JORF du 2 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-49

Cahier des charges du label rouge n° LA 33/05 « Saucisse ficelée et jésus ficelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- **Fabriqué(e) avec des porcs Label Rouge nourris au petit-lait**
- **Fumé(e) lentement au bois de résineux**
- **Fumé(e) dans un tuyé, fumoir traditionnel de Franche-Comté**

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 3
3-1. Présentation du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant 4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 6
4- TRAÇABILITE 7
4-1. Identification des opérateurs 7
4-2. Obligations déclaratives et tenues de registres 7
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 13
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 14
5-5. Qualité des produits 15
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 16
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 16
ANNEXE 1 18

1- NOM DU DEMANDEUR

Nom : Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)
Valparc
12 rue de Franche-Comté
25480 ECOLE VALENTIN
Tel : 03 81 54 71 70
Fax : 03 81 54 71 54
Courriel : accueil@interporc-fc.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisse ficelée et Jésus ficelé

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Aspect extérieur

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- La saucisse ficelée est une saucisse droite de forme cylindrique, régulière et d'un diamètre minimum de 40 millimètres (diamètre du boyau avant l'embossage), élaborée à base de viande de porc. La saucisse est embossée dans un boyau naturel et non coloré de porc (chaudin ou suivant), seule sa pigmentation naturelle est acceptée. Ce boyau est fermé à une extrémité par une cheville en bois et à l'autre extrémité par une ficelle en fibre naturelle. La ficelle utilisée est dans des tons blanc, crème, écru ou beige. La cheville de bois est une petite baguette de bois. Elle a la forme d'un cylindre circulaire droit et ne comporte pas d'extrémités pointues.

- Le jésus ficelé est une présentation particulière de la saucisse ficelée, cette saucisse droite de forme cylindrique est plus irrégulière et de diamètre minimum 65 millimètres (diamètre du boyau avant l'embossage). Le jésus ficelé est également embossé dans un boyau naturel et non coloré (chaudin de porc ou cæcum), seule sa pigmentation naturelle est acceptée. Le jésus ficelé est chevillé à une de ses extrémités quand il est embossé dans du chaudin, mais il n'est pas systématiquement chevillé lorsqu'il est embossé dans du cæcum. La ficelle et la cheville de bois ont les mêmes caractéristiques que pour la saucisse ficelée.

La saucisse ficelée et le jésus ficelé peuvent donc présenter des aspects physiques variables, compte tenu de la diversité des boyaux utilisés.

Une fois cuite, la tranche de la saucisse ficelée ou du jésus ficelé présente un hachage grossier mais homogène et d'aspect lié.

Couleur et consistance

Le fumage de la saucisse ficelée ou du jésus ficelé donne à ces derniers une couleur typiquement ambrée (entre le brun et le doré). Néanmoins la couleur n'est pas homogène sur tout le produit. La saucisse ficelée ou le jésus ficelé sont des préparations à base d'un mélange de maigre et de gras dur

de porc haché grossièrement et malaxé. Ainsi, par transparence, le boyau laisse apparaître des tâches plus foncées correspondant au maigre de porc et des tâches claires correspondant au gras.

Saveur, arôme et texture

L'arôme de fumée est une des caractéristiques fortes de la saucisse ficelée ou du jésus ficelé obtenu grâce au bois et à la sciure de résineux ainsi qu'à la lenteur de son fumage. Sur le produit cru, cet arôme est nettement présent. Une fois cuit, cette flaveur fumée est équilibrée et persistante en bouche sans être acide ou âcre.

Le fumage en tuyé pendant minimum 48 heures confère à la saucisse ficelée ou au jésus ficelé un goût unique. La saucisse ficelée ou le jésus ficelé se caractérisent également par leur goût de viande.

La texture de la saucisse ficelée (ou du jésus ficelé) cuite (cuit) est définie par son moelleux et sa souplesse. En bouche, le produit est ferme et juteux.

Modes de présentation

Les saucisses ficelées ou les jésus ficelés sont vendu(e)s entier(ère)s ou tranché(e)s, à l'unité ou au poids, à cuire, cuit(e)s ou surgelé(e)s cru(e) ou cuit(e)s ; en l'état ou conditionné(e)s sous vide, sous atmosphère modifiée, ou en frais emballé.

Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Les caractéristiques physico-chimiques des produits finis sont définies sur produit cru et conformes à celles définies comme suit :

Le taux de lipides rapporté à l'HPD de 75% est inférieur ou égal à 27 %

Le rapport collagène sur protides est inférieur ou égal à 16 %,

Le taux de sucres (saccharose, dextrose, lactose) est inférieur ou égal à 0,8 % rapporté sur HPD,

Le taux d'humidité dans le produit dégraissé (HPD) est inférieur ou égal à 73 %.

Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Le produit label rouge se distingue du produit standard par une couleur avant et après cuisson plus intense et par une odeur de fumée avant cuisson plus prononcée. Le goût de fumée du produit label rouge est plus intense que le produit standard et ce goût est plus persistant en bouche.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une saucisse ficelée fumée ou un jésus ficelé fumé conformes au code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande. Le produit courant de comparaison ne peut bénéficier ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits. Il est prélevé en point de vente et conditionné en frais emballé, sous atmosphère protectrice ou sous vide.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation des porcs	Nourris au lactosérum issu de fabrications fromagères (pâtes	Pas de précision

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	pressées, pâtes molles, pâtes persillées, pâtes fraîches, pâtes dures, pâtes filées) à base de lait de vache. Il représente, exprimé en matière sèche au minimum 15 % et au maximum 35 % de la ration d'engraissement. Coches interdites	Pas de précision
Type de pièces	• 50 % minimum de muscles « nobles » (épaule, longe, jambon sans jarret), • 20 % minimum de muscles « moyens » et de gras dur (poitrine parée des glandes mammaires, parage de découpe issue de la liste positive)	Maigre de porc à l'exclusion de toute autre espèce Gras de porc
Gras congelé	Pas de possibilité d'utiliser du gras congelé	Aucune exigence fixée
Ingrédients et additifs -Sel -Sucres -Epices -Aromates, arômes -Liants protéiques -Eau et liquides -Ferments -Arômes de fumée et condensats de fumée -Additifs	Sel : **15 à 22 g/kg de mêlée** Saccharose, dextrose, lactose, **maximum 8 g/kg de mêlée** **Uniquement du poivre : maximum 3 g/kg**. **Interdits** **Interdits** **Interdits** **Autorisés** **Interdits** E250 et E252 limités pour chacun à 110 mg/kg exprimé respectivement en $NaNO_2$ et $NaNO_3$	Sel Sucres (y compris lactose) Epices Aromates, arômes, condiments. Liants protéiques (plasma sanguin, blanc d'œufs) vins, alcools, liqueurs Eau, glace, bouillon, saumure Autorisés Autorisés E250, E252, E300, E301, E315, E316, E260, E270, E330, E262, E261, E263, E325, E326, E331, E332, E333, E339, E340, E341, E392, E450, E451, E452, E400

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
		à 404, E407, E407a, E410, E412, E415, E508, E509, E511, E251, E249
Embossage	Le diamètre du boyau avant embossage doit être de 65 mm minimum pour les jésus.	Chaudins ou suivants de porc non coloré, fermé à une extrémité par une ficelle Diamètre d'au moins 40 mm pour la saucisse et d'au moins 60 mm pour le jésus.
Ressuyage	Ressuyage obligatoire pendant au moins 6 h (ou 2 h en étuve)	Pas d'obligation
Combustible	Bois et sciure de résineux	Non précisé
Type de fumoir	Tuyé sans ventilation mécanique à l'exclusion de tout autre type de fumoir. Ce tuyé est sans refroidissement artificiel de son ambiance, ni réchauffé autrement que par le foyer émettant la fumée.	Non précisé
Type de fumage	Sans présence de flamme après allumage. 48 heures minimum. Perches soutenant les saucisses au minimum à 2 m du foyer.	Fumée liquide autorisée
Couleur	Ambrée (entre brun et doré).	Non précisé
HPD sur produit cru	≤ 73 %	≤ 75 %
Lipides sur produit cru	≤ 27 %	≤ 35 %
Collagène/protides sur produit cru	≤ 16 %	≤ 18 %
Taux de sucres sur produit cru rapporté sur HPD	≤ 0,8 %	≤ 1 %

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fabriqué(e) avec des porcs Label Rouge nourris au petit-lait
- Fumé(e) au bois de résineux
- Fumé(e) dans un tuyé, fumoir traditionnel de Franche-Comté

Les matières utilisées

Les saucisses ficelées et jésus ficelés label rouge sont des produits label rouge « de filière » fabriqués exclusivement à partir de viandes label rouge porc dont le cahier des charges prévoit des conditions d'élevage au moins aussi contraignantes que celles énumérées au point S2.

