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

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/08 « Saucisses et saucissons secs, recette à base principalement de porc charcutier »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- produit séché et affiné en boyau naturel *, au moins 18 jours,
- à hachage régulier,
- issu de viandes porcines certifiées label rouge

** « en boyau naturel » est retiré pour les produits fabriqués sous boyau collagénique destinés au tranchage*

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 5

4- TRAÇABILITÉ 6

4-1. Identification des opérateurs 6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 9

5- METHODE 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 12
5-5. Qualité des produits 15

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 15

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

1- NOM DU DEMANDEUR

Consortium des Salaisons d'Auvergne (C.S.A.)
9 allée Pierre de Fermat, 63170 Aubière
Téléphone : 04.70.64.76.47 / 06.82.42.13.02
Mail : h.daviet@apvc.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisses et saucissons secs, recette à base principalement de porc charcutier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les produits sont fabriqués à partir d'une même mêlée, présentés sous différents boyaux de longueur et diamètre variables. La recette est principalement à base de porc charcutier.

En fonction du poids des pièces et de la dimension des boyaux dans lesquels les produits sont présentés, on distingue :

- le saucisson sec, poussé dans le chaudin et suivant, de forme droite et relativement épais (longueur 10 à 50 cm, diamètre 4 à 10 cm) ;
- la saucisse sèche, poussée dans le menu (grêle), le plus souvent présentée en forme de fer à cheval (diamètre de 3 à 5 cm, longueur de 30 à 40 cm) mais pouvant aussi être droite ou enroulée autour d'une perche (saucisse dite « perche ») ;
- la rosette, poussée dans la rosette (fuseau) ou suivant ;
- le jésus, poussé dans le cæcum (sac).

Les produits pèsent minimum 200 g, et en fonction de la dimension du boyau : de 200 à 800 g pour les « petites pièces », plus de 800 g pour les « grosses pièces ».
Ils sont commercialisés entiers dans leur boyau, bridés ou pas, sous filet ou pas, cendrés ou pas, avec une fleur blanche ou pas, nus ou emballés, sous atmosphère modifiée ou pas, sous vide ou pas.
Les grosses pièces peuvent être commercialisées entières, ou à la coupe, ou en libre-service en tranches pelées conditionnées sous sachet (sous film perforé, sous atmosphère modifiée ou sous vide).
Seuls les boyaux naturels sont utilisés pour les pièces destinées à être vendues entières. Les boyaux collagéniques peuvent être utilisés pour les pièces à trancher présentées en libre service.

Parmi les substances d'enrobage, seules les cendres et les poudres de fleurage sont autorisées. Poivre et herbes sont interdits.

La fermeture du boyau se fait à la ficelle et/ou par clip. Le clippage est autorisé pour les grosses pièces, les saucisses, et s'il y a mise sous filet.

Caractéristiques physiques des produits :

SAUCISSON	**Poids sec**	**Process***	**Boyau**	**Remarques**
	De 200 à 400 g	≥ 21 jours	Chaudin, suivant et collé-cousu du type chaudin (forme, diamètre, épaisseur) Doublage du boyau possible (grosses pièces)	Attache ficelle Clippage possible pour grosses pièces et mise sous filet Les grosses pièces (>800 g) peuvent être tranchées
	Supérieur à 400 g et inférieur ou égal à 800 g	≥ 28 jours		
	Supérieur à 800 g	≥ 42 jours		
SAUCISSE	**Poids sec**	**Process***	**Boyau**	**Remarques**
- fer à cheval et autres	De 200 à 400 g	≥ 18 jours	Menu et boyau collé-cousu du type menu (forme, diamètre, épaisseur)	Attache clip autorisée
- perche	De 2 à 4 kg			
- droite	De 200 à 350 g			
ROSETTE	**Poids sec**	**Process***	**Boyau**	**Remarques**
	De 350 à 800 g	≥ 28 jours	Fuseau et boyau collé-cousu du type fuseau (forme, diamètre, épaisseur) Doublage possible	Diamètre ≥ 60 mm dans sa partie la plus large
	Supérieur à 800 g	≥ 42 jours		
JESUS	**Poids sec**	**Process***	**Boyau**	**Remarques**
	De 350 à 800 g	≥ 28 jours	Sac ou caecum et boyau collé-cousu du type sac (forme, diamètre, épaisseur) Doublage possible	Diamètre ≥ 60 mm dans sa partie la plus large
	Supérieur à 800 g	≥ 42 jours		

** Process : durée minimale depuis l'embossage de la mêlée jusqu'à la sortie du séchage pour l'emballage.*

Caractéristiques analytiques

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

› Taux d'humidité du produit dégraissé (HPD) :
- pièces de diamètre inférieur ou égal à 70 mm : ≤ 52 %
- Pièces de diamètre supérieur à 70 mm : ≤ 56 %
- pièces de diamètre supérieur à 85 mm : ≤ 58 %

› Teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % : ≤ 18 %

Caractéristiques sensorielles

Le produit label rouge se distingue du produit standard par une meilleure cohésion des grains de gras et de maigres, un toucher plus ferme, une odeur et un goût de salaison sèche plus prononcés. Les quantités de gras sont plus faibles, et le goût de gras moins important.

La cible principale visée est celle des ménages urbains acheteurs en grande surface, plutôt jeunes et à niveau moyen de consommation, qui apprécient davantage les saucissons qui sont fabriqués avec une part plus importante de viande de porc charcutier que de coche.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit entrant dans la catégorie « saucisson sec, saucisse sèche, pur porc » telle que définie par la fiche 2.1.5.3 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.
Le produit courant ne peut bénéficier ni 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
Humidité du produit dégraissé (HPD)	HPD ≤ 52 %	HPD ≤ 52 %
exception pour diamètre > 70 mm	HPD ≤ 56 %	HPD ≤ 56 %
exception pour diamètre > 85 mm	HPD ≤ 58 %	HPD ≤ 58 % (si la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % est inférieure ou égale à 25 %)
Lipides rapportés à l'HPD de 77 % (Lipides (HPD 77))	**Lipides (HPD 77) ≤ 18 %**	Lipides (HPD 77) ≤ 30 %
Composition de la mêlée	Porc charcutier LR + **30 % maximum de viande de coche** LR	Non définie
Hachage	**Utilisation du hachoir obligatoire**	Non défini
Repos avant ou/et après embossage	Repos obligatoire	Pas d'obligation
Durée minimale de fabrication	Définie en fonction des dimensions, poids et boyaux des produits	Non définie

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure relève principalement de la recette ; c'est-à-dire de la composition de la mêlée qui est plus maigre, avec moins de nerfs, moins de sucres ajoutés et des boyaux naturels (sauf cas du tranchage).

Elle s'explique aussi par l'origine anatomique des maigres et des gras durs incorporés et la sélection qualitative de ces viandes, ainsi que par l'attention portée à la fabrication des produits et à la durée minimale de fabrication dont les effets sont sensibles sur le plan de la texture des produits obtenus. Ainsi, les produits label rouge obtenus offrent une meilleure cohésion des grains de gras et de maigres, un toucher plus ferme.

La qualité supérieure s'exprime par les caractéristiques sensorielles qui découlent de la recette et de la composition des produits, de la qualité des viandes mises en œuvre, mais aussi du savoir-faire personnel du fabricant et de ses choix individuels (technicité des phases terminales du process, spécificité des épices ajoutées ou pas, proportion de viandes de coches). Le goût et l'odeur de viande séchée sont plus prononcés, les quantités de gras sont moins importantes et le goût de gras ou de rance n'apparaît pas.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- produit séché et affiné en boyau naturel *, au moins 18 jours,

- à hachage régulier,

- issu de viandes porcines certifiées label rouge

** « en boyau naturel » est retiré pour les produits fabriqués sous boyau collagénique destinés au tranchage*

Le séchage et l'affinage se font en 2 phases au moins dans le process, avec une phase de repos obligatoire précédemment, ce dernier permet une meilleure pénétration et homogénéité du sel dans la pâte.

Seul le hachoir donne la texture régulière spécifique des maigres, il est exigé pour la tenue de tranche des saucissons haut de gamme.

Les matières premières label rouge sont le gage d'une matière première de qualité supérieure, dont la production (alimentation, élevage, abattage, découpe) est encadrée et contrôlée.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de transformation
- Les ateliers de tranchage

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à toutes les étapes de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire
La traçabilité amont concerne l'identification des matières premières carnées (porc ou coche) et non-carnées (autres ingrédients et additifs) utilisées. La traçabilité ascendante des matières premières doit permettre le cas échéant de vérifier le respect des exigences sur les porcs et les coches.

Dans leurs ateliers, les fabricants mettent en place un certain nombre de documents internes (fiche réception des viandes, fiche produit, fiche composition assaisonnement mêlée, fiche ingrédients non carnés, fiche préparation de commande) leur permettant, à partir d'un même numéro de lot (ou autre n° permanent ou fiche suiveuse), de relier chacune des étapes du process et de retrouver le cheminement technique des produits, les matières premières utilisées et leurs fournisseurs.

Pour chaque entreprise, la composition en viandes, ingrédients et additifs de la mêlée du produit est précisée dans une « fiche produit » (ou document(s) équivalent(s)) mise à disposition de tout contrôleur.
Les pratiques et le détail des paramètres technologiques mis en œuvre par chaque entreprise font l'objet d'une « fiche descriptive du process » (ou « fiche process ») qui est mise à disposition de tout contrôleur.

► En salaison, la comptabilité-matière et la différenciation visuelle des identifiants des produits tout au long du process (couleur de la ficelle, codage des lots, voire fiches-suiveuses…) sont assurées car elles facilitent la distinction au quotidien, au sein de l'usine, des produits se différenciant uniquement par la composition de la mêlée.

Etape	Traçabilité	Identification	Elément de traçabilité
Réception et stockage des matières premières	Enregistrements : - nom des matières et identifiants du lot du fournisseur - n° de lot de viandes le cas échéant - nom du fournisseur - poids - date de réception - date d'abattage - marquage des viandes certifiées	Enregistrement et création de fiches par lots de viande (fiche réception des viandes) Conservation des enregistrements et identifiants entrés avec les lots de matières premières (traçabilité amont par certificat d'origine ou autre dispositif) Systèmes de marquage	N° lot fournisseur et/ou n° de lot de viandes
Étapes de la préparation de la mêlée à la sortie du séchage	Création de fiche(s) suiveuse(s) par lot de fabrication, contenant a minima les enregistrements suivants : - marquage différencié des recettes - numéro de lot de fabrication - composition avec n° de lots fournisseurs et/ou n° de lots de viandes - date de mise en œuvre - quantités mises en oeuvre - caractéristiques technologiques à chaque étape	Fiche-suiveuse ou système de fiches associées ou n° de code interconnectant entre les étapes du process Comptabilité matière des recettes (fiche produit, fiche composition assaisonnement mêlée, fiche ingrédients non carnés)	N° lot de fabrication
Tranchage, conditionnement et stockage	Tranchage (suivi spécifique) : - fiche sortie/fiche entrée avec n° de lot de tranchage et n° de lot de fabrication - volumes entrées / sorties - date de tranchage - enregistrement sur un seul registre Conditionnement : - fiche lot de sortie/entrée avec date, volumes, nombre de pièces - code-produit ou n° de lot	Etiquetage : - nom du produit - n° de lot ou code-produit - suivi des étiquettes utilisées et des stocks - comptabilité matière (fiche préparation de commande)	N° lot tranchage

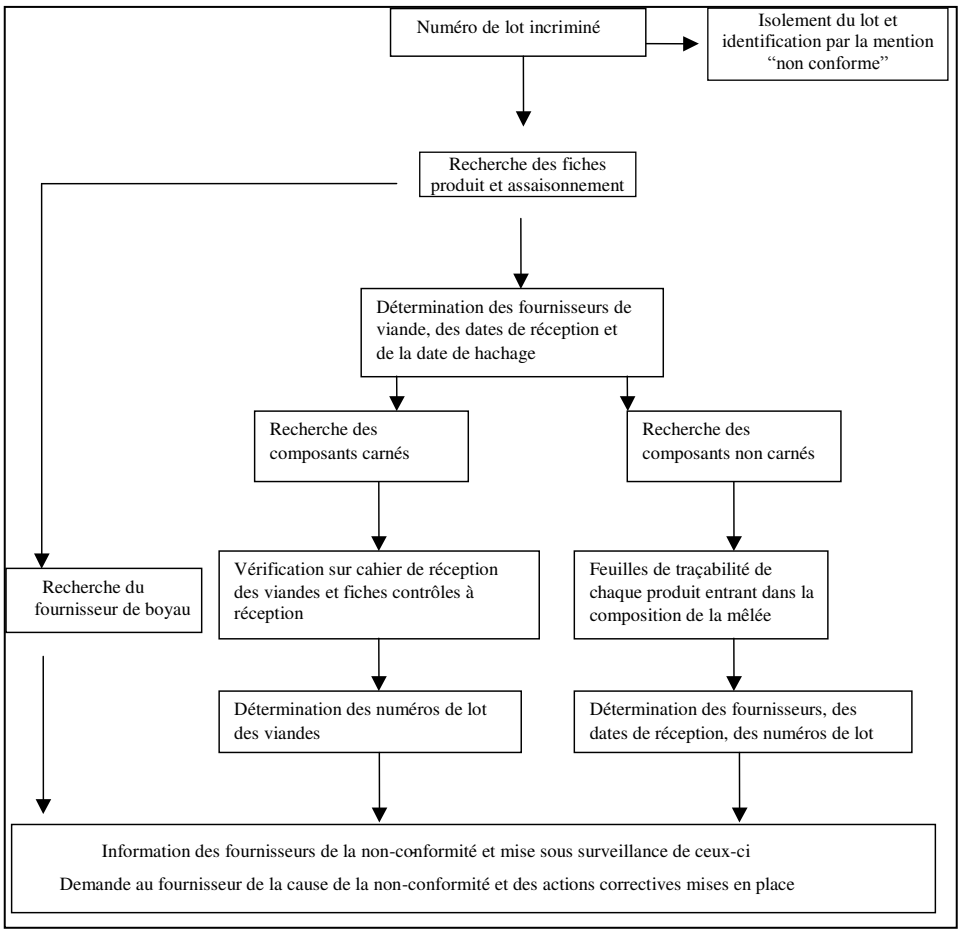
Transport et commercialisation	Enregistrements des lots et destinations	Comptabilité (fiche préparation de commande)	N° lot de fabrication ou de tranchage

► En abattage et découpe :

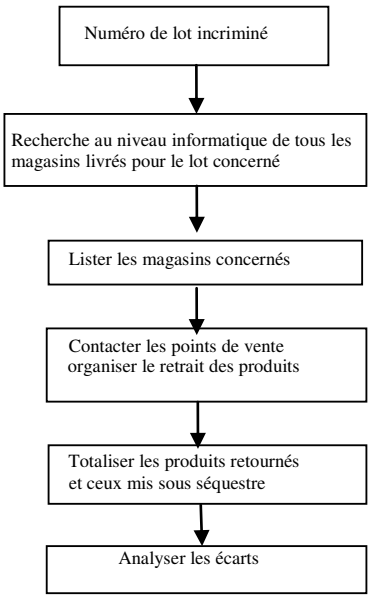
Etape	Traçabilité	Identification	Elément de traçabilité
Abattage	Enregistrements : - bordereau de livraison des porcs et/ou coches - ticket de pesée - Relevé d'abattage Nom éleveur, IDM	Indicatif de marquage (site d'élevage) N° tuerie carcasse Marque spécifique	N° tuerie
Atelier de découpe	Enregistrements : - comptabilité matière - document de découpe avec N°tuerie, N° lot de découpe, N° lot de viande	Identification des contenants avec le n° de lot de découpe	N°lot de découpe N° lot de viande

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Exemple de traçabilité ascendante amont : en cas de non-conformité, la traçabilité ascendante amont doit permettre de retrouver les matières premières, les fournisseurs et les raisons de l'incident. Dans le cadre du contrôle, elle permet de remonter la chaîne des fournisseurs afin de valider la conformité aux règles du cahier des charges.



La traçabilité descendante permet de retrouver les produits et les magasins concernés (exemple ci-après)

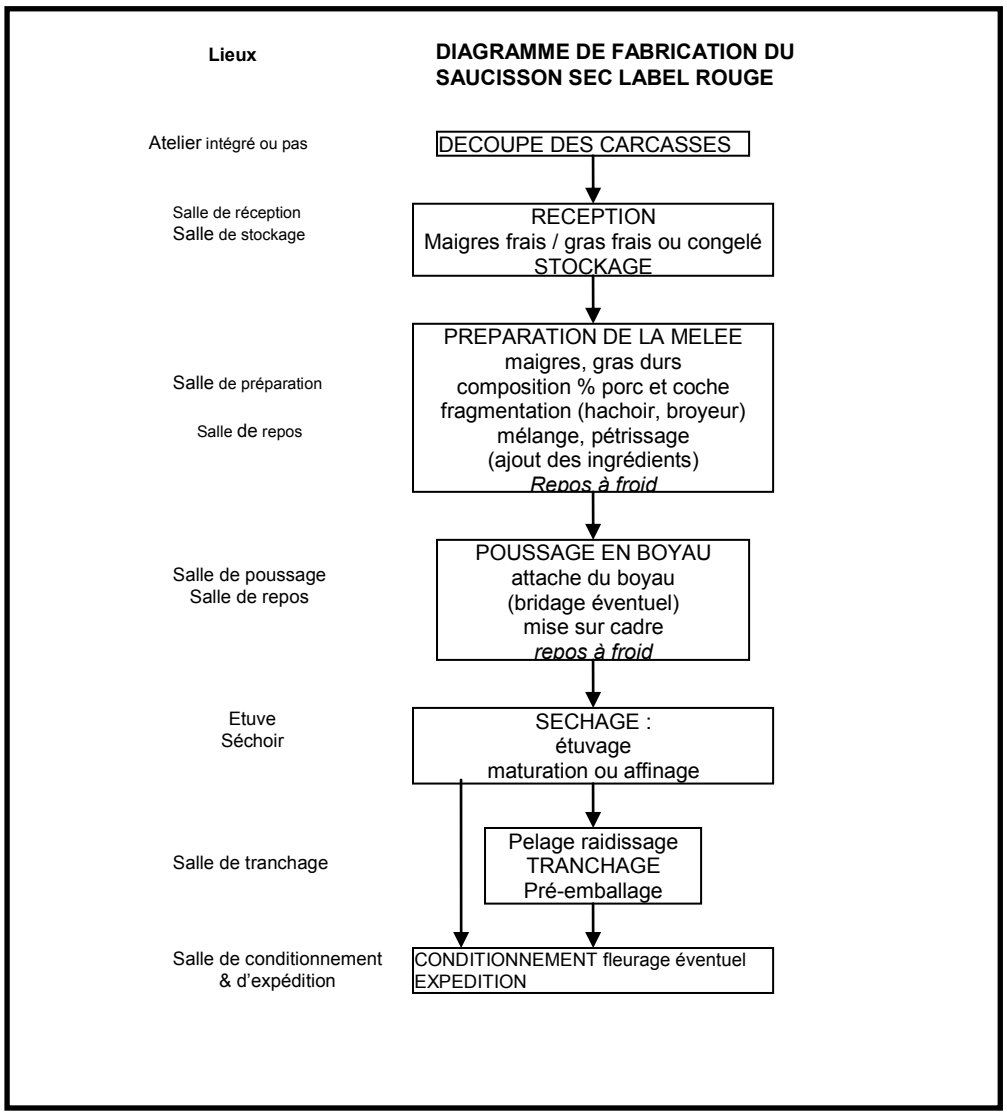


5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Le diagramme ci-après présente le schéma de vie des produits.

