm
S3	Poids des jambons	≥ 8,5 kg
S4	pH ultime des jambons	5,60 < pH ultime < 6,20
S5	Température des jambons entiers à cœur	-1°C ≤ T°C ≤ +7°C
S6	Absence de congélation des jambons entiers	Absence visuelle d'exsudat
S7	Délai de réception des jambons après abattage des porcs	4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de week-end ou de jours fériés après le jour d'abattage
S8	Sélection des muscles	Suppression des muscles PSE (pale Soft Exsudative) et DFD (Dark Firm, Dry)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	<u>Utilisation du jarret</u>	Suppression du jarret (jambons entiers sauf commercialisés avec os) Suppression des jarrets, faux-jarrets, obturateurs externes et internes (jambons vendus au Libre Service)
S10	Désossage-parage	Désossage-dénervage-dégraissage selon les usages de la profession Dégraissage et dénervage partiels pour le véritable jambon cuit à l'os : tibia et fémur gardent leurs connexions naturelles avec la viande
S11	Parage du jambon cuit avec son os	Retrait du fémur selon « la technique de l'os coulé ». Dégraissage et dénervage partiels des jambons non piécés. Constitution de lots de fémurs correspondant aux lots de jambons dont ils sont issus. Identification des lots. Découpe possible d'une extrémité du fémur.
S12	Identification des jambons dépiécés pour les jambons désossés et parés par un opérateur autre que le transformateur principal	Présence d'un étiquetage spécifique attestant du signe de qualité des carcasses dont sont issus les jambons
S13	Température des jambons dépiécés à cœur	$-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq +4^{\circ}\text{C}$ (tolérance pour la $T^{\circ}\text{C}$ maximale jusqu'à $+5^{\circ}\text{C}$)
S14	Absence de congélation des jambons dépiécés	Absence visuelle d'exsudat

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Maîtrise du taux de salage	Maîtrise du taux de salage propre à chaque entreprise
S16	Réinjection de jambon par la saumure	Réinjection de jambon par la saumure interdite
S17	Conformité des ingrédients utilisés	Absence de couleur, d'odeur et d'aspect anormaux
S18	Ionisation des ingrédients	Epices, aromates, condiments, non ionisés
S19	<u>Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Eau : <u>2 à 10 % (sauf jambon salé au sel sec : eau interdite), bouillon : en quantité suffisante dans les jambons cuits au torchon ou au bouillon pour que le goût de bouillon soit perceptible lors des profils sensoriels ;</u> - Sel <u>≤ 2,2 % à la mise en oeuvre (toute source de</u>

	<p><u>NaCl comprise) ;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Epices, aromates, <u>condiments, non ionisés, vins, alcools, liqueurs</u> ; <i>(dose d'emploi maximale comptée en MS : 0,2% du produit tel que commercialisé)</i> - <u>Herbes fraîches, surgelées ou déshydratées : en quantité satisfaisante pour que le profil démontre une présence visible et une saveur perceptible d'herbes dans les jambons aux herbes</u> ; - Sucres : saccharose, dextrose, lactose , <i>(dose d'emploi maximale : 0,5% du produit tel que commercialisé)</i> - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes, avec comme support possible tout ingrédient autorisé dans cette liste positive, du sirop de glucose, ainsi que la gomme xanthane ou la gamme arabique à une dose maximale de 0,04% du poids de viande mise en œuvre ou des maltodextrines à une dose maximale de 0,2% du poids de viande mise en œuvre ; <i>(dose d'emploi maximale d'arômes comptée en MS : 0,3% du produit tel que commercialisé)</i> - Ferments : <u>dans le respect de la dose préconisée par le fournisseur de ferments</u> ; <i>(dose indicative : 10⁶ à 10⁷ UFC / gramme)</i> - Nitrite de sodium (NaNO₂) <u>apporté sous forme de sel nitrité</u> ; - Acide ascorbique et ascorbate de sodium,<u>(dose maximale d'emploi : 0,03%)</u> ; - Acide érythorbique et érythorbate de sodium, <i>(dose maximale d'emploi : 0,03%)</i> ; - Gélatine G uniquement autorisée pour les jambons à l'ancienne. <i>(dose d'emploi maximale : 0,5%)</i>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Barattage pour le jambon à l'ancienne	Interdiction du barattage
S21	Durée du barattage	(temps de rotation + temps de pause) ≥ 6 heures
S22	Température du produit en sortie de barattage	≤ 13°C
S23	Mise en forme	Totalement ou partiellement manuelle (embossage

		interdit)
S24	<u>Couenne utilisée pour les jambons cuits avec couenne</u>	<u>Couenne de jambon issu de carcasse de porc label rouge exclusivement</u>
S25	Epaisseur du gras sous la couenne pour les jambons cuits avec couenne	≤ 15 mm
S26	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon cuit au torchon	Incorporation au moulage du bouillon, « quantum satis », sous sa forme (ré)hydratée
S27	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon cuit au bouillon	Incorporation au moulage du bouillon, « quantum satis », sous sa forme (ré)hydratée, en contact avec le jambon
S28	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon aux herbes	Incorporation des herbes au barattage et/ ou au moulage
S29	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon à l'ancienne	Incorporation de la gélatine G au moulage (0,5% max)
S30	Préparation du jambon cuit avec son os	Remise à sa place anatomique, dans chaque jambon d'un fémur du lot correspondant au lot de jambons d'origine
S31	Température de maturation facultative avant cuisson	+5°C ≤ Température de maturation ≤ +10°C <i>(Les contraintes techniques de constitution d'un lot de cuisson ne sont pas considérées comme une maturation)</i>
S32	Durée de maturation facultative avant cuisson	24 heures maximum <i>(Les contraintes techniques de constitution d'un lot de cuisson ne sont pas considérées comme une maturation)</i>
S33	Mode de cuisson du jambon braisé	Cuisson en vase clos à très court mouillement suivie d'un rissolage (rissolage = cuisson au four sec en présence de la matière grasse originelle du jambon)
S34	Mode de cuisson du jambon doré au four	Passage au four sec des jambons cuits
S35	Température des ateliers de démoulage-déconditionnement	0°C ≤ T°C ateliers ≤ +10°C