Cette viande de porc est combinée avec très peu d'ingrédients :

-le sel, le sel nitrité et le salpêtre qui vont contribuer à la stabilité microbiologique du produit mais aussi à l'obtention du goût de charcuterie et de la couleur pour le sel nitrité et salpêtre.
-le sucre qui est utilisé pour son rôle dans la formation de la couleur et comme nutriment pour la flore du produit,
-le poivre pour son apport au goût de la saucisse ficelée ou du jésus ficelé.
-il n'y a pas dans ces produits d'aromates et d'épices qui en terme gustatif pourrait supplanter le goût de viande.

Le fumage
La technique de fumage utilisée pour la fabrication de saucisses ficelées ou de jésus ficelés s'appuie sur :

- Un ressuyage préalable obligatoire avant l'exposition à la fumée.

Ce ressuyage permet d'enlever l'eau en excès sur la surface du boyau. Les particules de fumée pourront alors se fixer sur la surface puis pénétrer dans le produit sans risquer de « glisser » et de former des trainées inesthétiques.

- Un fumage en tuyé.

Des études récentes ont porté sur les différents fumages obtenus selon le type de fumoir utilisé. Les premières constatations permettent de conclure que le fumage dans un tuyé aboutit à un goût unique des saucisses. Ce goût unique se différencie de celui obtenu dans des fumoirs traditionnels (autres que les tuyés) ou des fumoirs conventionnels.

- Un fumage lent d'au minimum 48 h au bois de résineux.

C'est un fumage lent qui permet une imprégnation en profondeur et non superficielle du produit par la fumée. C'est la **combustion lente de bois et sciure de résineux** qui donne à celle-ci sa couleur brune et ambrée et ses propriétés organoleptiques spécifiques. Un fumage trop rapide conduirait à l'obtention d'un produit différent, notamment en termes d'écarts d'hygrométrie et de degré de fumage entre surface et cœur du produit. Par ailleurs la combustion de bois de résineux va libérer des substances aromatiques différentes de celle des bois blancs et contribuer ainsi à l'identité sensorielle de la saucisse ficelée ou du jésus ficelé.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenues de registres

4-2-1 Boyaux et additifs

A leur arrivée et pendant le stockage, les boyaux, les ingrédients et les additifs utilisés pour la fabrication de saucisses ficelées ou de jésus ficelés, sont identifiés de manière à pouvoir à tout instant et à l'aide d'un système d'enregistrement, retrouver :

- Le fournisseur des boyaux, des ingrédients ou des additifs,
- Le bordereau de livraison correspondant
- Le numéro de lot ou de fût des boyaux, des ingrédients ou des additifs utilisés

4-2-2 Fabrication

Réception stockage des pièces de découpe
A leur arrivée et pendant leur stockage, les pièces de découpe sont identifiées de manière à pouvoir, à tout instant et à l'aide d'un système d'enregistrement, retrouver :

- le fournisseur
- le bordereau de livraison correspondant comportant le ou les numéros de lot de viandes.
- leur conformité au présent cahier des charges.

Fabrication (de la préparation de la mêlée au produit fini, cru, cuit ou surgelé)
Un système d'enregistrement des fabrications doit permettre de retrouver :

- Le numéro de lot interne de fabrication
- La date de fabrication
- La nature des pièces utilisées avec les poids correspondants, leurs fournisseurs et la référence du ou des bordereaux de livraison. Ces bordereaux de livraison comportent les numéros de lots des viandes utilisées.
- Le poids de matière première mise en œuvre.
- Date et heure d'embossage.
- Poids des saucisses après embossage.
- Numéros de lots ou de fûts des boyaux et leurs fournisseurs
- Numéros de lots des ingrédients et additifs et leurs fournisseurs.
- Date et heure d'entrée ressuyage.
- Date et heure de sortie ressuyage.
- Date et heure d'entrée dans le tuyé.
- Date et heure de sortie du tuyé.
- Poids des saucisses conformes.
- Poids des saucisses conformes destinées à la cuisson.
- Poids des saucisses conformes destinées à la surgélation.
- Rendement.