Schéma de la fabrication des saucissons secs, saucisses sèches, rosettes et jésus



Le fractionnement des matières premières (coupe, découpe, désossage des pièces) est la dernière étape entreprise en amont. Il est généralement réalisé par des entreprises d'abattage et de découpe mais il peut aussi être réalisé dans des ateliers intégrés aux entreprises de fabrication. Dans tous les cas, les maigres et pièces sont livrés en frais.

Pour le saucisson ou la saucisse, après sélection des viandes, plusieurs étapes précèdent le conditionnement :

- Un prémélange des différents morceaux de maigre et de gras est constitué, puis broyé (mêlée) ; ingrédients et additifs y sont incorporés. La mêlée est ensuite mélangée et pétrie mécaniquement. Une période de repos s'intercale avant ou/et après embossage.

- Cette mêlée est ensuite portionnée et poussée dans des morceaux de boyaux naturels (ou éventuellement dans des boyaux collagéniques si les produits sont destinés au tranchage), qui sont attachés à la ficelle à leurs deux extrémités ou clippés, puis accrochés sur un cadre mobile ou des barres. C'est la dernière étape des phases dites froides.
- Enfin le saucisson est étuvé afin de lancer la fermentation lactique, puis maturé ou affiné pendant une période qui dépend de son poids, de son diamètre, du boyau et du degré de sèche désiré.
- En fin de fabrication, suivant le développement de la fleur de surface, il peut être brossé et enduit de cendre ou poudre de fleurage avant emballage et conditionnement en tranches préemballées ou en pièces entières.

Pour le tranchage des produits label rouge, 3 étapes techniques sont nécessaires :

- pelage du boyau, puis un raidissage des pièces
- tranchage
- rangement dans des barquettes avant scellage du conditionnement et conservation.

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Délai maximal de réception des viandes fraîches	Le délai maximal de réception des viandes fraîches est fixé à 6 jours après la date d'abattage pour les viandes de coche, à 4 jours après la date d'abattage pour les viandes de porc charcutier (6 jours dans le cas de week-ends et jours fériés).
S2	Caractéristiques des maigres	Les maigres sont triés et sélectionnés visuellement. Ils sont dits "normaux" parce qu'ils ne présentent pas les défauts des viandes "pâles, molles et exsudatives" (dites PSE) ou "sombres, fermes et sèches" (dites DFD).
S3	Caractéristiques du gras	Le gras est blanc, ferme, sans odeur.
S4	Parage des viandes	Les viandes sont parées avec attention (découennées, dégraissées, dénervées) afin de satisfaire aux caractéristiques analytiques arrêtées pour les produits finis.
S5	Cahier des charges fournisseur	Ce travail se faisant pour l'essentiel en atelier de découpe extérieur, un cahier des charges est établi avec chaque fournisseur.
S6	**Taux d'incorporation des viandes**	Les produits sont fabriqués à partir de maigres et de gras de porcs charcutiers exclusivement label rouge, avec un complément de **30 % maximum de viandes de coches** label rouge.
S7	Taux d'incorporation de	La mêlée incorpore 40 % minimum de maigres de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	maigres de jambons pour la recette « au jambon »	jambons de porc charcutier et éventuellement de coche, dans le respect du critère S6.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Doses maximales des ingrédients autorisés	Le sel, les sucres et les épices, aromates, condiments, vins, liqueur et alcools sont utilisés dans la limite des doses maximales : - Sel (NaCl) ≤ 30 g / kg de mêlée - Sucres (glucose, saccharose, lactose, dextrose) ≤ 18 g / kg de mêlée - Épices, aromates, condiments, vins, liqueurs, alcools : ≤ 5 g/ kg de mêlée (pour chaque ingrédient)
S9	Mélange	Les viandes sont mélangées avec des additifs et ingrédients.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	**Hachage**	**Le passage des muscles et des gras durs au hachoir est obligatoire.**
S11	Taille minimum de la grille du hachoir	6 mm minimum
S12	Repos au froid	Un repos au froid est effectué avant ou/et après embossage.
S13	Durée du repos au froid	Sa durée est comprise : - entre 0,5 et 4 jours pour le saucisson sec et la saucisse sèche ; - entre 0,5 et 5 jours pour la rosette et le jésus.
S14	Conditions pour l'utilisation de la mention « traditionnel » ou « à l'ancienne »	L'utilisation de boyaux naturels est obligatoire également sur les produits pelés avant tranchage.
S15	Conditions d'embossage de la mêlée	La mêlée est poussée (embossée) dans des portions de boyaux naturels entiers ou collés ou cousus (boyaux collagéniques pour le prétranché), sans échauffement de la pâte et sans inclusion d'air afin d'éviter une

		dégradation locale des maigres.
S16	Types de fermeture du boyau	Une fois rempli, le boyau est attaché à la ficelle ou par clip. Le clippage est autorisé uniquement pour les grosses pièces, les saucisses, et s'il y a mise sous filet.
S17	Mise sous filet ou ficelage	Pour les rosettes et les jésus, le boyau rempli est mis sous filet ou ficelé.
S18	Etuvage	Les produits passent ensuite obligatoirement par une phase d'étuvage (aussi appelée premier séchage). L'étuvage est essentiel au lancement de la fermentation Il a pour but d'obtenir : - l'acidification du produit, - la coagulation des protéines, - une perte en poids significative, - et le développement de la flore interne responsable de la fermentation, ainsi que de la fleur de surface.
S19	Durée d'étuvage	La durée est comprise entre 3 et 8 jours suivant le poids et le diamètre des pièces.
S20	Conditions d'étuvage	Les objectifs de l'étuvage sont obtenus par une montée en température, avec des temps de marche/arrêt adaptés selon les installations, et/ou une régulation directe de l'hygrométrie selon les installations.
S21	Fleurissement des surfaces	Il peut être assuré naturellement ou être conforté par l'application d'une fleur sélectionnée.
S22	Maturation	Les produits subissent enfin une phase de maturation (ou affinage), qui constitue la seconde phase de séchage La maturation a pour but de développer la flore, de développer les caractéristiques organoleptiques et de poursuivre la perte de poids. Elle se déroule à une température inférieure à celle de la phase d'étuvage.

<table>
<tr><td>S23</td><td>Durées minimales de séchage</td><td>Les durées minimales de séchage suivant la catégorie et le poids du produit, afin de répondre aux caractéristiques analytiques du produit fini.
<u>Tableau récapitulatif du process de l'embossage de la mêlée à la sortie du séchoir pour l'emballage (en jours)</u>
<table>
<tr><th>produit</th><th>poids</th><th>Total séchage</th></tr>
<tr><td>saucisse</td><td>200-400g</td><td>≥ 18 j</td></tr>
<tr><td>(perche)</td><td>2 à 4 kg</td><td>≥ 18 j</td></tr>
<tr><td>(droite)</td><td>200-350g</td><td>≥ 18 j</td></tr>
<tr><td rowspan="3">saucisson</td><td>200-400g</td><td>≥ 21 j</td></tr>
<tr><td>>400-800g</td><td>≥ 28 j</td></tr>
<tr><td>>800g</td><td>≥ 42 j</td></tr>
<tr><td>rosette</td><td>350-800g</td><td>≥ 28 j</td></tr>
<tr><td>et jésus</td><td>>800g</td><td>≥ 42 j</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S24</td><td>Description du process</td><td>Les étapes du process comportent de plus en plus souvent des cycles spécifiques - y compris marche / arrêt - déterminés par les caractéristiques de l'air environnant le produit (température, durée, débit, hygrométrie) et l'évolution de ces derniers.</td></tr>
<tr><td>S25</td><td>Type de produits autorisé pour le tranchage</td><td>Le tranchage est autorisé pour les saucissons de plus de 800 grammes.
Les produits destinés au tranchage sont des produits finis identifiés et satisfaisant aux exigences du cahier des charges.</td></tr>
<tr><td>S26</td><td><u>Epluchage avant tranchage des produits en boyau collagénique</u></td><td><u>Obligatoire</u></td></tr>
<tr><td>S27</td><td rowspan="2">Conditions de réalisation du raidissement avant tranchage</td><td>Le raidissage des pièces se fait à une température à cœur supérieure ou égale à -10°C et inférieure ou égale à + 5°C. Cette phase d'abaissement de la température est indispensable avant tranchage.</td></tr>
<tr><td>S28</td><td>Le raidissage des pièces se fait pendant une durée inférieure ou égale à 72h.</td></tr>
<tr><td>S29</td><td>Réalisation du tranchage</td><td>En salle de tranchage, le cycle s'achève par une opération de tranchage-conditionnement suivie d'un operculage et mise en carton.</td></tr>
<tr><td>S30</td><td>Conditions de stockage des produits tranchés conditionnés</td><td>Il est réalisé à température contrôlée.</td></tr>
<tr><td>S31</td><td>Conditionnement des produits</td><td>Les produits sont présentés :
- sans fleur ou avec leur fleur ou avec une poudre de fleurage autorisée,</td></tr>
</table>

		- cendrés ou pas, - avec ou sans bridage ou filet.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32	Taux d'humidité du produit dégraissé (HPD) : - pièces de diamètre inférieur ou égal à 70 mm - pièces de diamètre supérieur à 70 mm - pièces de diamètre supérieur à 85 mm	 ≤ 52 % ≤ 56 % ≤ 58 %
S33	**Teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 %**	**≤ 18 %**

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
S6	Taux d'incorporation des viandes	Documentaire
C	Embossage des produits (type de boyau utilisé)	Visuelle, Documentaire
S10	Hachage	Documentaire, Visuelle
S23	Durée minimale de séchage	Documentaire
S32	Taux d'humidité du produit dégraissé (HPD)	Mesure, Documentaire, Analytique
S33	Teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 %	Mesure, Documentaire, Analytique
C	Rapport collagène / protides	Mesure, Documentaire, Analytique
C	SST rapporté à l'HPD de 77 %	Mesure, Documentaire, Analytique
C	pH des produits finis	Mesure, Documentaire, Analytique

*C : Conditions de production communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/06 homologué par l'arrêté du 11 août 2017

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/06 « Pâté de tête issu de porc fermier »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré à partir de porcs fermiers Label Rouge
- Préparé exclusivement avec des têtes 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 du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant 3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4- TRAÇABILITÉ 6
4-1. Identification des opérateurs 6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 7
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 7
5- METHODE D'OBTENTION 11
5-1. Schéma de vie 11
5-2. Matières premières carnées utilisées 12
5-3. Ingrédients et additifs 13
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 13
5-5. Qualité des produits 15
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 15
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 15

1- NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Fax : 02.96.76.58.64
Mail : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Pâté de tête issu de porc fermier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- « Pâté de tête issu de porc fermier »
- « Fromage de tête issu de porc fermier »
- « Tête persillée issue de porc fermier »
- « Tête roulée issue de porc fermier »

Le produit est commercialisé frais sous différentes formes :

- Conditionné entier sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ;
- Conditionné entier non emballé, destiné à être tranché ;
- Conditionné pré tranché.

Le produit n'est pas présenté à la vente sous forme appertisée.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit conforme au Codes des usages de la charcuterie (fiche 2.1.9.1 Museau de porc, pâté de tête, fromage de tête).
Le produit courant est un pâté de tête qui ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L 640-2 du Code rural. Ce produit se retrouve au rayon traditionnel des GMS et dans les boucheries-charcuteries.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Réfrigération des matières carnées	Préparé exclusivement avec des têtes fraîches.	Possibilité d'utiliser des têtes et gras surgelés.
Sélection des matières carnées	Le gras mou et les matières carnées cartilagineuses sont limités par l'absence de chignon et d'oreille. Têtes et langues employées dans leurs proportions anatomiques.	Toutes parties comestibles des têtes de porc, à l'exception de la cervelle, gras de porc. Têtes et langues employées selon les pratiques du salaisonnier.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Sélection des ingrédients non carnés	Liste positive d'ingrédients avec exclusion des exhausteurs de goût, acétate, lactate, phosphates, colorants de masse.	Exhausteurs de goût, nitrite, acide ascorbique, acide érythorbique, acides organiques, acétate, lactate, citrate, phosphates, gélifiants, colorants de masse autorisés.
Procédé de fabrication	La viande destinée au pâté de tête est découpée en dés de grosseur adaptée au type de fabrication (pain destiné à être tranché ou terrine). Le délai maximum entre le tranchage et le conditionnement est de 1 heure maximum.	Selon les pratiques du salaisonnier.
Durée de vie du produit	Produit entier (vendu à la coupe) : la DLC est ≤ 32 jours à compter de la date de mijotage. Produit pré-tranché (libre service) : la DLC est ≤ 28 jours à compter de la date du tranchage, ce dernier devant intervenir dans les 14 jours qui suivent le mijotage.	Selon les pratiques du salaisonnier : supérieur à 35 jours à compter de la date de cuisson.
Caractéristiques chimiques	Sel (NaCl) ≤ 2,2 %. Poids net égoutté ≥ 60 %.	Selon les pratiques du salaisonnier.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Elaboré à partir de porcs fermiers Label Rouge
- Préparé exclusivement avec des têtes fraîches

Caractérisation sensorielle :

Les pâtés de tête doivent présenter un goût de viande et de langue équilibré, peu salé. Le produit doit présenter une flaveur de gras peu intense, une texture fibreuse du maigre et une perception de gelée faible.

Les principales conditions de production qui concourent à l'obtention d'un produit de qualité supérieure sont les suivantes :

Caractéristiques	**Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit**
La viande provient de porc fermier Label Rouge, ayant au minimum les caractéristiques suivantes : - Porcs fermiers élevés avec parcours ; - durée d'élevage : 182 jours minimum ; - alimentation : alimentés avec 70 % minimum de céréales et issues.	Assurance pour le consommateur : toute la filière est sous signe de qualité supérieure. Garantie d'image avec le porc élevé selon un mode fermier.
Le pâté de tête est fabriqué à partir des parties comestibles des têtes de porc à l'exception de la cervelle, du chignon et des oreilles. Les têtes doivent présenter un aspect frais, une absence d'hématomes, une présence de soies et de souillures limitée. Les langues doivent présenter un aspect frais et une absence de résidus et de cartilages.	Garantie sensorielle : le gras mou et les matières carnées cartilagineuses sont limitées par l'absence de chignon et d'oreille. Garantir un produit avec un aspect correct : garantie sensorielle, d'image.
Matière carnée fraîche	Garantie d'une constance plus grande du produit fini
Délai entre abattage et mise en œuvre ≤ 4 jours et 6 jours en cas de week-end et jours fériés	Garantie de fraîcheur et de maintien des caractéristiques qualitatives de la viande.
Le pâté de tête est fabriqué avec ajout éventuel et raisonné « à minima » des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre : - gélatine G ≤ 3 % ; - sel exprimé en NaCl du produit fini < 2,2 % ; - eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ; - sucres : saccharose, dextrose tel que les critères analytiques soient respectés (STT ≤ 0,5%) ; - aromates, épices, vins, alcools : 1 à 3% ; - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes : 0 à 1% ; - persil à l'état frais, surgelé ou déshydraté, oignon à l'état frais : 0 à 5% ; - vinaigre : 0 à 1% ; - nitrite de sodium (E250) et de potassium (E249) ; - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ; - acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316). Cette liste positive exclut notamment les exhausteurs de goût, acétate, lactate, phosphates, colorants de masse.	Ces exclusions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit.

Caractéristiques	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Têtes et langues sont employées dans le respect de leurs proportions anatomiques. Salage par injection puis immersion : - Le salage des langues est effectué par multi-injection ; - Le salage des têtes est effectué par injection manuelle et/ou multi-injection ; - Taux d'injection maximum de 20% pour les têtes et les langues. - L'immersion (ou trempage) consiste à immerger la viande dans de la saumure. - Le taux de sel dans la saumure d'injection et dans la saumure d'immersion est de 16 % maximum. Maturation : Après le salage par injection, la maturation des têtes et langues s'effectue en immersion. La maturation désigne l'évolution physico-chimique de la viande au niveau de la conservation, de la couleur et du goût. La maturation est de 1 à 7 jours. Les compositions des saumures d'injection et de trempage sont fonction de la durée de maturation.	Garantie sensorielle et de régularité Garantie sensorielle Garantie sensorielle
Sélection des tranches de pâté : Absence de tranche cassée ou ayant des trous de plus de 1cm².	Présentation irréprochable
Délai maximum entre tranchage et conditionnement : 1 heure maximum	Garantie sensorielle
Produit entier (vendu à la coupe) : la DLC est ≤ 32 jours à compter de la date de mijotage. Produit pré-tranché (libre service) : la DLC est ≤ 28 jours à compter de la date du tranchage, ce dernier devant intervenir dans les 14 jours qui suivent le mijotage.	Garantie sensorielle
Caractéristique physico-chimique du pâté de tête : sel ≤ 2,2 %	Limitation de l'emploi de sel : garantie sensorielle et d'image

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de transformation

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Chaque lot de fabrication doit être identifié par l'attribution d'une codification unique.
L'atelier de transformation tient à disposition les enregistrements sur le traitement de chaque lot de fabrication.
Ces enregistrements comprennent les informations relatives :

- à l'origine du lot de fabrication : rapprochement avec un lot de réception (viande, abats et ingrédients) ;
- aux quantités traitées (quantité des ingrédients, nombre et poids des pièces, poids des produits issus) ;
- à l'étiquetage des produits conditionnés.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Le champ de la certification commence à la réception des matières premières et se termine à la mise en marché.
Les principales étapes concernées par la certification sont donc :

- La réception des matières premières ;
- La fabrication ;
- Le tranchage éventuel et le conditionnement ;
- Le stockage.

Les pâtés de tête sont préparés et conditionnés par lot de fabrication complet.

A chaque stade d'élaboration et de stockage (de la constitution du lot de fabrication à l'étiquetage des pâtés de tête), le lot de fabrication est séparé physiquement des autres lots (séparation dans l'espace). De plus dans les salles de l'atelier fonctionnant en continu, on ne commence à travailler le produit Label qu'après que la chaîne a été préalablement vidée (séparation dans le temps).

Etapes	**Produits**		**Traçabilité**	**Documents d'identification et d'accompagnement / Etiquetage**
Réception matières premières et stockage	Pièce de découpe Abats	Ingrédients	Détermination d'un **numéro de lot de réception** Pour chaque matière première, enregistrement : . de la nature de la matière première ; . de la date d'abattage (pour la matière carnée) ; . du nom du fournisseur ; . de la date de réception ; . des quantités.	. Bon de livraison : dans le cas de la matière carnée il précise l'indicatif de marquage de la carcasse permettant de faire le lien avec l'élevage d'origine ; . Identifiant matière première permettant la traçabilité entre le transformateur et le fournisseur ; . Enregistrements.