S36	Type de bois utilisé pour le fumage du jambon fumé	Bois de hêtre sous forme de sciures ou de copeaux (pas de résidus de scierie) sans moisissures, non traités, non toxiques et stockés dans des endroits propres et secs
S37	Conditions de fumage pour le jambon fumé	Opération réalisée à froid (à une température $\leq 30^{\circ}\text{C}$) grâce à un générateur de fumée indépendant
S38	Température des chambres stockage avant conditionnement final	$-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq +4^{\circ}\text{C}$
S39	Température des jambons avant conditionnement	$-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \text{ à cœur} \leq +4^{\circ}\text{C}$
S40	Température des jambons après raidissement	Température à cœur des produits inchangée par le raidissement
S41	Température des locaux de tranchage et de conditionnement	$\leq +10^{\circ}\text{C}$
S42	Délais minimaux et maximaux entre la fin de la cuisson et le conditionnement	Au maximum 30 jours après la fin de cuisson, pour les jambons en emballage étanche Au maximum 14 jours après la fin de cuisson, pour les jambons en emballage non étanche
S43	Délai entre le tranchage et le conditionnement	1 heure maximum
S44	Aspect des tranches conditionnées	Pas de tranche cassée ou déchirée Absence de trous de plus de 1cm^2 Absence de muscle déstructuré Absence de morceaux de gras et de nerf de plus de 1cm^2 , de taches anormales
S45	<u>Mode de conditionnement pour les jambons entiers ou les pièces $> 2,5 \text{ kg}$</u>	<u>Sous vide</u>
S46	<u>Mode de conditionnement pour les jambons prétranchés</u>	<u>Sous atmosphère protectrice ou sous skin pack</u> <u>±</u>
S47	Etiquetages des jambons cuits Label Rouge	Etiquetages spécifiques des jambons cuits Label Rouge

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48	Rapport C/P	≤ 7%
S49	DLC maximale pour les jambons entiers ou les pièces > 2,5 kg	≤ 30 jours à partir du jour de conditionnement final
S50	DLC maximale pour les jambons prétranchés	≤ 29 jours à partir du jour 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	Méthodes d'évaluation
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Visuelle
C	Nature des matières premières mises en œuvre	Visuelle et/ou Documentaire
C	Défauts d'aspect	Visuelle
C	Caractéristique du gras de couverture des jambons	Visuelle
S2	Epaisseur du gras de couverture sous la couenne pour les jambons qui seront travaillés avec leur couenne attenante pour être transformés en jambons cuits avec couenne	Visuelle
S3	Poids des jambons	Mesure
S4	pH ultime des jambons	Mesure
S5	Température des jambons entiers à cœur	Mesure
S6	Absence de congélation des jambons entiers	Visuelle et/ou documentaire
S8	Sélection des muscles	Visuelle
S9	Utilisation du jarret	Visuelle
S17	Conformité des ingrédients utilisés	Documentaire et/ou visuelle
S18	Ionisation des ingrédients	Documentaire et/ou visuelle

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S19	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Documentaire et/ou visuelle
S26	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon cuit au torchon	Documentaire
S27	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon cuit au bouillon	Documentaire
S28	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon aux herbes	Documentaire
S29	Ajout des ingrédients lors du barattage ou du moulage pour le jambon cuit à l'ancienne	Documentaire
S44	Aspect des tranches conditionnées	Visuelle
C	PCL	Analytique et/ou documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

C/P : Rapport collagène sur protide

MS : Matière Sèche

PCL : Protéines débarrassées du collagène rapportées au produit délipidé
= $100 * (\% \text{protéines} - \% \text{collagène}) / (100 - \% \text{ de matière grasse libre})$

PM : Point de maîtrise

SST : Teneur en sucres solubles totaux

VP : Valeur pasteurisatrice : valeur minimale de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une cuisson

Définitions

Barattage : opération destinée à améliorer la diffusion du mélange salant au sein du jambon

Bouillon : préparation obtenue par la cuisson dans l'eau de certains des éléments de base suivants : couennes, os, co-produits de découpe de porc, légumes avec éventuellement des épices, des plantes aromatiques et tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produits dans lequel ils sont incorporés.

Pour des raisons de facilité de mise en œuvre, de la gélatine de porc peut être incorporée dans le bouillon (en quantité maximale de 6 % de la masse du bouillon sous sa forme (ré)hydratée).

Il peut être commercialisé sous forme déshydratée. Pour la fabrication des jambons supérieurs cuits Label Rouge (au torchon et au bouillon), il est obligatoirement incorporé au moulage sous sa forme (ré)hydratée .

Gélatine G : Gelée dont la force est mesurable par la méthode Bloom

Gras de couverture : tissu adipeux sous-cutané

Maturation : processus menant à l'amélioration des qualités du jambon salé et moulé (texture, couleur notamment) par le maintien limité dans le temps de ceux-ci à une température ambiante comprise entre +5 et +10°C

Mise en œuvre : opération de désossage

PH ultime : pH mesuré au minimum 18 heures après abattage

Technique de l'os coulé : technique permettant d'enlever les fémurs des jambons sans les ouvrir

Teneur en lipides : teneur en matières grasses libres