Le rendement des produits est calculé pour chaque lot à la sortie du tuyé, celui-ci doit être inférieur ou égal à 92% (du poids après embossage de la mêlée ou du lot).
Il peut être évalué à partir de pesées d'un échantillon de saucisses du lot. Cet échantillon comportera au minimum les saucisses ou jésus présents sur une perche.

A chaque étape de la fabrication, les contenants ou supports du produit doivent être identifiés de manière à pouvoir retrouver à chaque instant le numéro de lot interne de fabrication correspondant et la conformité ou non du produit au présent cahier des charges.
Sur une même ligne d'embossage, les fabrications de saucisses ficelées ou de jésus ficelés label rouge et non label rouge s'effectuent en séquence séparée.

Les bons de livraison ou factures des pièces de découpe, des boyaux, des ingrédients et des produits finis, sont archivés et conservés pendant une durée de 3 ans minimum sous la responsabilité du fabricant.
Les enregistrements du système de traçabilité des fabrications sont archivés et conservés pendant une durée de 3 ans minimum sous la responsabilité du fabricant.

Stockage
Les saucisses sont conservées et stockées par numéro de lot interne de fabrication.

Conditionnement
La saucisse est commercialisée en vrac ou conditionnée.

Vente en vrac :
* En l'état à l'étal du fabricant (vente directe) :
Dans ce cas, la traçabilité est assurée :
- par l'inscription d'un numéro de lot sur l'étiquette,
- ou l'enregistrement des numéros de lot dans une comptabilité matière magasin.

* En l'état et conditionnée en cartons :
Dans ce cas, la traçabilité est assurée par l'inscription d'un numéro de lot sur le carton et sur le bulletin de livraison.

Vente en préemballé (sous vide, sous film, sous atmosphère modifiée...) :
Dans ce cas, la traçabilité est assurée par l'inscription d'un numéro de lot sur chaque unité de vente.
Dans tous les cas, le numéro de lot inscrit lors du conditionnement permet de faire le lien avec le ou les numéros de lot interne de fabrication.

4-2-3 Suivi globalisé des flux de matières premières
Le suivi globalisé des flux de matières premières consiste à enregistrer auprès des opérateurs de transformation l'ensemble des données sur leurs approvisionnements et leurs débouchés, ceci afin de disposer d'une base de données complète sur les échanges de matières premières entre l'ensemble de ces opérateurs label rouge.
La collecte des informations est assurée au moyen de déclarations régulières transmises à l'organisme de défense et de gestion par fichier informatique ou papier selon l'équipement des entreprises.
Le dispositif permet de contrôler la cohérence des flux de matières entre les opérateurs et de vérifier la conformité des flux entrant au cahier des charges « saucisse ficelée et jésus ficelé ».
Ce contrôle est complémentaire des contrôles effectués chez les opérateurs.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Schéma de traçabilité ascendant

Etape du schéma de vie	Identifiant	Support	Information
Distribution du produit en préemballé.	Numéro de lot	Emballage	Le ou les numéros internes de fabrication
Distribution du produit en vrac à l'étal.	Numéro de lot	Etiquette ou bilan matière	Le ou les numéros internes de fabrication
Distribution du produit en vrac en carton.	Numéro de lot	Carton et bulletin de livraison	Le ou les numéros internes de fabrication
Fabrication des saucisses	Numéro de lot interne	Système d'enregistrement	-La date de fabrication. -La nature des pièces utilisées avec les poids correspondants, leurs fournisseurs et les références des bordereaux de livraison correspondant. Ces bordereaux

Etape du schéma de vie	Identifiant	Support	Information
			comportent les numéros de lots des viandes utilisées. -Le poids de matière première mise en œuvre. -Date et heure d'embossage. -Poids des saucisses après embossage. -Numéros de lots des boyaux et leurs fournisseurs -Numéros de lots des ingrédients et additifs et leurs fournisseurs. -Date et heure d'entrée ressuyage -Date et heure de sortie ressuyage. -Date et heure d'entrée dans le tuyé -Date et heure de sortie du tuyé. -Poids des saucisses conformes. -Poids des saucisses conformes destinées à la cuisson. -Poids des saucisses conformes destinées à la surgélation. -Rendement.
Livraison des pièces de découpe	Numéro de bordereau de livraison	Bordereau de livraison des pièces de découpe	Sur le bordereau : - le fournisseur, - type de pièces de découpe, les numéros de lot de découpe et les quantités, - la date d'abattage la plus ancienne.