<table>
<tr><td>Mise en œuvre des recettes, salage, maturation, cuisson, mijotage,</td><td>Pièce de découpe Abats</td><td>Ingrédients</td><td rowspan="3">Détermination d’un numéro de lot de fabrication
Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot de fabrication :
. la date, la nature et la quantité des matières premières mise en œuvre ;
. les éléments de traçabilité de la réception des matières premières ;
. la date de cuisson (correspondant à J0 pour la DLC).</td><td rowspan="3">. Enregistrements des numéros de lot de réception.</td></tr>
<tr><td>moulage, refroidissement</td><td colspan="2">Pâté de tête</td></tr>
<tr><td>Tranchage éventuel</td><td colspan="2">Pâté de tête pré-tranché</td></tr>
<tr><td>Conditionnement</td><td colspan="2">Pâté de tête</td><td>Détermination d’un numéro de lot produit fini
Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot produit fini :
. le nom du produit Label Rouge ;
. les éléments de traçabilité de la fabrication (fiches d’enregistrement) ;
. la quantité de produit conditionné ;
. la DLC apposée au conditionnement.</td><td>. Etiquetage Label Rouge
. Enregistrements des numéros de lot de fabrication.</td></tr>
<tr><td>Expédition en point de vente</td><td colspan="2">Pâté de tête</td><td>Enregistrements pour chaque lot de produit fini :
. des dates d’expédition ;
. des quantités expédiées ;
. des noms des points de vente distribués.</td><td>. Listing des expéditions.</td></tr>
</table>

Schéma de traçabilité ascendante

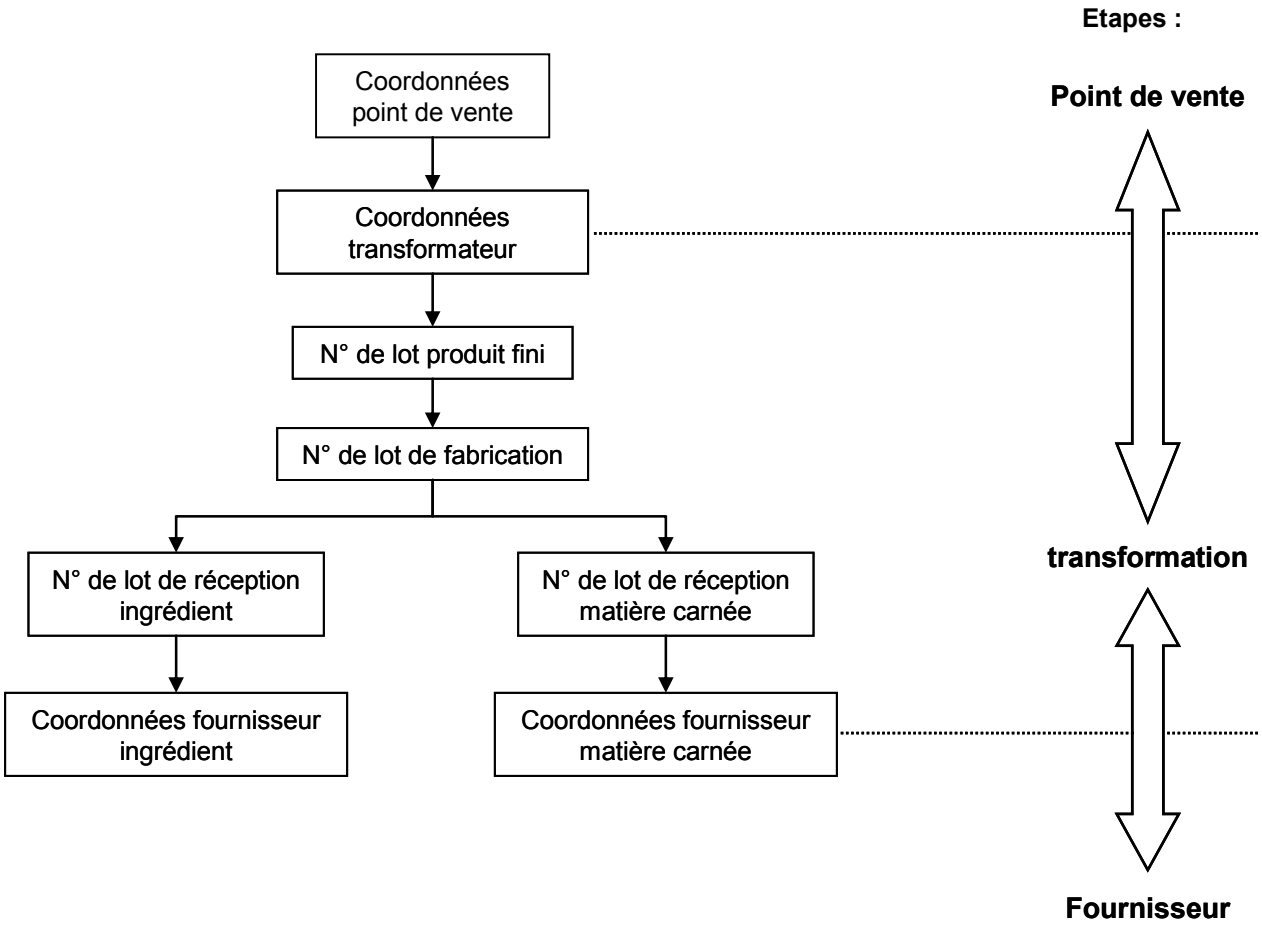
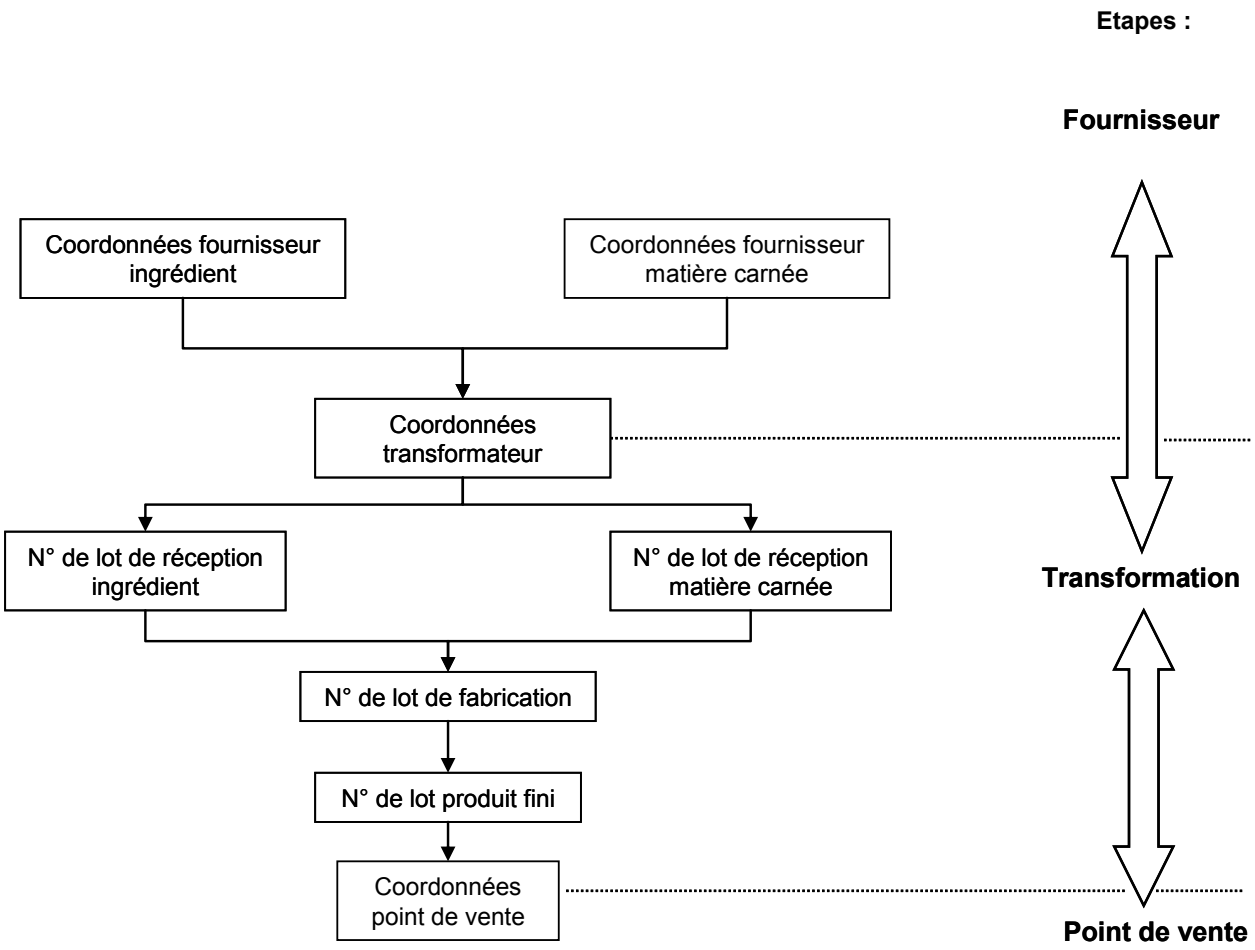
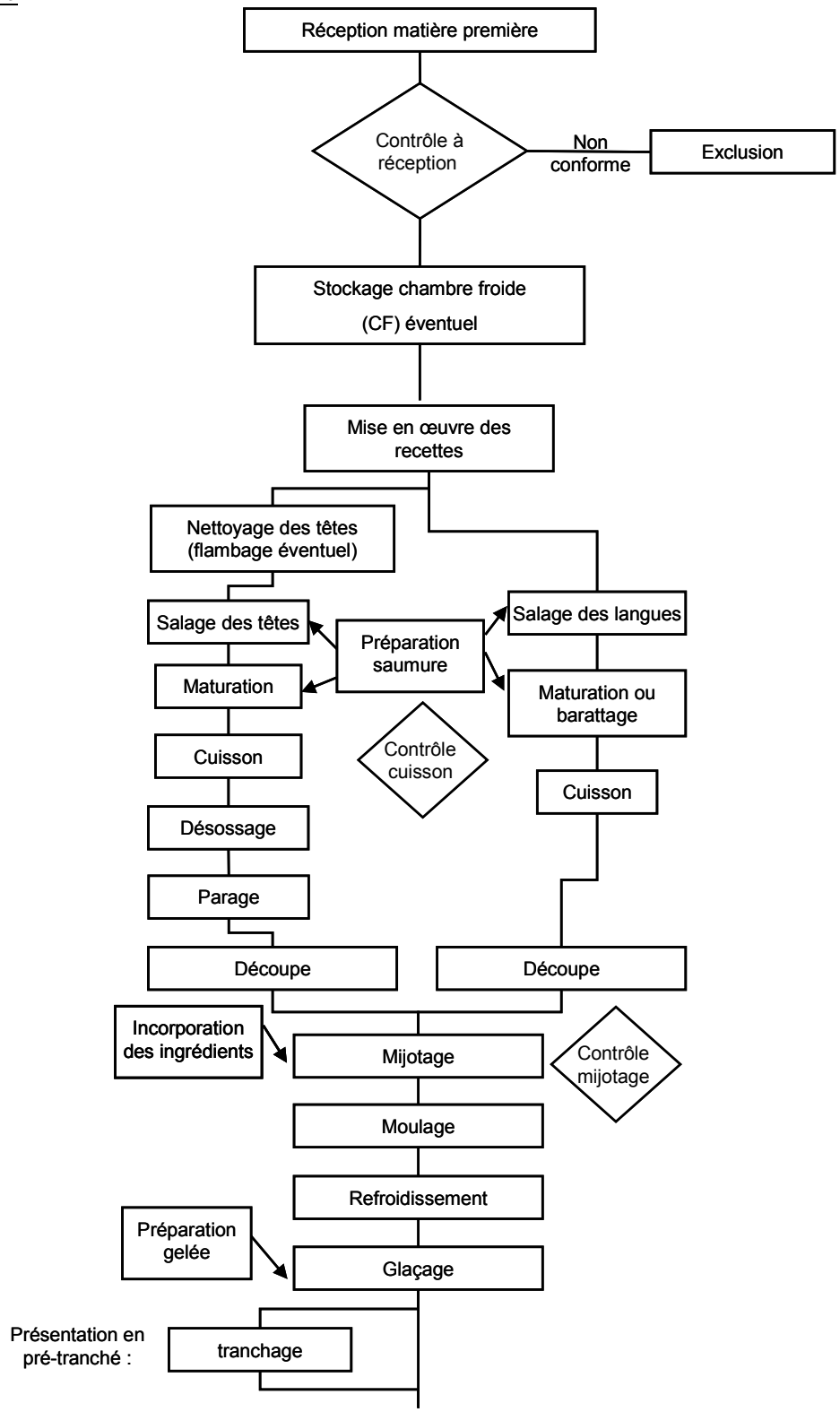


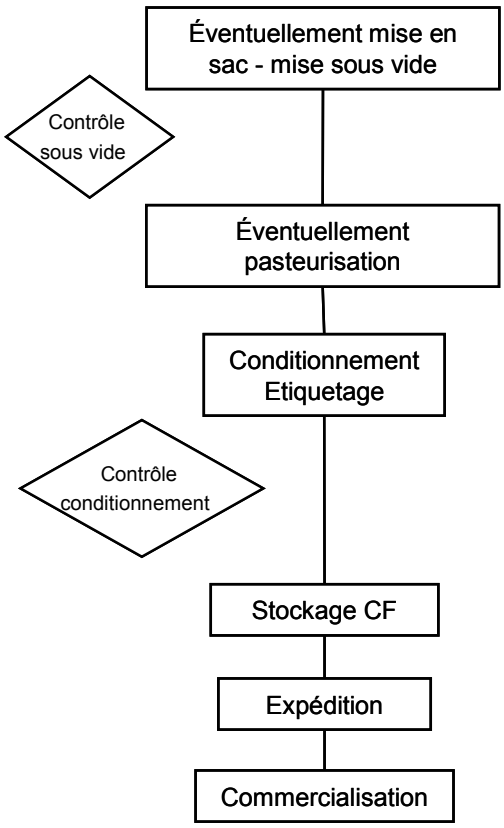
Schéma de traçabilité descendante



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie





5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	Interdite
S2	Aspect des matières premières	Les têtes doivent présenter un aspect frais, une absence d'hématomes, une présence de soies et de souillures limitée. Les langues doivent présenter un aspect frais et une absence de résidus et de cartilages.
S3	Matières premières	Le pâté de tête est fabriqué à partir des parties comestibles des têtes de porc à l'exception de la cervelle, du chignon et des oreilles.
S4	Réception des matières premières	Les têtes peuvent être réceptionnées entières avec langues ou séparées des langues.
S5	Caractéristiques minimales des porcs	• Porcs fermiers élevés avec parcours ; • durée d'élevage : 182 jours minimum ; • alimentation : alimentés avec 70 % minimum de céréales et issues.
S6	Matière carnée fraîche	L'utilisation de tête congelée n'est pas autorisée.
S7	Délai maximum de réception des viandes	La réception des viandes doit intervenir dans un délai maximum de 4 jours après l'abattage des porcs et 6 jours en cas de week-end et jours fériés.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Sélection des ingrédients et additifs	Le pâté de tête est fabriqué avec ajout éventuel et raisonné « a minima » des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre : • gélatine G ≤ 3 % ; • sel exprimé en NaCl du produit fini ≤ 2,2 % ; • eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ; • sucres : saccharose, dextrose tel que les critères analytiques soient respectés (STT ≤ 0,5%) ; • aromates, épices, vins, alcools : 1 à 3% ; • arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes : 0 à 1% ; • persil à l'état frais, surgelé ou déshydraté, oignon à l'état frais : 0 à 5% ; • vinaigre : 0 à 1% ; • nitrite de sodium (E250) et de potassium (E249) ; • acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ; • acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316). Cette liste positive exclut notamment les exhausteurs de goût, acétate, lactate, phosphates, colorants de masse. Lors de la réception des ingrédients et additifs, un contrôle est effectué pour s'assurer : • de la conformité de ces matières ; • de la conformité de la qualité de la matière livrée.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Proportions	Têtes et langues sont employées dans le respect de leurs proportions anatomiques.
S10	Salage	Salage par injection puis immersion : • Le salage des langues est effectué par multi-injection ; • Le salage des têtes est effectué par injection manuelle et/ou multi-injection ;

		• Taux d'injection maximum de 20% pour les têtes et les langues. • L'immersion (ou trempage) consiste à immerger la viande dans de la saumure. • Le taux de sel dans la saumure d'injection et dans la saumure d'immersion est de 16 % maximum.
S11	Maturation	La maturation désigne l'évolution physico-chimique de la viande au niveau de la conservation, de la couleur et du goût. La maturation des têtes et langues s'effectue en immersion. Dans le cas des langues l'étape de maturation peut être remplacée par un barattage
S12	Durée de maturation	La maturation est de 1 à 7 jours.
S13	Cuisson	L'objectif de la cuisson est un attendrissement des chairs pour permettre un désossage manuel des têtes. Température ambiante : 70°C minimum pendant 7 heures minimum ou 90°C minimum pendant 2 heures minimum (ou autres barèmes équivalents).
S14	Découpe	Les langues et le maigre sont découpés en dés ou parallélépipèdes à base carrée de 15 mm minimum de côté.
S15	Mijotage	Le mijotage doit permettre d'atteindre au minimum 85°C à cœur de la matière carnée. Lors du moulage, la température à cœur du produit doit être au minimum de 65°C. L'opération de moulage sera réalisée après un délai le plus court possible après le mijotage.
S16	Tranchage et conditionnement	Le tranchage éventuel (produit pré-tranché) doit être réalisé dans le respect des exigences suivantes : • Sélection des tranches de pâté : Absence de tranche cassée ou ayant des trous de plus de 1cm². • Le délai entre le tranchage et le conditionnement est de 1 heure maximum. • Les pâtés pré-tranchés sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice. • Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'atelier de tranchage. • La pose des étiquettes poids/prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle commune de l'outil de transformation.
S17	Conditionnement	Les opérations de conditionnement, sont du ressort exclusif des entreprises de charcuterie-salaison habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

		Les pâtés de tête entiers sont conditionnés dans des terrines en grès, inox ou plastique alimentaire sous film, sous atmosphère modifiée ou sous vide dans une gamme de poids allant de 40 g à 10 kg. Les produits vendus à l'état frais doivent être conditionnés 4 jours au plus tard après cuisson pour garantir la fraîcheur du produit Label Rouge.
S18	Stockage	Le stockage peut être commun aux pâtés de tête label et à d'autres produits (non Label) dès lors que les. produits Label Rouge sont conditionnés et étiquetés

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19	Caractéristiques physico-chimiques	• sel ≤ 2,2 %. • Poids net égoutté ≥ 60 %.
S20	DLC	Produit entier (vendu à la coupe) : ≤ 32 jours à compter de la date de mijotage. Produit pré-tranché (libre service) : ≤ 28 jours à compter de la date du tranchage, ce dernier devant intervenir dans les 14 jours qui suivent le mijotage.

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage doit comporter la mention suivante :

Service consommateurs : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraïa - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature de la viande	Examen documentaire et visuel
S5	Caractéristiques minimales des porcs	Examen documentaire et visuel
S6	Matière carnée fraîche	Examen documentaire et visuel
S3	Matières premières	Examen documentaire et visuel
C	Viande de porc fermier Label Rouge	Examen documentaire et visuel
S4	Réception des matières premières	Examen documentaire et visuel
S2	Aspect des matières premières	Examen documentaire et visuel

*C : Conditions de production communes

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/08 « Saucisses et saucissons secs, recette à base principalement de coche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- produit séché et affiné en boyau naturel *, au moins 18 jours,
- à hachage régulier,
- issu de viandes porcines certifiées label rouge

** « en boyau naturel » est retiré pour les produits fabriqués sous boyau collagénique destinés au tranchage*

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 5

4- TRAÇABILITÉ 6

4-1. Identification des opérateurs 6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 9

5- METHODE 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 12
5-5. Qualité des produits 15

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 15

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

1- NOM DU DEMANDEUR

Consortium des Salaisons d'Auvergne (C.S.A.)
9 allée Pierre de Fermat, 63170 Aubière
Téléphone : 04.70.64.76.47 / 06.82.42.13.02
Mail : h.daviet@apvc.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisses et saucissons secs, recette à base principalement de coche

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les produits sont fabriqués à partir d'une même mêlée, présentés sous différents boyaux de longueur et diamètre variables. La recette est principalement à base de coche.

En fonction du poids des pièces et de la dimension des boyaux dans lesquels les produits sont présentés, on distingue :

- le saucisson sec, poussé dans le chaudin et suivant, de forme droite et relativement épais (longueur 10 à 50 cm, diamètre 4 à 10 cm) ;
- la saucisse sèche, poussée dans le menu (grêle), le plus souvent présentée en forme de fer à cheval (diamètre de 3 à 5 cm, longueur de 30 à 40 cm) mais pouvant aussi être droite ou enroulée autour d'une perche (saucisse dite « perche ») ;
- la rosette, poussée dans la rosette (fuseau) ou suivant ;
- le jésus, poussé dans le cæcum (sac).