Schéma de traçabilité descendant :

NIVEAU	*IDENTIFICATION*	*ENREGISTREMENT*
RECEPTION PIECES DE DECOUPE	Identifiant interne	Système d'enregistrement permettant de retrouver : -Fournisseur, -Bordereau de livraison, -Conformité
FABRICATION		
Mêlée	Numéro de lot de fabrication interne	Système d'enregistrement permettant de retrouver : -La date de fabrication -La nature des pièces utilisées avec les poids correspondants, leurs fournisseurs et leurs numéros de bordereaux de livraison. -Le poids de matière première mise en œuvre.

NIVEAU	*IDENTIFICATION*	*ENREGISTREMENT*
Salage- Hachage	Numéro de lot de fabrication interne	Système d'enregistrement permettant de retrouver : -Le ou les fournisseurs des additifs et ingrédients et leurs numéros de lots
Embossage	Numéro de lot de fabrication interne	Système d'enregistrement permettant de retrouver : -Le ou les fournisseurs des boyaux et leur numéro du fût ou du lot
Ressuyage	Numéro de lot de fabrication interne	Système d'enregistrement permettant de retrouver -Date et heure d'entrée ressuyage -Date et heure de sortie ressuyage.
Fumage	Numéro de lot de fabrication interne	Système d'enregistrement permettant de retrouver : -Date et heure d'entrée dans le tuyé -Date et heure de sortie du tuyé. -Rendement
Vérification de la conformité	Numéro de lot de fabrication interne	Système d'enregistrement permettant de retrouver : -Poids des saucisses conformes.
Surgélation (Facultatif)	Numéro de lot de fabrication interne	Système d'enregistrement permettant de retrouver : -Poids des saucisses conformes destinées à la surgélation
Cuisson (Facultatif)	Numéro de lot de fabrication interne	Système d'enregistrement permettant de retrouver : -Poids des saucisses conformes destinées à la cuisson.
VENTES		
Vente en l'état à l'étal du fabricant	Numéro de lot	-Etiquette -Comptabilité matière magasin. Un système d'enregistrement permet d'établir le lien entre les numéros de lots internes de fabrication et les numéros de lots finaux
Vente en l'état, conditionnement carton	Numéro de lot	-Sur conditionnement carton -Sur bulletin de livraison
Vente en préemballé	Numéro de lot	-Sur chaque unité de vente

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Type de viande	viande de coche interdite
S2	Alimentation des porcs	L'alimentation des porcs de plus de 12 semaines est composée uniquement de petit-lait (ou lactosérum) et d'un aliment. Cet aliment contient au moins 70 % de céréales et issues de céréales, avec un minimum de 35 % de céréales dont un maximum de 30 % de maïs. Les pourcentages s'appliquent en poids de la formule de cet aliment. Ce lactosérum est issu de fabrications fromagères (pâtes pressées, pâtes molles, pâtes persillées, pâtes fraîches, pâtes dures, pâtes filées) à base de lait de vache. Le lactosérum représente, exprimé en matière sèche, 15 % minimum et 35 % maximum de la ration d'engraissement. L'utilisation de stabilisants pour le petit-lait (ou lactosérum) est interdite. L'ODG effectue le référencement des filières d'approvisionnement pouvant fournir le Label Rouge « Saucisse ficelée et jésus ficelé ».
S3	Morceau de viande	Seules les pièces suivantes sont autorisées pour le mêlée : épaule ; échine ; longe ; jambon sans jarret ; poitrine (parée des glandes mammaires) ; gras dur
S4	Etat de la viande	Le gras congelé est interdit

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	-sel naturel de 15 à 22 g/kg, -sucres (saccharose, dextrose, lactose) dans la limite maximum de 8 g/kg, -poivre au maximum 3 g/kg, -ferments, -nitrate de potassium (E 252) dans la limite maximale de 110 mg/kg de mêlée exprimé en $NaNO_3$ et uniquement pour des produits non cuits, -nitrite de sodium (E 250) dans la limite maximale de 110 mg/Kg de mêlée exprimée en $NaNO_2$.
S6	Nature	Tous les ingrédients non listés ci-dessus (autres épices, additifs, aromates, etc.) sont interdits.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Composition	- 50 % minimum de muscles « nobles » (épaule, longe, jambon sans jarret), - 20 % minimum de muscles « moyens » et de gras dur (poitrine parée des glandes mammaires, parage de découpe provenant d'épaule, échine, longe, jambon sans jarret, poitrine parée des glandes mammaires, gras dur).
S8	Taille des grains	Le diamètre des grains après hachage doit être de 8 mm minimum.
S9	Traitement des boyaux avant embossage	Préalablement à l'embossage les boyaux ont été dessalés, rincés. Lors de la préparation des boyaux avant embossage, il peut être utilisé des acides organiques en complément de l'eau.
S10	Nature du boyau	- suivant et chaudin de porc pour la saucisse ficelée - chaudin de porc ou cæcum pour le jésus ficelé
S11	Diamètre des boyaux	- 40 millimètres avant embossage pour la saucisse ficelée - 65 millimètre avant embossage pour le jésus ficelé
S12	Nature des boyaux	Ces boyaux naturels sont non colorés, seule leur pigmentation naturelle est acceptée.
S13	Fermeture des boyaux	Le boyau est fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle à l'exclusion de tout autre système d'attache ou d'accrochage y compris les clips fixés sur la ficelle. Cette ficelle est en fibre naturelle. La ficelle utilisée est dans des tons blanc, crème, écru ou beige. La cheville de bois est une petite baguette de bois et a la forme d'un cylindre circulaire droit et ne comporte pas d'extrémités pointues. La cheville n'est pas systématiquement présente lorsque l'embossage s'effectue dans le cæcum.
S14	Ressuyage	Après embossage, les saucisses subissent un ressuyage obligatoire
S15	Technique de ressuyage et durée	-soit à l'air libre pendant au moins 6 heures -soit dans une étuve pendant au moins 2 heures
S16	Température de ressuyage	Si cette opération est en étuve, la température est au plus égale à 30°C
S17	Type de fumoir	Le fumoir, grande cheminée appelée tué, tuyé ou thué est constitué d'une pièce aérée surmontée d'un conduit en forme de hotte pyramidale permettant l'évacuation naturelle et continue de la fumée sur le toit par un large orifice muni de vantaux. Le fumage s'effectue sans ventilation mécanique et dans tous les cas sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur les produits, ou extraction artificielle de la fumée. Ce tuyé est sans refroidissement artificiel de son ambiance, ni réchauffé autrement que par le foyer

		émettant la fumée.
S18	Technique de fumage	la saucisse est fumée lentement, sans présence de flamme
S19	Nature du bois utilisé pour le fumage	Le foyer est réalisé à même le sol. Le feu est allumé avec des bois de résineux et la production de fumée se fait sans flamme, par recouvrement progressif du feu initial par de la sciure de résineux qui se consume lentement.
S20	Technique de fumage	Fumage réalisé de façon continue
S21	Durée de fumage	48 h minimum
S22	Hauteur de la première perche	La première perche de saucisses ne doit pas être suspendue à moins de 2 m du foyer.
S23	Température de surgélation	Les saucisses ficelées et les jésus ficelés crus ou cuits destinés à la vente au consommateur congelées ou surgelées subissent une baisse de température à cœur inférieure ou égale à – 18°C, dans un appareil de surgélation ou de congélation à une température inférieure ou égale à – 30°C.
S24	Durée maximum de surgélation	La durée maximum de séjour dans l'appareil de surgélation ou congélation, afin d'obtenir à cœur une température de – 18°C, est de 6 heures.
S25	Température de conservation en chambre de congélation	Elles sont conservées après congélation ou surgélation dans une chambre de congélation à température inférieure ou égale à – 18°C.
S26	Mode de cuisson	Les saucisses ficelées et les jésus ficelés destinés à la vente en cuit subissent une cuisson à la vapeur ou en marmite ouverte ou fermée.
S27	Température à cœur	La température à cœur des saucisses en cours de cuisson atteint au minimum 68°C.
S28	Mode de conditionnement	Les saucisses ficelées et les jésus ficelés sont vendus entiers à l'unité, au poids, à cuire ou cuits, ou surgelés; en l'état ou conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée, en frais emballés. La présentation en tranche est possible pour le produit cuit.
S29	Dégustation	Les fabricants doivent soumettre leurs produits aux dégustations internes organisées par l'ODG selon les préconisations définies par le plan de contrôle.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Rendement	Le rendement des produits est calculé à la sortie du tuyé, celui-ci doit être inférieur ou égal à 92 % (du poids après embossage de la mêlée ou du lot).
S31	Défauts d'aspect	Seule est conforme une saucisse qui ne présente aucun des défauts d'aspect suivant : - mauvaise forme (hernie), - couleur non ambrée,