Les produits pèsent minimum 200 g, et en fonction de la dimension du boyau : de 200 à 800 g pour les « petites pièces », plus de 800 g pour les « grosses pièces ».
Ils sont commercialisés entiers dans leur boyau, bridés ou pas, sous filet ou pas, cendrés ou pas, avec une fleur blanche ou pas, nus ou emballés, sous atmosphère modifiée ou pas, sous vide ou pas.
Les grosses pièces peuvent être commercialisées entières, ou à la coupe, ou en libre-service en tranches pelées conditionnées sous sachet (sous film perforé, sous atmosphère modifiée ou sous vide).
Seuls les boyaux naturels sont utilisés pour les pièces destinées à être vendues entières. Les boyaux collagéniques peuvent être utilisés pour les pièces à trancher présentées en libre service.

Parmi les substances d'enrobage, seules les cendres et les poudres de fleurage sont autorisées. Poivre et herbes sont interdits.

La fermeture du boyau se fait à la ficelle et/ou par clip. Le clippage est autorisé pour les grosses pièces, les saucisses, et s'il y a mise sous filet.

Caractéristiques physiques des produits :

SAUCISSON	**Poids sec**	**Process***	**Boyau**	**Remarques**
	De 200 à 400 g	≥ 21 jours	Chaudin, suivant et collé-cousu du type chaudin (forme, diamètre, épaisseur) Doublage du boyau possible (grosses pièces)	Attache ficelle Clippage possible pour grosses pièces et mise sous filet Les grosses pièces (>800 g) peuvent être tranchées
	Supérieur à 400 g et inférieur ou égal à 800 g	≥ 28 jours		
	Supérieur à 800 g	≥ 42 jours		
SAUCISSE	**Poids sec**	**Process***	**Boyau**	**Remarques**
- fer à cheval et autres	De 200 à 400 g	≥ 18 jours	Menu et boyau collé-cousu du type menu (forme, diamètre, épaisseur)	Attache clip autorisée
- perche	De 2 à 4 kg			
- droite	De 200 à 350 g			
ROSETTE	**Poids sec**	**Process***	**Boyau**	**Remarques**
	De 350 à 800 g	≥ 28 jours	Fuseau et boyau collé-cousu du type fuseau (forme, diamètre, épaisseur) Doublage possible	Diamètre ≥ 60 mm dans sa partie la plus large
	Supérieur à 800 g	≥ 42 jours		
JESUS	**Poids sec**	**Process***	**Boyau**	**Remarques**
	De 350 à 800 g	≥ 28 jours	Sac ou caecum et boyau collé-cousu du type sac (forme, diamètre, épaisseur) Doublage possible	Diamètre ≥ 60 mm dans sa partie la plus large
	Supérieur à 800 g	≥ 42 jours		

** Process : durée minimale depuis l'embossage jusqu'à la sortie du séchage pour l'emballage.*

Caractéristiques analytiques

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

› Taux d'humidité du produit dégraissé (HPD) :
- pièces de diamètre inférieur ou égal à 70 mm : ≤ 52 %
- pièces de diamètre supérieur à 70 mm : ≤ 56 %p
- pièces de diamètre supérieur à 85 mm : ≤ 58 %

› Teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % : ≤ 18 %

Caractéristiques sensorielles

Le produit label rouge se distingue du produit standard par une meilleure cohésion des grains de gras et de maigres, un toucher plus ferme, une odeur et un goût de salaison sèche plus prononcés. Les quantités de gras sont plus faibles, et le goût de gras moins important.

La cible principale visée est celle des amateurs de saucissons, à fort niveau de consommation, plutôt âgés et plutôt ruraux, qui apprécient les saucissons comportant une part importante de viande de coche, plus rouge, plus goûteuse et plus tendre.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit entrant dans la catégorie « saucisson sec, saucisse sèche, pur porc » telle que définie par la fiche 2.1.5.3 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.
Le produit courant ne peut bénéficier ni 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
Humidité du produit dégraissé (HPD)	HPD ≤ 52 %	HPD ≤ 52 %
exception pour diamètre > 70 mm	HPD ≤ 56 %	HPD ≤ 56 %
exception pour diamètre > 85 mm	HPD ≤ 58 %	HPD ≤ 58 % (si la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % est inférieure ou égale à 25 %)
Lipides rapportés à l'HPD de 77 % (Lipides (HPD 77))	**Lipides (HPD 77) ≤ 18 %**	Lipides (HPD 77) ≤ 30 %
Composition de la mêlée	Porc charcutier LR + **70 % minimum de viande de coche** LR	Non définie
Hachage	Taille des grains 6 mm minimum **Utilisation du hachoir obligatoire**	Non défini
Repos avant ou/et après embossage	Repos obligatoire	Pas d'obligation
Durée minimale de fabrication	Définie en fonction des dimensions, poids et boyaux des produits	Non définie

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure relève principalement de la recette ; c'est-à-dire de la composition de la mêlée qui est plus maigre, avec moins de nerfs, moins de sucres ajoutés et des boyaux naturels (sauf cas du tranchage).

Elle s'explique aussi par l'origine anatomique des maigres et des gras durs incorporés et la sélection qualitative de ces viandes, ainsi que par l'attention portée à la fabrication des produits et à la durée minimale de fabrication dont les effets sont sensibles sur le plan de la texture des produits obtenus. Ainsi, les produits label rouge obtenus offrent une meilleure cohésion des grains de gras et de maigres, un toucher plus ferme.

La qualité supérieure s'exprime par les caractéristiques sensorielles qui découlent de la recette et de la composition des produits, de la qualité des viandes mises en œuvre, mais aussi du savoir-faire personnel du fabricant et de ses choix individuels (technicité des phases terminales du process, spécificité des épices ajoutées ou pas, proportion de viandes de coches). Le goût et l'odeur de viande séchée sont plus prononcés, les quantités de gras sont moins importantes et le goût de gras ou de rance n'apparaît pas.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- produit séché et affiné en boyau naturel *, au moins 18 jours,

- à hachage régulier,

- issu de viandes porcines certifiées label rouge

** « en boyau naturel » est retiré pour les produits fabriqués sous boyau collagénique destinés au tranchage*

Le séchage et l'affinage se font en 2 phases au moins dans le process, avec une phase de repos obligatoire précédemment, ce dernier permet une meilleure pénétration et homogénéité du sel dans la pâte.

Seul le hachoir donne la texture régulière spécifique des maigres, il est exigé pour la tenue de tranche des saucissons haut de gamme.

Les matières premières label rouge sont le gage d'une matière première de qualité supérieure, dont la production (alimentation, élevage, abattage, découpe) est encadrée et contrôlée.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de transformation
- Les ateliers de tranchage

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à toutes les étapes de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire
La traçabilité amont concerne l'identification des matières premières carnées (porc ou coche) et non-carnées (autres ingrédients et additifs) utilisées. La traçabilité ascendante des matières premières doit permettre le cas échéant de vérifier le respect des exigences sur les porcs et les coches.

Dans leurs ateliers, les fabricants mettent en place un certain nombre de documents internes (fiche réception des viandes, fiche produit, fiche composition assaisonnement mêlée, fiche ingrédients non carnés, fiche préparation de commande) leur permettant, à partir d'un même numéro de lot (ou autre n° permanent ou fiche suiveuse), de relier chacune des étapes du process et de retrouver le cheminement technique des produits, les matières premières utilisées et leurs fournisseurs.

Pour chaque entreprise, la composition en viandes, ingrédients et additifs de la mêlée du produit est précisée dans une « fiche produit » (ou document(s) équivalent(s)) mise à disposition de tout contrôleur.
Les pratiques et le détail des paramètres technologiques mis en œuvre par chaque entreprise font l'objet d'une « fiche descriptive du process » (ou « fiche process ») qui est mise à disposition de tout contrôleur.

► En salaison, la comptabilité-matière et la différenciation visuelle des identifiants des produits tout au long du process (couleur de la ficelle, codage des lots, voire fiches-suiveuses…) sont assurées car elles facilitent la distinction au quotidien, au sein de l'usine, des produits se différenciant uniquement par la composition de la mêlée.

Etape	Traçabilité	Identification	Elément de traçabilité
Réception et stockage des matières premières	Enregistrements : - nom des matières et identifiants du lot du fournisseur - n° de lot de viandes le cas échéant - nom du fournisseur - poids - date de réception - date d'abattage - marquage des viandes certifiées	Enregistrement et création de fiches par lots de viande (fiche réception des viandes) Conservation des enregistrements et identifiants entrés avec les lots de matières premières (traçabilité amont par certificat d'origine ou autre dispositif) Systèmes de marquage	N° lot fournisseur et/ou n° de lot de viandes
Étapes de la préparation de la mêlée à la sortie du séchage	Création de fiche(s) suiveuse(s) par lot de fabrication, contenant a minima les enregistrements suivants : - marquage différencié des recettes - numéro de lot de fabrication - composition avec n° de lots fournisseurs et/ou n° de lots de viandes - date de mise en œuvre - quantités mises en oeuvre - caractéristiques technologiques à chaque étape	Fiche-suiveuse ou système de fiches associées ou n° de code interconnectant entre les étapes du process Comptabilité matière des recettes (fiche produit, fiche composition assaisonnement mêlée, fiche ingrédients non carnés)	N° lot de fabrication
Tranchage, conditionnement et stockage	Tranchage (suivi spécifique) : - fiche sortie/fiche entrée avec n° de lot de tranchage et n° de lot de fabrication - volumes entrées / sorties - date de tranchage - enregistrement sur un seul registre Conditionnement : - fiche lot de sortie/entrée avec date, volumes, nombre de pièces - code-produit ou n° de lot	Etiquetage : - nom du produit - n° de lot ou code-produit - suivi des étiquettes utilisées et des stocks - comptabilité matière (fiche préparation de commande)	N° lot tranchage

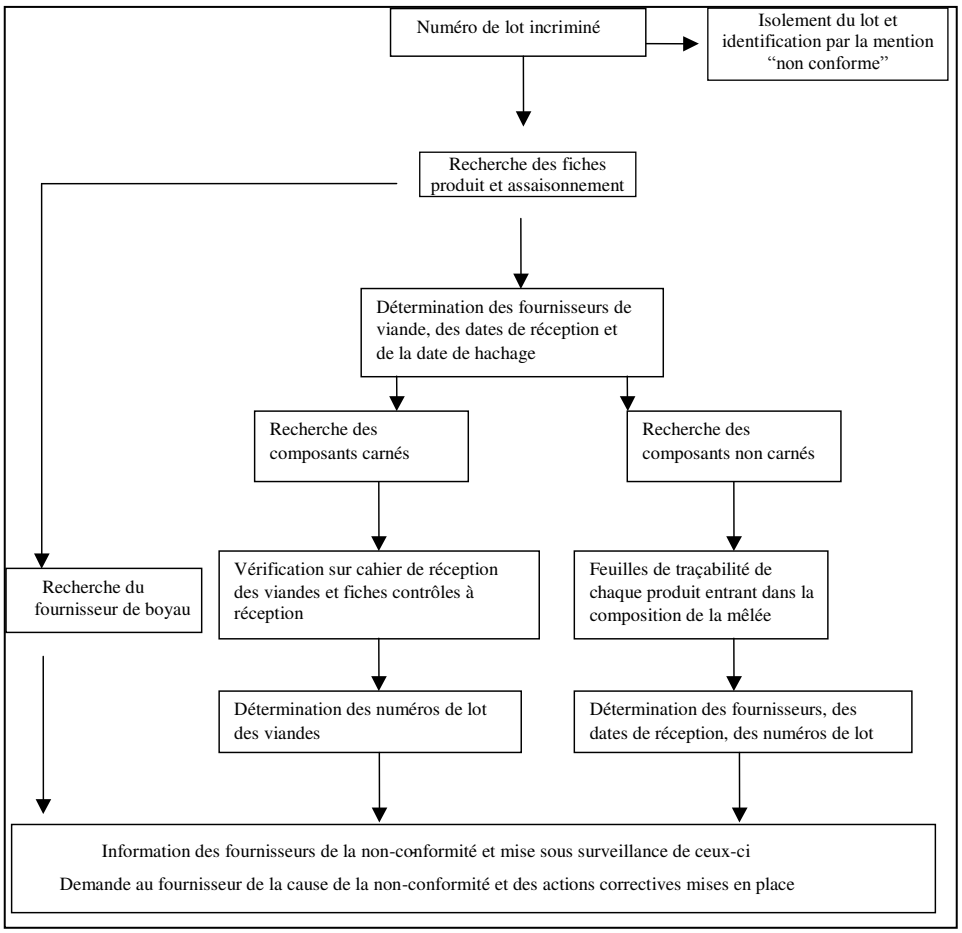
Transport et commercialisation	Enregistrements des lots et destinations	Comptabilité (fiche préparation de commande)	N° lot de fabrication ou de tranchage

► En abattage et découpe :

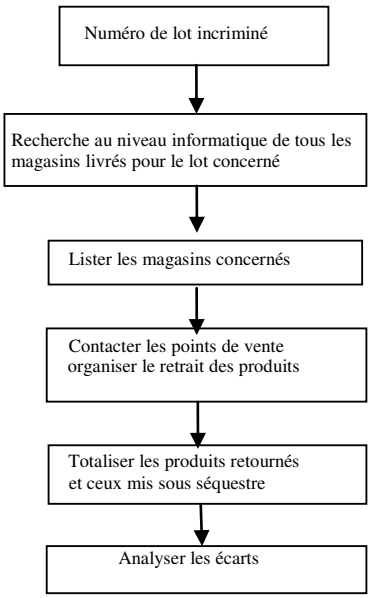
Etape	Traçabilité	Identification	Elément de traçabilité
Abattage	Enregistrements : - bordereau de livraison des porcs et/ou coches - ticket de pesée - Relevé d'abattage Nom éleveur, IDM	Indicatif de marquage (site d'élevage) N° tuerie carcasse Marque spécifique	N° tuerie
Atelier de découpe	Enregistrements : - comptabilité matière - document de découpe avec N°tuerie, N° lot de découpe, N° lot de viande	Identification des contenants avec le n° de lot de découpe	N°lot de découpe N° lot de viande

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Exemple de traçabilité ascendante amont : en cas de non-conformité, la traçabilité ascendante amont doit permettre de retrouver les matières premières, les fournisseurs et les raisons de l'incident. Dans le cadre du contrôle, elle permet de remonter la chaîne des fournisseurs afin de valider la conformité aux règles du cahier des charges.



La traçabilité descendante permet de retrouver les produits et les magasins concernés (exemple ci-après)

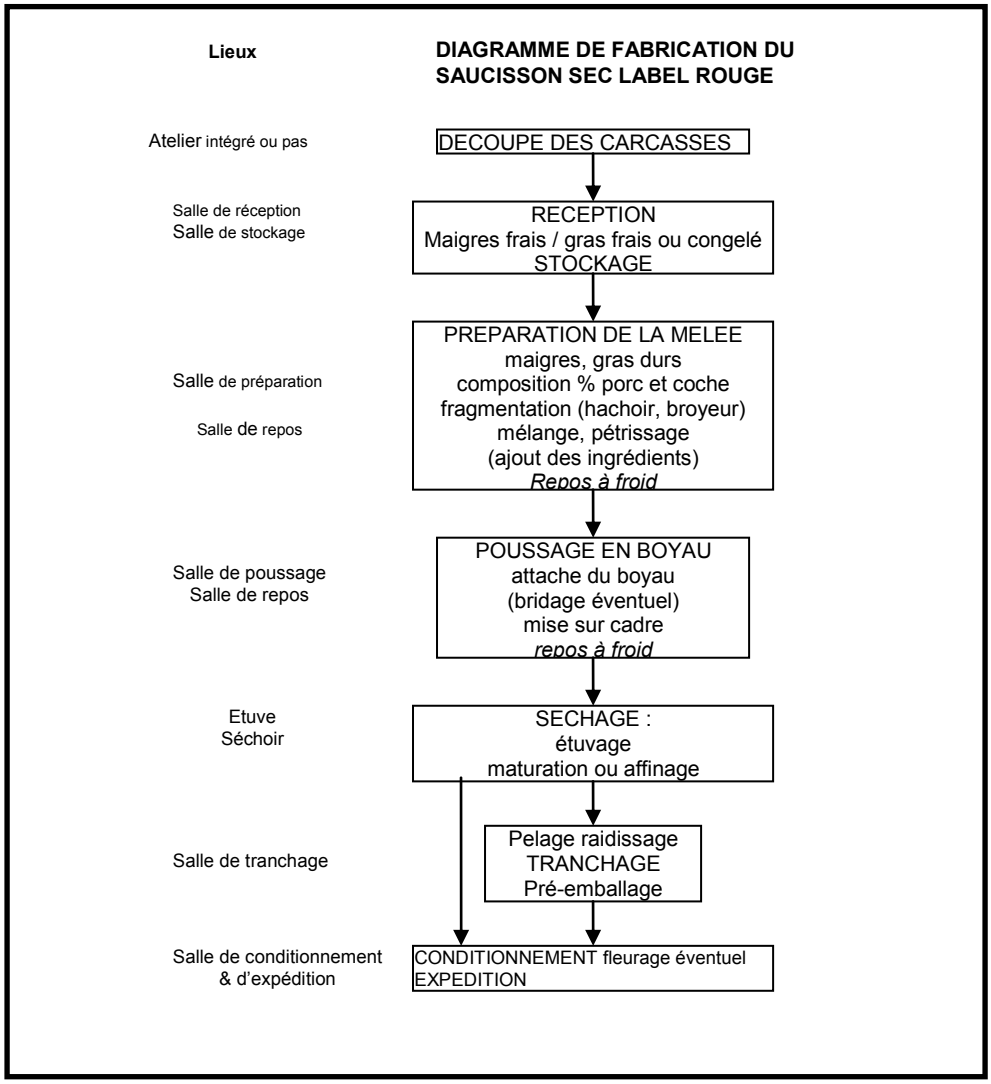


5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Le diagramme ci-après présente le schéma de vie des produits.

Schéma de la fabrication des saucissons secs, saucisses sèches, rosettes et jésus



Le fractionnement des matières premières (coupe, découpe, désossage des pièces) est la dernière étape entreprise en amont. Il est généralement réalisé par des entreprises d'abattage et de découpe mais il peut aussi être réalisé dans des ateliers intégrés aux entreprises de fabrication. Dans tous les cas, les maigres et pièces sont livrés en frais.

Pour le saucisson ou la saucisse, après sélection des viandes, plusieurs étapes précèdent le conditionnement :

- Un prémélange des différents morceaux de maigre et de gras est constitué, puis broyé (mêlée) ; ingrédients et additifs y sont incorporés. La mêlée est ensuite mélangée et pétrie mécaniquement. Une période de repos s'intercale avant ou/et après embossage.
- Cette mêlée est ensuite portionnée et poussée dans des morceaux de boyaux naturels (ou éventuellement dans des boyaux collagéniques si les produits sont destinés au tranchage), qui sont attachés à la ficelle à leurs deux extrémités ou clippés, puis accrochés sur un cadre mobile ou des barres. C'est la dernière étape des phases dites froides.
- Enfin le saucisson est étuvé afin de lancer la fermentation lactique, puis maturé ou affiné pendant une période qui dépend de son poids, de son diamètre, du boyau et du degré de sèche désiré.
- En fin de fabrication, suivant le développement de la fleur de surface, il peut être brossé et enduit de cendre ou poudre de fleurage avant emballage et conditionnement en tranches préemballées ou en pièces entières.

Pour le tranchage des produits label rouge, 3 étapes techniques sont nécessaires :

- pelage du boyau, puis un raidissage des pièces
- tranchage
- rangement dans des barquettes avant scellage du conditionnement et conservation.

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Délai maximal de réception des viandes fraîches	Le délai maximal de réception des viandes fraîches est fixé à 6 jours après la date d'abattage pour les viandes de coche, à 4 jours après la date d'abattage pour les viandes de porc charcutier (6 jours dans le cas de week-ends et jours fériés).
S2	Caractéristiques des maigres	Les maigres sont triés et sélectionnés visuellement. Ils sont dits "normaux" parce qu'ils ne présentent pas les défauts des viandes "pâles, molles et exsudatives" (dites PSE) ou "sombres, fermes et sèches" (dites DFD).
S3	Caractéristiques du gras	Le gras est blanc, ferme, sans odeur.
S4	Parage des viandes	Les viandes sont parées avec attention (découennées, dégraissées, dénervées) afin de satisfaire aux caractéristiques analytiques arrêtées pour les produits finis.
S5	Cahier des charges fournisseur	Ce travail se faisant pour l'essentiel en atelier de découpe extérieur, un cahier des charges est établi avec chaque fournisseur.
S6	**Taux d'incorporation des viandes**	Les produits sont fabriqués à partir de maigres et de gras de coches label rouge avec un complément de **30 % maximum de viandes de porcs charcutiers** label

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		rouge.
S7	Taux d'incorporation de maigres de jambons pour la recette « au jambon »	La mêlée incorpore 40 % minimum de maigres de jambons de coche et éventuellement de porc charcutier, dans le respect du critère S6.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Doses maximales des ingrédients autorisés	Le sel, les sucres et les épices, aromates, condiments, vins, liqueur et alcools sont utilisés dans la limite des doses maximales : - Sel (NaCl) ≤ 30 g / kg de mêlée - Sucres (glucose, saccharose, lactose, dextrose) ≤ 18 g / kg de mêlée - Épices, aromates, condiments, vins, liqueurs, alcools : ≤ 5 g/ kg de mêlée (pour chaque ingrédient)
S9	Mélange	Les viandes sont mélangées avec des additifs et ingrédients.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	**Hachage**	**Le passage des muscles et des gras durs au hachoir est obligatoire.**
S11	Taille minimum de la grille du hachoir	6 mm minimum
S12	Repos au froid	Un repos au froid est effectué avant ou/et après embossage.
S13	Durée du repos au froid	Sa durée est comprise : - entre 0,5 et 4 jours pour le saucisson sec et la saucisse sèche ; - entre 0,5 et 5 jours pour la rosette et le jésus.
S14	Conditions pour l'utilisation de la mention « traditionnel » ou « à l'ancienne »	L'utilisation de boyaux naturels est obligatoire également sur les produits pelés avant tranchage.
S15	Conditions d'embossage de la	La mêlée est poussée (embossée) dans des portions de

	mêlée	boyaux naturels entiers ou collés ou cousus (boyaux collagéniques pour le prétranché), sans échauffement de la pâte et sans inclusion d'air afin d'éviter une dégradation locale des maigres.
S16	Types de fermeture du boyau	Une fois rempli, le boyau est attaché à la ficelle ou par clip. Le clippage est autorisé uniquement pour les grosses pièces, les saucisses, et s'il y a mise sous filet.
S17	Mise sous filet ou ficelage	Pour les rosettes et les jésus, le boyau rempli est mis sous filet ou ficelé.
S18	Etuvage	Les produits passent ensuite obligatoirement par une phase d'étuvage (aussi appelée premier séchage). L'étuvage est essentiel au lancement de la fermentation Il a pour but d'obtenir : - l'acidification du produit, - la coagulation des protéines, - une perte en poids significative, - et le développement de la flore interne responsable de la fermentation, ainsi que de la fleur de surface.
S19	Durée d'étuvage	La durée est comprise entre 3 et 8 jours suivant le poids et le diamètre des pièces.
S20	Conditions d'étuvage	Les objectifs de l'étuvage sont obtenus par une montée en température, avec des temps de marche/arrêt adaptés selon les installations, et/ou une régulation directe de l'hygrométrie selon les installations.
S21	Fleurissement des surfaces	Il peut être assuré naturellement ou être conforté par l'application d'une fleur sélectionnée.
S22	Maturation	Les produits subissent enfin une phase de maturation (ou affinage), qui constitue la seconde phase de séchage La maturation a pour but de développer la flore, de développer les caractéristiques organoleptiques et de poursuivre la perte de poids. Elle se déroule à une température inférieure à celle de la phase d'étuvage.

<table>
<tr><td>S23</td><td>Durées minimales de séchage</td><td>Les durées minimales de séchage suivant la catégorie et le poids du produit, afin de répondre aux caractéristiques analytiques du produit fini.
<u>Tableau récapitulatif du process de l'embossage de la mêlée à la sortie du séchoir pour l'emballage (en jours)</u>
<table>
<tr><th>produit</th><th>poids</th><th>Total séchage</th></tr>
<tr><td>saucisse</td><td>200-400g</td><td>≥ 18 j</td></tr>
<tr><td>(perche)</td><td>2 à 4 kg</td><td>≥ 18 j</td></tr>
<tr><td>(droite)</td><td>200-350g</td><td>≥ 18 j</td></tr>
<tr><td rowspan="3">saucisson</td><td>200-400g</td><td>≥ 21 j</td></tr>
<tr><td>>400-800g</td><td>≥ 28 j</td></tr>
<tr><td>>800g</td><td>≥ 42 j</td></tr>
<tr><td>rosette</td><td>350-800g</td><td>≥ 28 j</td></tr>
<tr><td>et jésus</td><td>>800g</td><td>≥ 42 j</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S24</td><td>Description du process</td><td>Les étapes du process comportent de plus en plus souvent des cycles spécifiques - y compris marche / arrêt - déterminés par les caractéristiques de l'air environnant le produit (température, durée, débit, hygrométrie) et l'évolution de ces derniers.</td></tr>
<tr><td>S25</td><td>Type de produits autorisé pour le tranchage</td><td>Le tranchage est autorisé pour les saucissons de plus de 800 grammes.
Les produits destinés au tranchage sont des produits finis identifiés et satisfaisant aux exigences du cahier des charges.</td></tr>
<tr><td>S26</td><td><u>Epluchage avant tranchage des produits en boyau collagénique</u></td><td><u>Obligatoire</u></td></tr>
<tr><td>S27</td><td rowspan="2">Conditions de réalisation du raidissement avant tranchage</td><td>Le raidissage des pièces se fait à une température à cœur supérieure ou égale à -10°C et inférieure ou égale à + 5°C. Cette phase d'abaissement de la température est indispensable avant tranchage.</td></tr>
<tr><td>S28</td><td>Le raidissage des pièces se fait pendant une durée inférieure ou égale à 72h.</td></tr>
<tr><td>S29</td><td>Réalisation du tranchage</td><td>En salle de tranchage, le cycle s'achève par une opération de tranchage-conditionnement suivie d'un operculage et mise en carton.</td></tr>
<tr><td>S30</td><td>Conditions de stockage des produits tranchés conditionnés</td><td>Il est réalisé à température contrôlée.</td></tr>
<tr><td>S31</td><td>Conditionnement des produits</td><td>Les produits sont présentés :
- sans fleur ou avec leur fleur ou avec une poudre de fleurage autorisée,</td></tr>
</table>

		- cendrés ou pas, - avec ou sans bridage ou filet.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32	Taux d'humidité du produit dégraissé (HPD) : - pièces de diamètre inférieur ou égal à 70 mm - pièces de diamètre supérieur à 70 mm - pièces de diamètre supérieur à 85 mm	 ≤ 52 % ≤ 56 % ≤ 58 %
S33	**Teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 %**	**≤ 18 %**

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
S6	Taux d'incorporation des viandes	Documentaire
C	Embossage des produits (type de boyau utilisé)	Visuelle, Documentaire
S10	Hachage	Documentaire, Visuelle
S23	Durée minimale de séchage	Documentaire
S32	Taux d'humidité du produit dégraissé (HPD)	Mesure, Documentaire, Analytique
S33	Teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 %	Mesure, Documentaire, Analytique
C	Rapport collagène / protides	Mesure, Documentaire, Analytique
C	SST rapporté à l'HPD de 77 %	Mesure, Documentaire, Analytique
C	pH des produits finis	Mesure, Documentaire, Analytique

*C : Conditions de production communes

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/08 « Jambon sec supérieur »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- produit salé, séché et affiné au moins 9 mois
- issu de pièces sélectionnées
- provenant de porcs 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 3
4- TRAÇABILITÉ 4
4-1. Identification des opérateurs 4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 4
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 9
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 10
5-5. Qualité des produits 12
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 12
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
Annexe 1 12

1- NOM DU DEMANDEUR

Consortium des Salaisons d'Auvergne (C.S.A.)
9 allée Pierre de Fermat 63170 Aubière
Téléphone : 04-70-64-76-47 / 06-82-42-13-02
Mail : h.daviet@apvc.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambon sec supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- Jambons secs entiers avec ou sans os, nus ou emballés sous tissu, sac, carton, film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée,
- Jambons secs fractionnés (demi, quart ou sixième) désossés, nus ou emballés sous vide ou sous atmosphère contrôlée,
- Jambons secs en tranches emballés sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Le « jambon sec supérieur » est destiné à la vente au rayon coupe ou en libre-service, et à la restauration.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit entrant dans la catégorie « jambon sec, jambon sel sec » telle qu'elle est définie par la fiche 2.1.2.4 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.
Le produit courant ne peut bénéficier ni 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
Caractéristiques analytiques du produit fini	**Teneur en sel ≤ 6,5 %**	Non définie

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du « jambon sec supérieur » relève principalement de deux éléments :

- la spécificité du process, incluant une phase de séchage et une phase d'affinage, et l'importance de la durée de fabrication, qui est fixée à 270 jours minimum (de la mise au sel à la sortie de l'affinage), soit 9 mois, c'est-à-dire plus de deux fois la durée de sèche du jambon sec standard. Le goût et la flaveur se développent avec l'âge du produit. Le repos lors du process permet une meilleure pénétration et homogénéité du sel. Un séchage et affinage plus longs favorisent l'extraction de l'eau et la transformation biochimique du muscle.

- le choix des pièces à saler et sécher : il s'agit de cuisses fraîches, sélectionnées sur leur absence de défauts et leurs caractéristiques technologiques, parées (type « coupe ronde sans mouille »), d'un poids d'au minimum 9,5 kg, qui proviennent de porcs charcutiers label rouge, respectant un cahier des charges qui encadre parfaitement les conditions de production.
  Les caractéristiques de poids, de pH et d'épaisseur et couleur de gras des pièces sont des caractéristiques technologiques nécessaires à un séchage de qualité et apporte un effet sensoriel favorable.

En conséquence, les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- **produit salé, séché et affiné au moins 9 mois**
- **issu de pièces sélectionnées**
- **provenant de porcs label rouge**

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de transformation
- Les ateliers de tranchage

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

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

La traçabilité amont concerne l'identification des matières premières carnées et non-carnées (autres ingrédients et additifs) utilisées. La traçabilité ascendante des matières premières doit permettre le cas échéant de vérifier le respect des exigences sur les porcs charcutiers.

Des cahiers des charges « fournisseur » peuvent déterminer la composition anatomique, le degré de parage et de découpe des viandes, le mode d'emballage, voire les conditions de transport et la qualité bactériologique de ces approvisionnements, au-delà de la réglementation.

Dans leurs ateliers, les fabricants mettent en place un certain nombre de documents internes (fiche réception des viandes, fiche produit, fiche composition assaisonnement, fiche ingrédients non carnés, fiche préparation de commande) leur permettant, à partir d'un même numéro de lot (ou autre n° permanent ou fiche suiveuse), de relier chacune des étapes du process et de retrouver le cheminement technique des produits, les matières premières utilisées et leurs fournisseurs.
Les ingrédients et additifs utilisés, leur dose d'emploi, les pratiques et le détail des paramètres technologiques mis en œuvre par chaque entreprise sont enregistrés dans une « fiche descriptive du process » (ou document(s) équivalent(s)) qui est mise à disposition de tout contrôleur.

► En salaison, la comptabilité-matière et la différenciation visuelle des identifiants des produits tout au long du process (couleur de ficelle, codage des lots, voire fiches-suiveuses) sont assurées.

Étape	Traçabilité	Identification	Élément de traçabilité
Réception et stockage des matières premières	Enregistrements : - nom du fournisseur - identifiant du lot du fournisseur = N° lot de viandes - poids - date de réception - date d'abattage - marquage des viandes - numéro de lot de viandes	Enregistrement et création de fiches de réception par lots Conservation des enregistrements et identifiants (traçabilité amont par certificat d'origine ou autre dispositif) Systèmes de marquage	N° lot de viandes ↕
Process (de la mise au sel à la sortie de l'affinage)	Création de fiche(s) suiveuse(s) par lot de fabrication, contenant a minima les informations suivantes : - marquage différencié des pièces selon recettes - numéro de lot de fabrication - composition avec n° de lots de viandes - date de mise en œuvre (mise au sel) - quantités de pièces mises en œuvre - caractéristiques technologiques à chaque étape	Fiche-suiveuse ou système de fiches associées (fiches produit, composition-assaisonnement, ingrédients non carnés) ou n° de code interconnectant entre les étapes du process Comptabilité matière des recettes	N° lot de fabrication ↕
Tranchage, conditionnement et stockage	Enregistrements associés à l'étape de tranchage (suivi spécifique) : - fiche sortie/fiche entrée avec numéro des lots = N° lot tranchage - poids entrées / sorties - date de tranchage - enregistrement sur un seul registre Conditionnement : - fiche lot de sortie/entrée avec date, poids, nombre de pièces	Etiquetage : - nom du produit - n° de lot ou code-produit - DLUO - suivi des étiquettes utilisées et des stocks - comptabilité matière	N° lot tranchage ↕

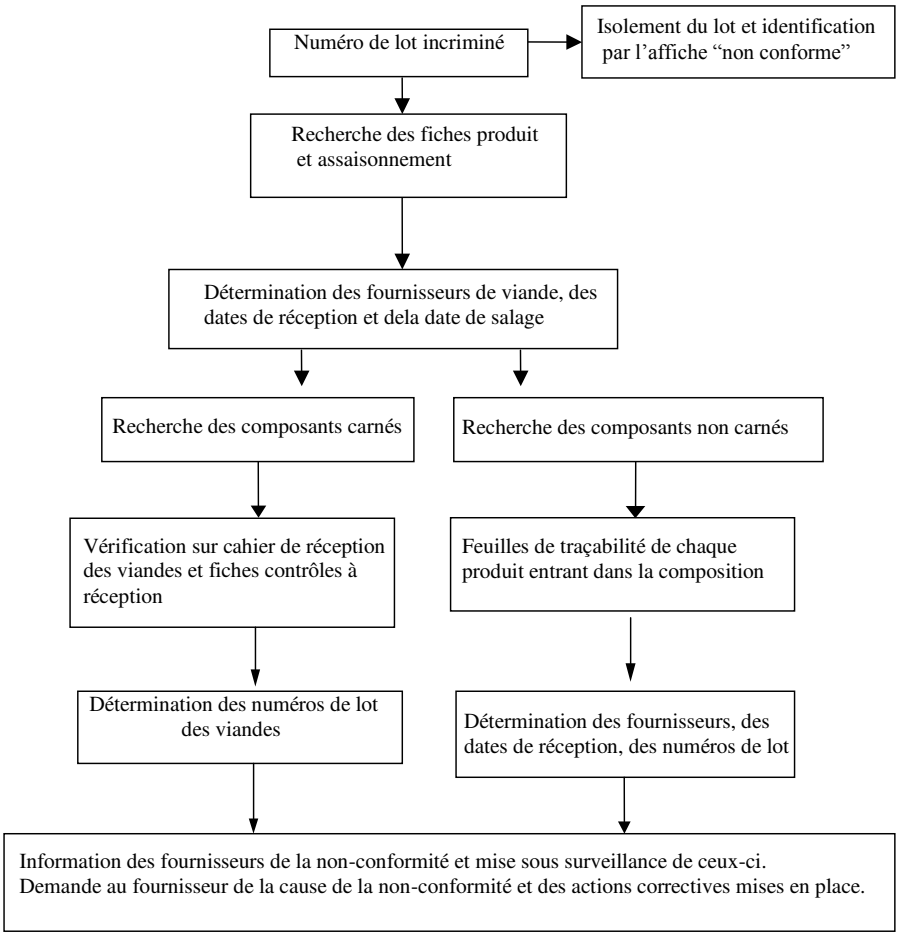
	- code-produit ou numéro de lot		
Transport et commercialisation	Enregistrements des lots et destinations (fiche préparation de commande)	Comptabilité	N° lot de fabrication ou de tranchage

► En abattage et découpe :

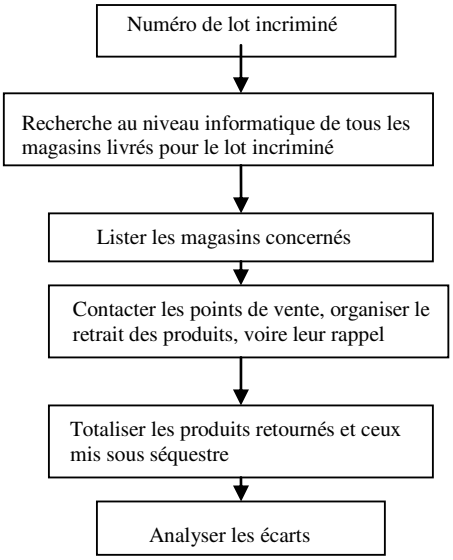
Étape	Traçabilité	Identification	Élément de traçabilité
Abattage	Enregistrements : - bordereau de livraison des porcs - Relevé d'abattage : Nom éleveur, Indicatif de Marquage Eleveur - Numéro de tuerie	Indicatif de Marquage Éleveur N° tuerie carcasse Marque spécifique	N° tuerie ↕
Atelier de découpe	Enregistrements : - comptabilité matière - document de découpe avec N° tuerie, Identification provenance, N° lot de découpe - N° lot de viandes	Identification des contenants avec le n° de lot de découpe	N°lot de découpe ↕ N° lot de viandes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Exemple de traçabilité ascendante amont : en cas de non-conformité, la traçabilité descendante amont doit permettre de retrouver les matières premières, les fournisseurs et les raisons de l'incident. Dans le cadre du contrôle, elle permet de remonter la chaîne des fournisseurs afin de valider la conformité aux règles du cahier des charges.