		- absence de cheville, - boyaux déchirés. - Coulure de suie.
S32	HPD sur produit cru	≤ 73 %
S33	Lipides sur produit cru	≤ 27 %
S34	Collagène/protides sur produit cru	≤ 16 %
S35	Taux de sucres sur produit cru rapporté sur HPD	≤ 0,8 %

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36	Etiquetage des produits destinés à la vente à l'état cuit	Pour les produits destinés à la vente à l'état cuit, la vérification de la conformité s'effectue après cuisson, refroidissement et élimination des produits présentant un défaut d'aspect. L'étiquette est alors apposée par l'opérateur habilité, si le produit est commercialisé entier.
S37	Etiquetage des produits destinés à la vente à l'état cru	Pour les produits destinés à la vente à l'état cru, après le fumage et vérification de la conformité du produit fini aux conditions de fabrication, chaque saucisse ficelée ou jésus ficelé est muni d'une étiquette.
S38	Origine des étiquettes	Les produits entiers ou le conditionnement pour les produits tranchés sont étiquetés avec un étiquetage qui comporte l'identifiant visuel défini par l'ODG. cet étiquetage est soumis à l'approbation de l'ODG.
S39	Marque	L'étiquetage doit comporter obligatoirement : -La raison sociale du fabricant -L'adresse du site de fabrication Le recto de l'étiquette individuelle qui comporte l'identifiant visuel défini par l'ODG ne doit pas être occulté par l'éventuel suremballage, de sorte qu'il soit intégralement visible par le consommateur.

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature de la matière première : porc label rouge	Documentaire
S8	Taille des grains	Documentaire ou visuelle
S10 et S12	Nature du boyau	Documentaire ou visuelle

S14	Ressuyage	Documentaire
S17	Type de fumoir	Visuelle
S19	Nature du bois utilisé pour le fumage	Documentaire
S21	Durée du fumage	Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

o **BOYAU NATUREL** : Boyau provenant exclusivement de l'intestin du porc.

o **CHAUDIN** : Côlon hélicoïdal. Anse spirale du côlon ascendant.

o **CHEVILLE** : Pièce de bois utilisée pour fermer une extrémité du boyau naturel en vue de son embossage.

o **FROMAGE** : Produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse (MG), babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse.

o **LACTOSERUM**: Liquide jaune citrin légèrement opalescent obtenu après la précipitation de la caséine du lait lors de la fabrication du fromage ou de la caséine.

o **LOT** : Ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui ont été produites, fabriquées ou conditionnées dans des circonstances identiques, en particulier avec une unité de temps, de lieu et de processus de fabrication. Dans le cas de la fabrication de la Saucisse ou du Jésus ficelé, le lot ne pourra excéder l'ensemble des produits d'une journée de fabrication. Il englobera des mêlées de même composition (même produits de compléments, même diamètre de hachage).

o **MELEE** : Mélange constitué de maigre et de gras dur du porc (lipides ≤ 27 %) et d'additifs, obligatoires et facultatif.

o **PERCHE** : Matériel permettant la suspension des saucisses à l'intérieur du fumoir (tuyé) pour le fumage.

o **RESSUYAGE :** Etape qui vise à éliminer l'eau en excès restant dans la mêlée de viande et dans le boyau, à l'issue de l'étape d'embossage.

o **SUIVANT** : Côlon descendant.