La traçabilité descendante permet de retrouver les produits et les magasins concernés (exemple ci-après)



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

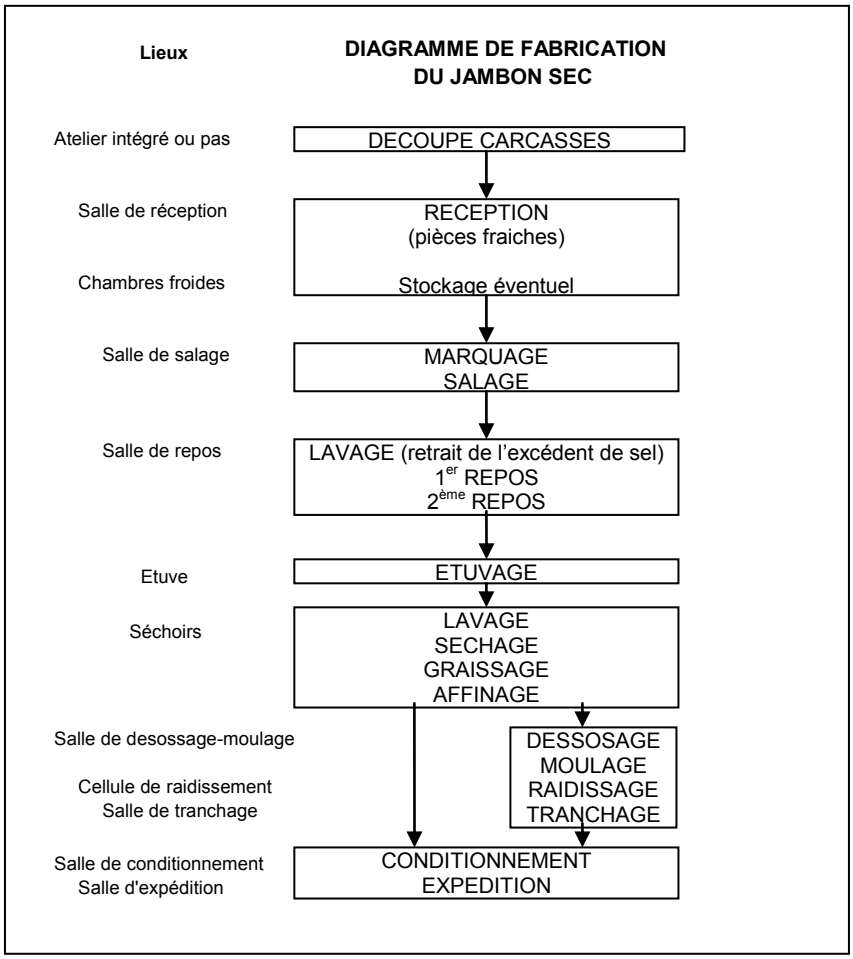
Le diagramme ci-après présente le schéma de vie du produit.

La découpe des carcasses est la dernière étape entreprise en amont. Elle est généralement réalisée par des entreprises spécialisées, mais aussi parfois dans des ateliers intégrés aux entreprises de salaison. Dans les deux cas, les pièces de jambons sont livrées ou mises à disposition fraîches.

Après sélection des pièces, plusieurs étapes se succèdent avant conditionnement :

- Le jambon est d'abord paré. Cette étape peut être réalisée en amont par le fournisseur.
- Le jambon est ensuite salé puis nettoyé pour enlever l'excédent de sel et mis en salle de repos.
- La pièce est ensuite étuvée, puis séchée. En fin de séchage, le jambon est « panné » (graissé), c'est-à-dire enduit sur sa partie maigre d'une pommade évitant un trop grand dessèchement.
- Le jambon est alors affiné. En fin d'affinage, il peut être désossé et formé sous presse avant son éventuel fractionnement ou tranchage. Il est enfin conditionné.

Schéma de la fabrication du « jambon sec supérieur »



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Délai maximum de réception des viandes de porc	Le délai maximum de réception des pièces après abattage des porcs dont elles sont issues est de 4 jours. Ce délai peut être porté à 6 jours dans le cas de week-end et jours fériés.
S2	Couleur de la viande	Elles sont "normales" en termes de couleur (rose-rouge), de consistance et d'humidité. Elles ne présentent pas les défauts des viandes "pâles, molles et exsudatives" (PSE) ou "sombres, fermes et sèches" (DFD). Les pièces notées 1 et 6 sur la réglette japonaise sont ainsi exclues, ces notes indiquant des viandes PSE ou DFD.
S3	Préparation des jambons frais	Les cuisses fraîches de porc charcutier label rouge sont découpées dans des ateliers extérieurs ou intégrés à l'entreprise. S'il n'est pas fourni paré et prêt au salage, le jambon est d'abord paré.
S4	Conditions de réalisation de la coupe ronde	Les cuisses fraîches destinées à la fabrication de « jambon sec supérieur » sont parées selon une coupe ronde sans mouille, c'est-à-dire débarrassées des masses graisseuses situées à la jonction de la poitrine et du jambon jusqu'à environ 6 cm au-dessous de la tête du fémur ; l'os du quasi est partiellement enlevé, le jarret déjointé ou scié au niveau de l'articulation. Cette étape peut être réalisée en amont par le fournisseur.
S5	Conditions de stockage des pièces en attente de fabrication	Les pièces en attente de fabrication sont stockées à une température inférieure ou égale à 4°C.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Doses maximales des ingrédients autorisés pour le salage	Le sel, les sucres et les épices, aromates, vins, alcools liqueurs et condiments sont autorisés dans la limite des doses maximales : - Sel (NaCl) : 60 g / kg - Sucres (saccharose, dextrose) : 5% du sel de salage - Epices, aromates, vins, alcools, liqueur et condiments : 2 % du sel de salage (pour chaque ingrédient)

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Datation de chaque pièce avant salage	Le numéro de la semaine de mise au sel ou le quantième du jour de salage est inscrit sur chaque pièce avant salage. La datation se fait par marquage au feu ou toute autre technique indélébile.
S8	Type de salage	Le jambon est salé au sel sec ou légèrement humidifié, épicé ou pas, par frottage ou massage manuel ou/et mécanique.
S9		Le jambon est ensuite salé par enfouissement dans le sel ou dépôt d'une dose de sel de salage sur la partie maigre.
S10	Interdiction de saumure	Les saumures sont interdites. Le sel humidifié n'est pas considéré comme une saumure.
S11	Conditions de stockage pendant le salage	L'excédent d'humidité doit pouvoir s'écouler afin de ne pas se transformer en saumure liquide et baigner la pièce.
S12	Durée de salage	La durée du salage est comprise entre 12 et 20 jours.
S13	Réalisation du dessalage	A la fin de la phase de salage, L'excédent de sel est enlevé puis le jambon est mis en salle de repos.
S14	Phase de repos	La phase de repos comporte 2 temps : - un premier temps de dessiccation par cycle en chambre froide très ventilée ; - un second temps de repos visant à homogénéiser la dessiccation et la teneur en sel dans les pièces
S15	Température de la salle de repos	Durant la phase de repos, la température varie entre 1 et 8°C.
S16	Hygrométrie de la salle de repos	L'hygrométrie varie par cycle personnalisé, suivant les entreprises.
S17	Durée de la phase de repos	de 4 à 12 semaines
S18	Etuvage	Le jambon est ensuite obligatoirement étuvé. L'étuvage présente l'avantage d'accélérer la sortie de l'eau superficielle, de lancer les processus biologiques, de fixer la couleur et d'activer le développement des flaveurs.
S19	Durée de l'étuvage	L'étuvage est une phase chaude d'une durée de 2 à 7 jours.

S20	Température d'étuvage	La température est comprise entre 15 et 30°C.
S21	Réalisation du séchage	Après lavage, le jambon passe par une phase de séchage. Le brassage d'air est moindre durant cette phase par rapport à la précédente. La gestion du débit d'air et de l'hygrométrie est particulière à chaque entreprise. Les séchoirs peuvent être naturels ou disposer d'un système de conditionnement de l'air qui facilite la mise en œuvre de cycles en variant les conditions de température et de débit de l'air.
S22	Température de séchage	Comprise entre 10 et 18°C
S23	Durée de la phase de séchage	De 8 à 16 semaines
S24	Réalisation du graissage/pannage	A l'issue du séchage, la partie maigre du jambon est graissée.
S25	Composition de la panne	Enduit de saindoux ou de panne, auquel peut être ajouté un complément à base d'amidon, sel, poivre ou autres épices.
S26	Réalisation de l'affinage	Le jambon entre ensuite en affinage, dernière phase du process, avec un taux de brassage de l'air faible.
S27	Température de la salle d'affinage	Comprise entre 12 et 20°C
S28	Durée de la phase d'affinage	≥ 15 semaines
S29	Réalisation tranchage	Les produits destinés au tranchage sont des produits finis satisfaisants aux exigences du présent cahier des charges et prêts à être conditionnés. Les opérations concernées démarrent avec l'identification des pièces (référence au label rouge, numéro de lot de tranchage), leur désossage, leur moulage et leur raidissement. Celui-ci est effectué dans la salle de tranchage.
S30	**Condition de réalisation du raidissement avant tranchage**	Cette phase d'abaissement de la température (selon divers couples température-durée de refroidissement) est un préalable technique aux opérations de tranchage. **La température à cœur du jambon doit être comprise entre -14°C et -3°C.**
S31	Report de la date de mise au sel	La date de mise au sel est reportée lors de toute partition de la pièce (sur le produit ou tout autre support suivant le produit).
S32	Condition de stockage des	Le stockage des produits tranchés et conditionnés est

	produits tranchés conditionnés	réalisé à température contrôlée.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33	**Teneur en sel du produit fini**	**≤ 6,5 %**
S34	**Caractéristiques sensorielles**	➢ **Aspect du produit entier : la cuisse est arrondie, de couleur uniforme, ferme sans excès – absence de défauts : de parage, poils résiduels, hématomes, déchirures, mou, trop dur.** ➢ **Aspect de la tranche : bonne cohésion, peu de gras de couverture, couleur homogène –trop gras, gras huileux ou jaune, croûtage,** ➢ **Odeur : bonne odeur caractéristique – absence de défauts : excès d'odeurs d'acide, de rance,** ➢ **Goût : bon goût caractéristique – absence de défauts : excès de goûts salé, acide, de gras,** ➢ **Texture : absence de défauts : trop mou, trop sec, trop élastique, filandreux.**

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*	Sélection des pièces : pH, absence de défauts d'aspect, épaisseur du gras de couverture, poids frais paré	Documentaire, visuelle, mesure
S12	Durée de salage	Documentaire
S23	Durée de séchage	Documentaire
S28	Durée d'affinage	Documentaire
C	Durée de fabrication	Documentaire
C	Caractéristiques analytiques : teneur maximale en eau, teneur maximum en sel, teneur maximale en sucres solubles totaux	Documentaire, analytique

*C : Conditions de production communes

Annexe 1

Abréviations et définitions.

Circuit interne du fabricant : Toutes les étapes au cours desquelles le produit est sous la responsabilité du fabricant.

DFD : Dark, Firm, Dry.

Échelle japonaise : Étalon utilisé pour la sélection des jambons frais, constitué de 6 plots de couleurs en relation avec la qualité technologique de la viande.

Exsudative : Se dit d'une viande qui a tendance à perdre son eau.

Parage : Action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux et les ganglions lymphatiques. Pour les pièces de découpe, le parage concerne également l'ablation des rougeurs et éventuellement la couenne.

PSE (Pale, Soft and Exsudative) : Viande claire (valeurs 1 et 2 de l'échelle japonaise) et Exsudative ; ou encore viande présentant un caractère bicolore, une partie de la pièce a une valeur 1 ou 2 de l'échelle japonaise et l'autre partie a une valeur 5 ou 6. Ces viandes sont technologiquement impropres à la transformation pour un produit de qualité.

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/10 « Pâté de campagne »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Recette traditionnelle
- Préparé avec des foies de porc frais

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3
2- 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 7
4-1. Identification des opérateurs 7
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 7
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 10
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- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 16
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 16

1- NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Fax : 02.96.76.58.64
Mail : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Pâté de campagne

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- Conditionné entier sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ;

- Conditionné entier non emballé, destiné à être tranché ;

- Conditionné pré tranché.

Le produit n'est pas présenté à la vente sous forme appertisée.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit conforme au Codes des usages de la charcuterie.
Le produit courant est un pâté de campagne de catégorie « standard » qui ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L 640-2 du Code rural.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Sélection des matières carnées	Le pâté de campagne est fabriqué à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes : gorge découennée : 30% minimum, foie : 23% minimum, couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides), maigre, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne), poitrine (parée des glandes mammaires), gras dur, barde et crépine.	Le pâté de campagne est fabriqué à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes : maigre de porc, abats de porc dont foie : 10% minimum, couennes en l'état ou deshydratées, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne) et gras de porc.
Sélection des ingrédients non carnés	Liste positive d'ingrédients excluant les arômes artificiels, le plasma sanguin, les ferments, les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants de masse,	Autorisation des ingrédients suivants : les arômes artificiels, le plasma sanguin, les ferments, les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	les exhausteurs de goût, la fumée liquide, l'acide sorbique et ses sels et le parahydroxybenzoate. Quantité d'ingrédients et d'additifs (hors oignon) ≤ 12% à la mise en œuvre. La quantité totale de liant, gélifiants et épaississants, comptée sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûtes, ne doit pas dépassé 5 % exprimée en matière sèche dont au maximum 2 % d'amidon et 1 % de gélifiant.	de masse, les exhausteurs de goût, la fumée liquide. La quantité totale de liant ne doit pas dépasser 7 % exprimée en matière sèche dont au maximum 5 % d'amidon et 1 % de gélifiant.
Procédé de fabrication	Le produit se présente sous la forme d'un hachage « grossier » au hachoir à la grille de 8 mm au minimum. L'utilisation de la cutter n'est pas autorisée. Farce fine ≤ 20% ; Grains ≥ 80%. La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit.	Le produit se présente sous la forme d'un hachage « grossier » au hachoir à la grille de 4 mm au minimum. Possibilité d'utiliser la cutter. Farce fine ≤ 40%. La distribution des grains n'est pas obligatoirement homogène sur l'ensemble du produit.
Caractéristiques chimiques	. collagène/protéine ≤ 20% ; . lipides totaux ≤ 35% ; . Amidon ≤ 2% ; . sucres solubles totaux ≤ 2%.	. collagène/protéine ≤ 25% ; . lipides totaux ≤ 40% ; . Amidon ≤ 3% ; . sucres solubles totaux ≤ 3%.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Recette traditionnelle
- Préparé avec des foies de porc frais

Caractérisation sensorielle :
Les pâtés produits selon ce cahier des charges doivent présenter une couleur brune/dorée de la croûte, des marquants de maigre bien visible, des marquants de gras bien visible, une couleur brune et peu rose du maigre, des flaveurs de viande et de foie équilibrées, une flaveur de viande de porc et une texture peu pâteuse.

Les principales conditions de production qui concourent à l'obtention d'un produit de qualité supérieure sont les suivantes :

Caractéristiques explicites	**Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit**
Sélection des matières premières carnées : - Les pâtés sont fabriqués à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes : - gorge entière découennée : **30 % minimum** ; - foie : **23 % minimum** ; - couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides) ; - maigre ; - cœur, rognon ; - viande de tête (maigre, gras, couenne) ; - poitrine (parée des glandes mammaires) ; - gras dur ; - barde et crépine. - L'utilisation de couenne déshydratée qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée. - Ces pièces proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20.	Gorge et foie, dont leur pourcentage d'incorporation est élevé, sont des ingrédients essentiels et permettent d'obtenir une bonne qualité sensorielle du produit avec un goût de foie et de viande équilibrés et une texture agréable. garantie d'image Garantie sensorielle : cette valeur de pH détermine l'aptitude technologique de la viande à la transformation.
Viande fraîche	Garantie d'une constance plus grande du produit fini
Sélection des ingrédients non carnés : La liste positive d'ingrédients exclue les arômes artificiels, le plasma sanguin, les ferments, les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants de masse, les exhausteurs de goût, la	Ces exclusions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit. Le plasma sanguin peut induire des défauts de goût, les phosphates sont utilisés pour retenir l'eau. L'usage d'auxiliaires

fumée liquide, l'acide sorbique et ses sels et le parahydroxybenzoate. - lait : 0 à 2% ; - œufs frais : entiers, blancs : 0 à 2% ; - oignons frais : 5% à 10%.	technologiques est limité avec l'interdiction des amidons modifiés. L'emploi des œufs et du lait est limité pour garder un goût de pâté de campagne caractéristique. Le fort taux d'incorporation d'oignons confère au produit un goût très apprécié.
Délai entre abattage et mise en œuvre ≤ 4 jours et 6 jours en cas de W.E. et jours fériés	Garantie de fraîcheur et de maintien des caractéristiques qualitatives de la viande.
- Le produit se présente sous la forme d'un hachage « grossier » au hachoir à **la grille de diamètre 8mm au minimum.** **L'utilisation de la cutter n'est pas autorisée**. - Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé : - Soit exclusivement à partir de grains ; - Soit d'un mélange de gros grains et de farce, **les grains représentent 80 % minimum en poids de la mêlée et la farce 20 % maximum en poids de la mêlée**. La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit.	La taille du grain est importante et le mélange comporte un fort taux de grains pour bien visualiser les morceaux et renforcer la texture traditionnelle : garantie sensorielle et d'image
- Les produits **sont recouverts par une crépine fraîche de porc** et présentent un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf **frais** ou au caramel. - La cuisson est réalisée au four sec - La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C.	Garantie d'image : la crépine est un décor traditionnel ; Le badigeonnage et la cuisson au four sec permettent l'obtention d'un aspect doré après cuisson sans détérioration des qualités du produit par l'application d'une trop forte température : garantie sensorielle
Sélection des tranches de pâté : Absence de tranche cassée ou ayant des trous de plus de 1cm².	Garantie sensorielle
Délai maximum entre fin de cuisson et tranchage et conditionnement	Garantie sensorielle
Délai maximum entre tranchage et conditionnement	Garantie sensorielle et de sécurité
DLC ≤ 32 jours après la date de cuisson	Garantie sensorielle
- Caractéristiques chimiques du pâté de campagne : - collagène/protéine ≤ 20% ; - **lipides totaux ≤ 35%** ; - **Amidon ≤ 2%**.	Limitation de l'emploi de l'amidon et de la teneur en lipide : garantie sensorielle et d'image

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de transformation
- Les ateliers des découpes

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Chaque lot de fabrication doit être identifié par l'attribution d'une codification unique.

Les pâtés sont préparés et conditionnés par lot de fabrication complet.
A chaque stade d'élaboration et de stockage (de la constitution du lot de fabrication à l'étiquetage des pâtés), le lot de fabrication est séparé physiquement des autres lots (séparation dans l'espace).
De plus dans les salles de l'atelier fonctionnant en continu, on ne commence à travailler le produit Label qu'après que la chaîne a été préalablement vidée (séparation dans le temps).

L'atelier de transformation tient à disposition les enregistrements sur le traitement de chaque lot de fabrication.

Ces enregistrements comprennent les informations relatives :

- à l'origine du lot de fabrication : rapprochement avec un lot de réception (viande, abats et ingrédients) ;
- aux quantités traitées (quantité des ingrédients, nombre et poids des pièces, poids des produits issus) ;
- à l'étiquetage des produits conditionnés.

Les éléments d'identification et de traçabilité sont repris sur le tableau suivant :

<table>
<tr><th>Etapes</th><th colspan="2">Produits</th><th>Traçabilité</th><th>Documents d'identification et d'accompagnement / Etiquetage</th></tr>
<tr><td>Réception matières premières et stockage</td><td>Pièce de découpe Abats</td><td>Ingrédients</td><td>Détermination d'un numéro de lot de réception
Pour chaque matière première, enregistrement :
. de la nature de la matière première ;
. de la date d'abattage (pour la matière carnée) ;
. du nom du fournisseur ;
. de la date de réception ;
. des quantités.</td><td>. Bon de livraison : dans le cas de la matière carnée il précise l'indicatif de marquage de la carcasse permettant de faire le lien avec l'élevage d'origine ;
. Identifiant matière première permettant la traçabilité entre le transformateur et le fournisseur ;
. Enregistrements.</td></tr>
<tr><td>Mise en œuvre des recettes, hachage, mélange</td><td>Pièce de découpe Abats</td><td>Ingrédients</td><td rowspan="3">Détermination d'un numéro de lot de fabrication
Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot de fabrication :
. la date, la nature et la quantité des matières premières mise en œuvre ;
. les éléments de traçabilité de la réception des matières premières ;
. la date de cuisson (correspondant à J0 pour la DLC).</td><td rowspan="3">. Enregistrements des numéros de lot de réception.</td></tr>
<tr><td>Moulage, cuisson, refroidissement</td><td colspan="2">Pâté de campagne</td></tr>
<tr><td>Tranchage éventuel</td><td colspan="2">Pâté de campagne pré-tranché</td></tr>
</table>

Etapes	Produits	Traçabilité	Documents d'identification et d'accompagnement / Etiquetage
Conditionnement	Pâté de campagne	Détermination d'un **numéro de lot produit fini** Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot produit fini : . le nom du produit Label Rouge ; . les éléments de traçabilité de la fabrication (fiches d'enregistrement) ; . la quantité de produit conditionné ; . la DLC apposée au conditionnement.	. Etiquetage Label Rouge et mentions réglementaires dont : . la dénomination de vente ; . le numéro de lot produit fini ; . la DLC. . Enregistrements des numéros de lot de fabrication.
Expédition en point de vente	Pâté de campagne	Enregistrements pour chaque lot de produit fini : . des dates d'expédition ; . des quantités expédiées ; . des noms des points de vente distribués.	. Listing des expéditions.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

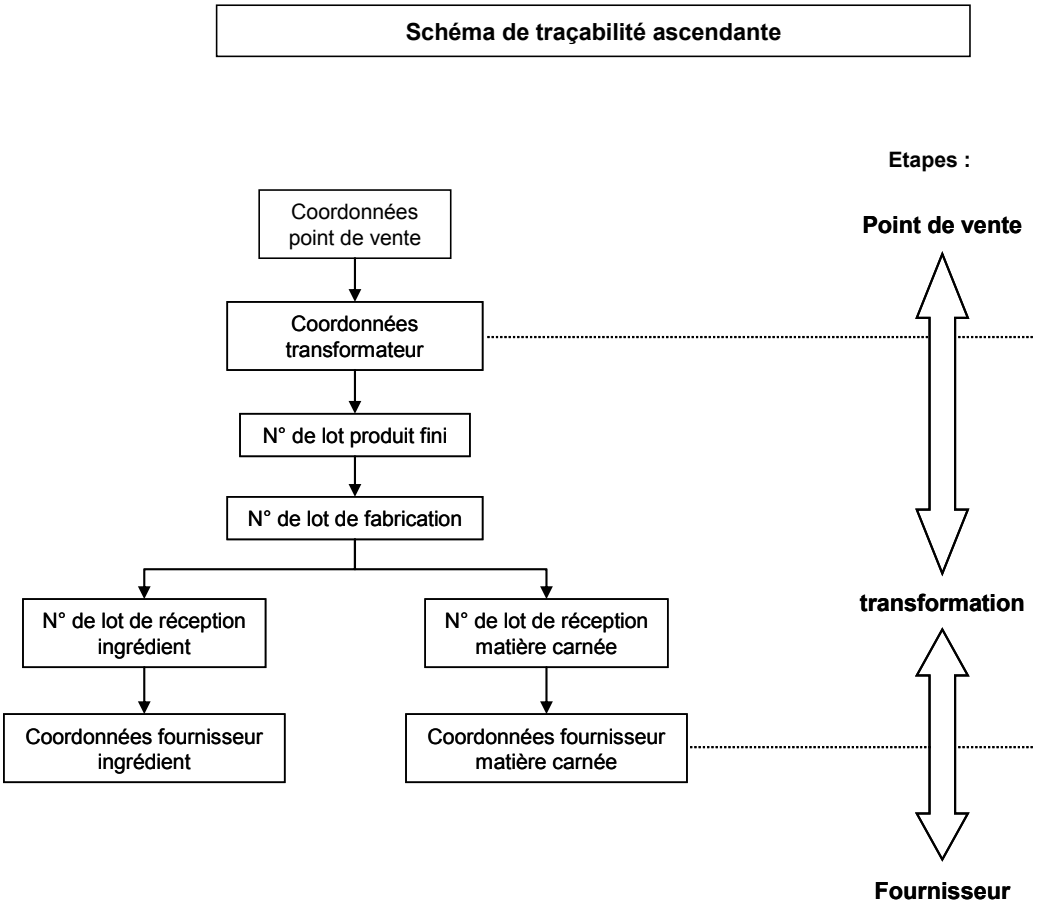
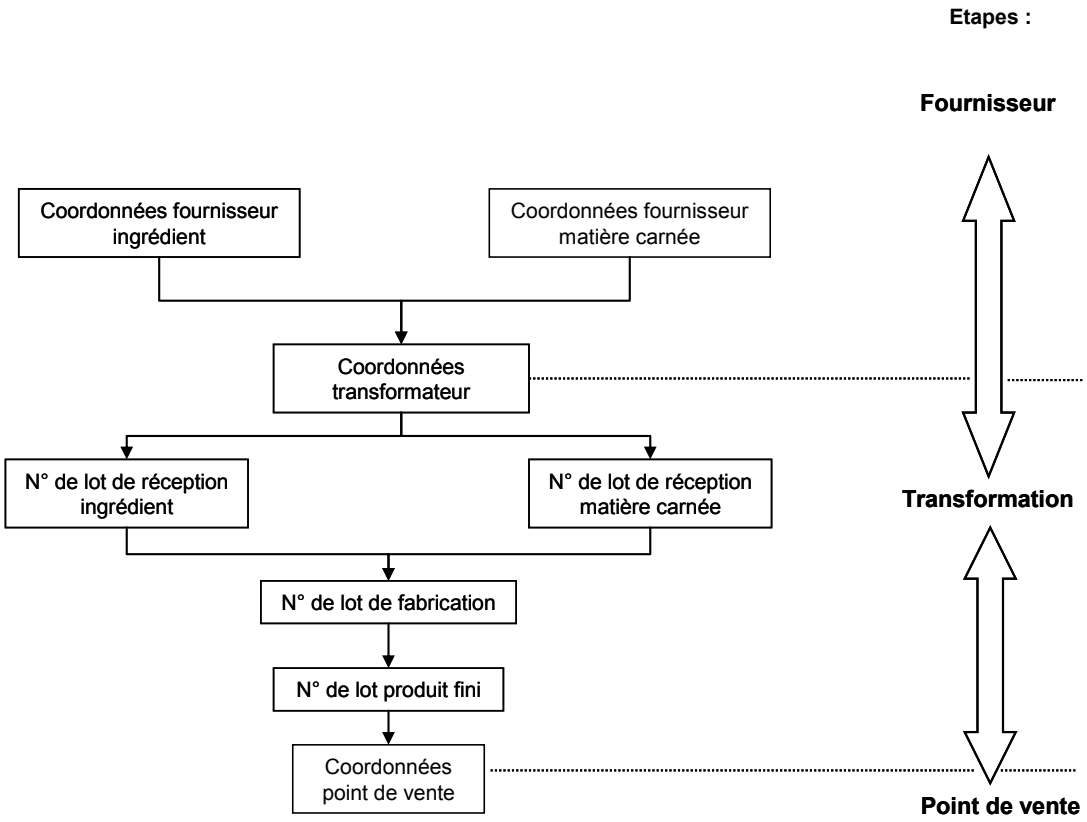
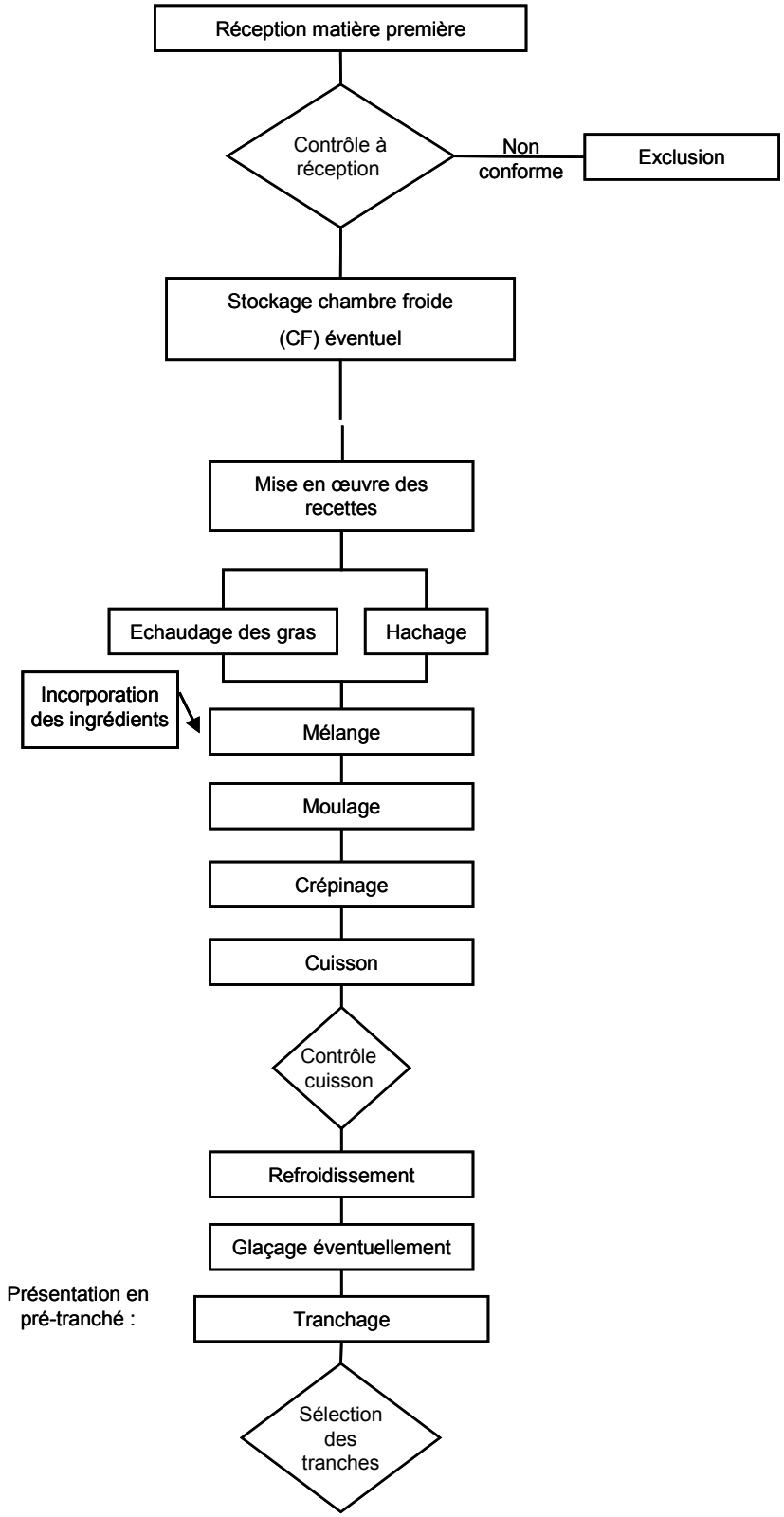


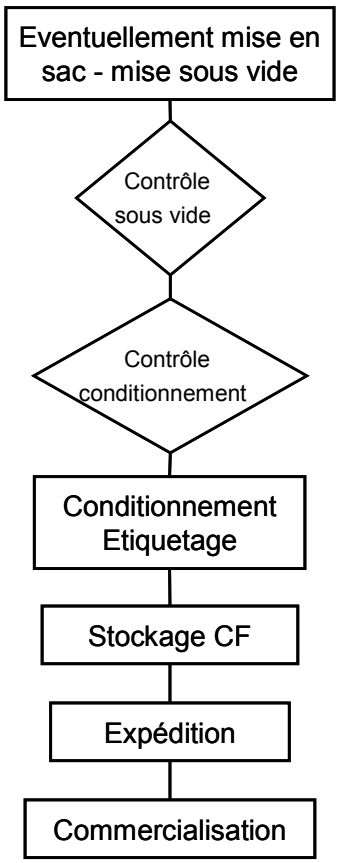
Schéma de traçabilité descendante



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie





5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	Interdite
S2	Sélection des pièces de carcasses de porc	Ces pièces proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20.
S3	Qualité des pièces de carcasses de porc	Ces matières ne doivent pas présentées les défauts d'aspect suivant : - abcès ; - souillures fécales ; - lubrifiant de convoyeur.
S4	Délai maximum de réception des viandes	La réception des viandes doit intervenir dans un délai maximum de 4 jours après l'abattage des porcs et 6 jours en cas de W.E. et jours fériés.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Précision sur les ingrédients et additifs autorisés	- sel tel que <2% exprimé en NaCl du produit fini ; - eau (sous toutes ses formes), bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés : 0 à 5% ; - sucres : saccharose, dextrose, lactose tels que les critères analytiques soient respectés (STT ≤ 2%) : 0 à 1% ; - gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ; - aromates, épices : poivre, muscade, clous de girofle, cannelle, gingembre, persil, thym, laurier, ail, échalote : 1 à 3% ; - oignons frais : 5% à 10% ; - alcools : 0 à 5%; - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes : 0 à 1% ; - lait frais : 0 à 2% (≤ 2% en matière sèche / poids de mêlée) ; - œufs frais : entiers, blancs : 0 à 2% (≤ 2% en matière sèche / poids de mêlée) ; - farines, fécules, amidons : tels que les critères analytiques soient respectés (amidon ≤ 2% ; la farine peut être utilisée sous forme de pain) ; - nitrite de sodium (E250), de potassium (E249) ; - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ; - acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316) ; Pour le badigeonnage : - œufs frais : jaune ; - caramels E150 a.
S6	Quantité d'ingrédients et d'additifs (hors oignon)	≤ 12 % à la mise en œuvre.
S7	Conformité des ingrédients	Lors de la réception des ingrédients et additifs, l'opérateur s'assure : - de la conformité de ces matières : validation de l'identité de la matière attendue et vérification du bon de livraison ; - de la conformité de la qualité de la matière livrée : ce contrôle peut être effectué par exemple par contrôle de l'intégrité de l'emballage, par comparaison avec une échantillonthèque interne, par prélèvement afin d'effectuer des analyses ou autres.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	**Respect de la recette : proportions**	Les pâtés sont fabriqués en respectant les proportions suivantes : - **gorge entière découennée : 30% minimum** ; - **foie : 23% minimum** ; - maigre ; - cœur, rognon ; - viande de tête (maigre, gras, couenne) ; - poitrine (parée des glandes mammaires) ; - gras dur ; - barde et crépine. : **23 % minimum**
S9	Echaudage	Obligatoire pour apporter une meilleure tartinabilité
S10	**Hachage**	Hachage « grossier » au hachoir à **la grille de diamètre 8mm au minimum.** L'utilisation de la cutter n'est pas autorisée.
S11	Texture traditionnelle	Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé : - Soit exclusivement à partir de grains ; - Soit d'un mélange de gros grains et de farce, les grains représentent 80 % minimum en poids de la mêlée et la farce 20 % maximum en poids de la mêlée.
S12	Aspect du produit	Les produits vendus à la coupe doivent être recouverts par une crépine fraîche de porc.
S13	Cuisson	Cuisson au four sec
S14	Lieu de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des entreprises de charcuterie-salaison habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs. Le conditionnement des tranches est réalisé dans les ateliers de tranchage.
S15	Conditionnement	Les pâtés entiers sont conditionnés dans des terrines en grès, inox ou plastique alimentaire sous film, sous atmosphère modifiée ou sous vide dans une gamme de poids allant de 40 g à 10 kg.
S16	Stockage	Le stockage peut être commun aux pâtés label et à d'autres produits (non Label) dès lors que les produits Label Rouge sont conditionnés et étiquetés.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Sélection des tranches de pâté	Absence de tranche cassée ou ayant des trous de plus de 1 cm²
S18	Caractéristique du produit fini	Rapportés à l'HPDA de 76% - lipides totaux ≤ 35% ; - amidon ≤ 2%.
S19	Caractéristiques sensorielles	Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.
S20	Pose de l'étiquette	La pose des étiquettes poids/prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle commune de l'outil de transformation.
S21	Qualité de l'apposition de l'étiquette	L'étiquette Label Rouge doit être apposée sans être froissée, ni déchirée sur l'unité de vente.

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage doit comporter la mention suivante :

Service consommateurs : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraïa - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Interdiction de l'utilisation de maigre congelé.	Examen documentaire et visuel
C	Conditions de stockage des matières premières raidies à des fins technologiques	Examen documentaire et visuel
C	Conditions de congélation des gras	Examen documentaire et visuel
C	Durée de conservation des gras congelé	Examen documentaire et visuel
C	Conditions de conservation des gras congelés	Examen documentaire et visuel
S8	Respect de la recette	Examen documentaire et visuel
S9	Echaudage	Examen documentaire et visuel
C **S5**	Sélection des ingrédients et additifs	Examen documentaire et visuel
S10	Hachage	Examen documentaire et visuel
S11	Texture traditionnelle	Examen documentaire et visuel
C	Délai entre le tranchage et conditionnement	Examen documentaire et visuel

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S13	Cuisson	Examen documentaire et visuel
C **S12**	Aspect du produit	Examen documentaire et visuel
C	Traitement thermique	Examen documentaire et visuel
C	Délai entre le conditionnement et la cuisson	Examen documentaire et visuel
S17	Sélection des tranches de pâté	Examen documentaire et visuel
C	Tranchage et conditionnement	Examen documentaire et visuel
S14	Lieu de conditionnement	Examen documentaire et visuel
S15	Conditionnement sous atmosphère modifiée	Contrôle visuel des fuités et/ou mesure (contrôle du taux d'oxygène par exemple)
S20	Pose de l'étiquette	Examen documentaire et visuel
C	Rapport collagène / protides maximum	Examen documentaire et visuel
S18	Caractéristique du produit fini	Examen documentaire et visuel
C	DLC maximale pour les produits frais	Examen documentaire et visuel

*C : Conditions de production communes

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/07 « Saucisse fraîche et chair à saucisse »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Recette traditionnelle
- Préparée exclusivement avec des viandes et gras frais

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3
2- 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 6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 8
5- METHODE D'OBTENTION 10
5-1. Schéma de vie 10
5-2. Matières premières carnées utilisées 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 12
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13

1- NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Fax : 02.96.76.58.64
Mail : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisse fraîche et chair à saucisse

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

Les saucisses fraiches et chair à saucisse Label rouge sont déclinées selon les présentations suivantes :

« Saucisse »
« Chipolata »
« Saucisse de Toulouse »
« Chair à saucisse »
« Crépinette »
« Saucisse aux herbes », « aux fines herbes », « aux herbes de Provence »
« Saucisse aux piments »
« Saucisse au vin blanc »
« Saucisse fumée »
« Saucisse fumée au bois de hêtre »

Les saucisses peuvent également être fumées (sauf la chipolata et la saucisse de Toulouse).

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une saucisse de catégorie « standard » qui ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L 640-2 du Code rural. Ce produit se retrouve au niveau du rayon LS des GMS.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Procédé de fabrication	Le produit se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent) sans addition de farce et l'embossage est réalisé avec du boyau	Le produit se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 4 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent) et l'embossage est réalisé avec du boyau naturel ou collagénique

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	naturel de porc ou de mouton non coloré. La saucisse de Toulouse se présente sous la forme d'un hachage grossier à la grille de 8 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).	coloré ou non coloré. La saucisse de Toulouse se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 8 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent) et l'embossage est réalisé avec du boyau naturel non coloré.
Sélection des ingrédients non carnés	Liste positive d'ingrédients autorisés : - sel, - eau, glace en quantité telle que les critères analytiques soient respectés. - sucres : saccharose, dextrose, glucose, - aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs, - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes, - ferments, - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301), - acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316).	- sel, - eau, glace, bouillon, saumure, - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, - aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs, - arômes : substances aromatisantes naturelles et artificielles préparations aromatisantes, arôme de fumée - ferments, - fumée liquide, - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301), - acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316), - acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334), - acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263), - lactate de sodium (E325), potassium (E326), - nitrite de sodium (E250), potassium (E252), - phosphates, - colorants de masse et d'enveloppe, E120 (cochenille, acide carminique, carmins), - exhausteurs de goût.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Recette traditionnelle
- Préparée exclusivement avec des viandes et gras frais

Caractérisation sensorielle :
Les saucisses produites selon ce cahier des charges doivent présenter un goût intense, une couleur naturelle de viande, un hachage grossier, une peau brillante, des morceaux de gras de taille moyenne et une odeur caractéristique de saucisse.

Les principales conditions de production qui concourent à l'obtention d'un produit garantissant une qualité supérieure sont les suivantes :

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Sélection des matières premières carnées : - Les saucisses sont fabriquées à partir des pièces de la carcasse de porc suivantes : - épaule, - échine, - longe, - jambon sans jarret, - poitrine (parée des glandes mammaires), - gras dur.	Garantie sensorielle : utilisation des pièces nobles de la carcasse.
- Ces pièces proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20. - L'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton non coloré.	Garantie sensorielle : cette valeur de pH détermine l'aptitude technologique de la viande à la transformation. Garantie sensorielle et d'image.
Viande et gras frais	Garantie d'une constance plus grande du produit fini.
Sélection des ingrédients non carnés : La liste positive d'ingrédients exclue les arômes artificiels, les colorants de masse et d'enveloppe, les exhausteurs de goût, la fumée liquide, les phosphates.	Ces exclusions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit qui bénéficie de la mention « traditionnelle ».
Délai entre abattage et mise en œuvre ≤ 4 jours et 6 jours en cas de week-end et jours fériés.	Garantie de fraîcheur et de maintien des caractéristiques qualitatives de la viande.
Le produit se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).	La taille du grain est importante pour bien visualiser les morceaux et renforcer la texture traditionnelle : garantie sensorielle et d'image.
- Caractéristiques chimiques de la saucisse fraîche : - lipides totaux ≤ 20% ; - collagène/protéine ≤ 12%	Garantie sensorielle et d'image : la saucisse est peu grasse et son goût de viande est plus prononcé.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de transformation

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Chaque lot de fabrication doit être identifié par l'attribution d'une codification unique.

Les saucisses sont préparées et conditionnées par lot de fabrication complet.
A chaque stade d'élaboration et de stockage (de la constitution du lot de fabrication à l'étiquetage des saucisses), le lot de fabrication est séparé physiquement des autres lots (séparation dans l'espace). De plus dans les salles de l'atelier fonctionnant en continu, on ne commence à travailler le produit Label qu'après que la chaîne a été préalablement vidée (séparation dans le temps).

Traçabilité

- L'atelier de transformation tient à disposition les enregistrements sur le traitement de chaque lot de fabrication.
- Ces enregistrements comprennent les informations relatives :
  - à l'origine du lot de fabrication : rapprochement avec un lot de réception (viande et ingrédients) ;
  - aux quantités traitées (quantité des ingrédients, nombre et poids des pièces, poids des produits issus) ;
  - à l'étiquetage des produits conditionnés.

<table>
<tr><th>Etapes</th><th colspan="2">Produits</th><th>Traçabilité</th><th>Documents d'identification et d'accompagnement / Etiquetage</th></tr>
<tr><td>Réception matières premières et stockage</td><td>Pièce de découpe
Boyaux</td><td>Ingrédients</td><td>Détermination d'un numéro de lot de réception
Pour chaque matière première, enregistrement :
. de la nature de la matière première ;
. de la date d'abattage (pour la matière carnée) ;
. du nom du fournisseur ;
. de la date de réception ;
. des quantités.</td><td>. Bon de livraison : dans le cas de la matière carnée il précise l'indicatif de marquage de la carcasse permettant de faire le lien avec l'élevage d'origine ;
. Identifiant matière première permettant la traçabilité entre le transformateur et le fournisseur ;
. Enregistrements.</td></tr>
<tr><td>Mise en œuvre des recettes, hachage, mélange</td><td>Pièce de découpe
Boyaux</td><td>Ingrédients</td><td rowspan="3">Détermination d'un numéro de lot de fabrication
Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot de fabrication :
. la date, la nature et la quantité des matières premières mise en œuvre ;
. les éléments de traçabilité de la réception des matières premières.</td><td rowspan="3">. Enregistrements des numéros de lot de réception.</td></tr>
<tr><td>Poussage</td><td colspan="2">Saucisse fraîche</td></tr>
<tr><td>Façonnage éventuel</td><td colspan="2">Crépinette fraîche</td></tr>
<tr><td>Conditionnement</td><td colspan="2">Saucisse fraîche</td><td>Détermination d'un numéro de lot produit fini
Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot produit fini :
. le nom du produit Label Rouge ;
. les éléments de traçabilité de la fabrication (fiches d'enregistrement) ;
. la quantité de produit conditionné ;
. la DLC apposée au conditionnement.</td><td>. Etiquetage Label Rouge et mentions réglementaires dont :
. la dénomination de vente ;
. le numéro de lot produit fini ;
. la DLC.
. Enregistrements des numéros de lot de fabrication.</td></tr>
<tr><td>Expédition en point de vente</td><td colspan="2">Saucisse fraîche</td><td>Enregistrements pour chaque lot de produit fini :
. des dates d'expédition ;
. des quantités expédiées ;
. des noms des points de vente distribués.</td><td>. Listing des expéditions.</td></tr>
</table>

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

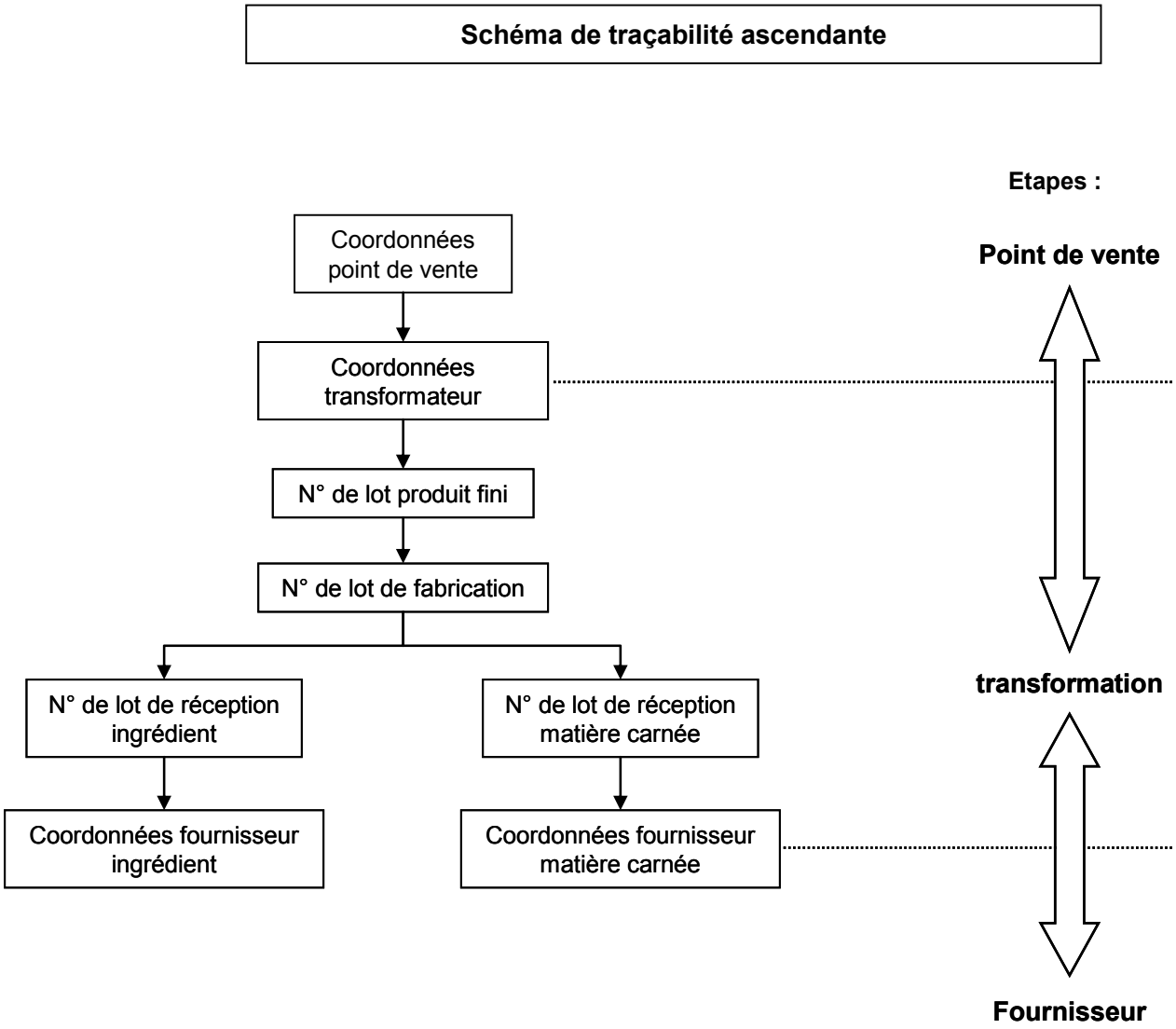
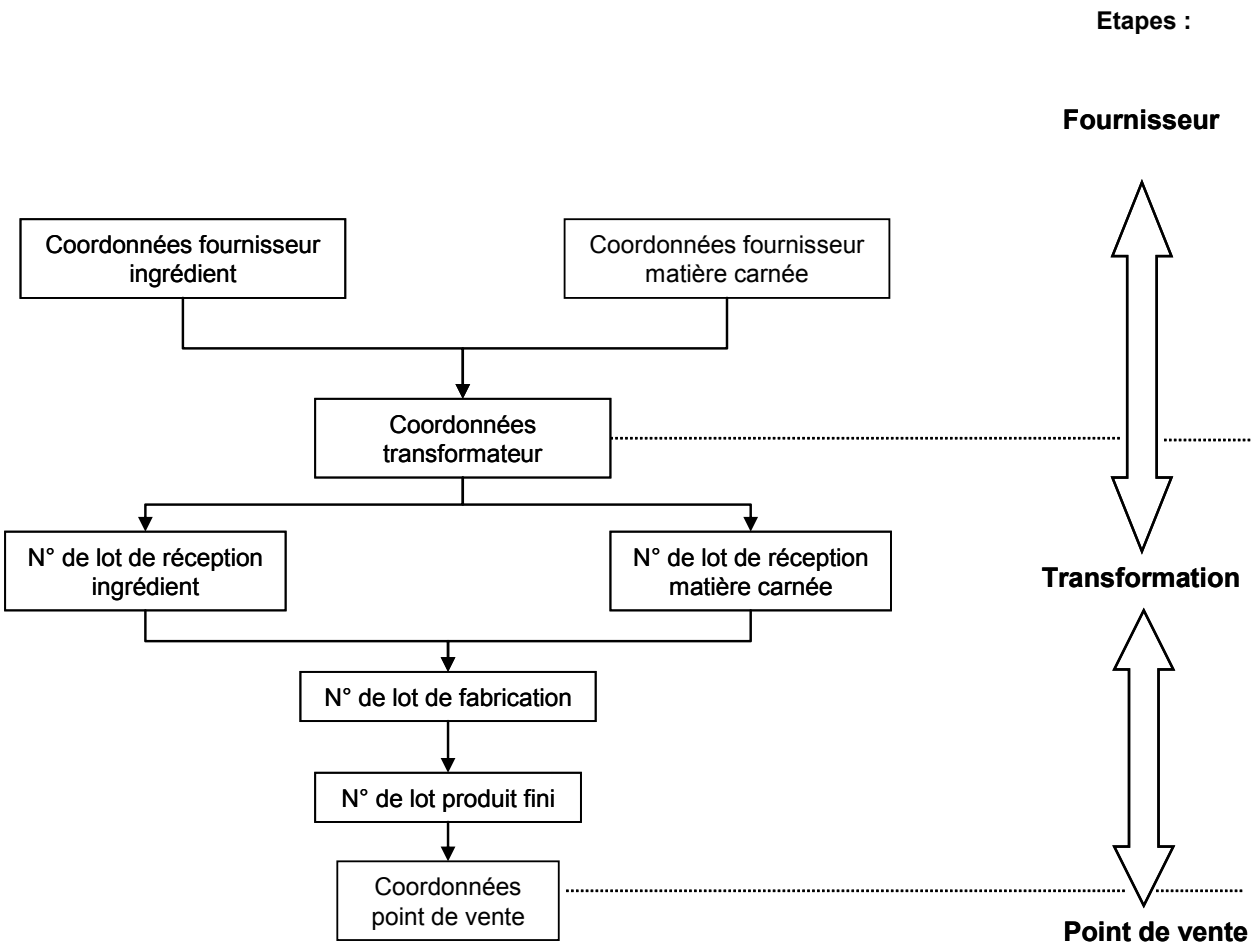
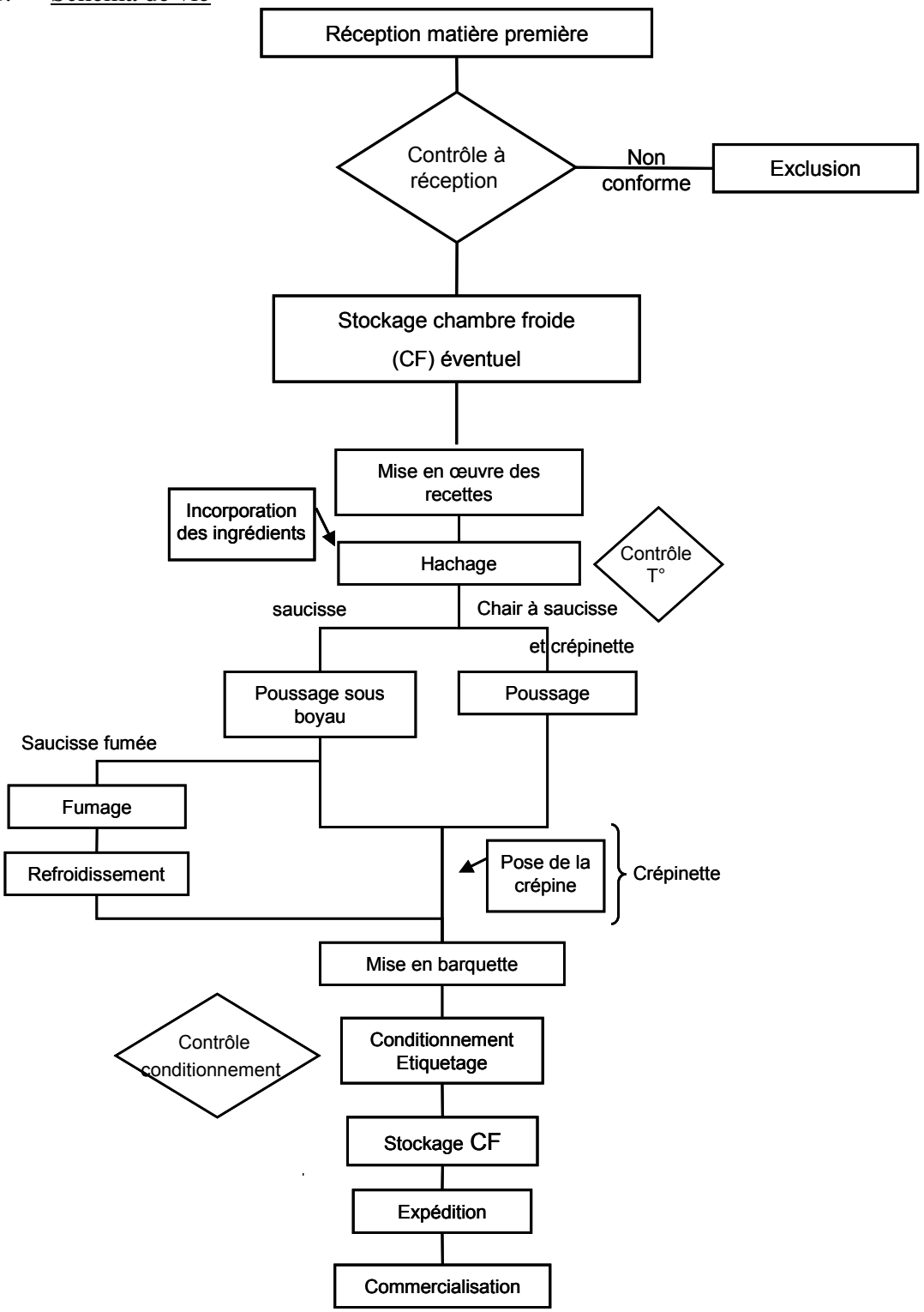


Schéma de traçabilité descendante



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	Interdite
S2	Sélection des pièces de carcasses de porc	Ces pièces proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20.
S3	Qualité des pièces de carcasses de porc	Ces matières ne doivent pas présentées les défauts d'aspect suivant : - abcès ; - souillures fécales ; - lubrifiant de convoyeur.
S4	Délai maximum de réception des viandes	La réception des viandes doit intervenir dans un délai maximum de 4 jours après l'abattage des porcs et 6 jours en cas de week-end et jours fériés.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	**Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication**	**- sel ;** **- eau, glace en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;** **- sucres : saccharose, dextrose, glucose ;** **- aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs ;** **- arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes ;** **- ferments ;** **- acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ;** **- acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316).**
S6	Conformité des ingrédients	Lors de la réception des ingrédients et additifs, l'opérateur s'assure : - de la conformité de ces matières : validation de l'identité de la matière attendue et vérification du bon de livraison ; - de la conformité de la qualité de la matière livrée : ce contrôle peut être effectué par exemple par contrôle de l'intégrité de l'emballage, par comparaison avec une échantillonthèque interne, par prélèvement afin d'effectuer des analyses ou autres.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Type de hachage	Hachage grossier à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent) sans addition de farce. La saucisse de Toulouse se présente sous la forme d'un hachage grossier à la grille de 8 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).
S8	Température de hachage	La température en fin de hachage doit être ≤ 1°C.
S9	Embossage	Réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton non coloré. Les boyaux utilisés sont prêts à l'emploi ou avant utilisation sont dessalés pour leur redonner souplesse et élasticité. Pour les crépinettes, ces produits non embossés sont façonnés et recouverts d'une crépine pour leur donner leur forme typique.
S10	Fumage (saucisses fumées uniquement)	Fumage traditionnel à chaud réalisé dans une cellule de fumage. Le produit après avoir été étuvé est exposé à des fumées denses, chaudes, humides et brassées.
S11	Type de fumée	La fumée est obtenue par pyrolyse de bois de hêtre. Le bois utilisé ne doit pas être issu de bois fraîchement abattus, pourris, moisis, provenant de matériaux de démolition, peints ou vernis.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Les caractéristiques sensorielles	Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.
S13	Qualité de l'apposition de l'étiquette	L'étiquette Label Rouge doit être apposée sans être froissée, ni déchirée sur l'unité de vente
S14	Positionnement de l'étiquette	L'étiquette doit être positionnée de manière à être visible du consommateur sans manipulation du produit et ne pas nuire à sa bonne présentation

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage doit comporter la mention suivante :

Service consommateurs : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraïa - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Interdiction de l'utilisation de maigre congelé.	Examen documentaire et visuel
C	Conditions de stockage des matières premières raidies à des fins technologiques	Examen documentaire et visuel
S5	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Examen documentaire et visuel
C	Interdiction de l'emploi de fumée liquide	Examen documentaire et visuel
S7	Type de hachage	Examen documentaire et visuel
S8	Température de hachage	Examen documentaire et visuel
S9	Embossage	Examen documentaire et visuel
S10	Fumage	Dégustation
S11	Type de fumée	Examen documentaire et visuel
C	Conditionnements autorisés	Examen documentaire et visuel Contrôle visuel des fuités et/ou mesure (contrôle du taux d'oxygène par exemple)
C	Taux de lipides rapporté à l'HPD 77 % maximum	Examen documentaire et visuel
C	Rapport collagène / protides maximum	Examen documentaire et visuel
C	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum	Examen documentaire et visuel
C	HPD maximum	Examen documentaire et visuel

*C : Conditions de production communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/01 homologué par l'arrêté du 11 août 2017

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/01 « Terrine de campagne de porc fermier »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriquée à partir de Porc Fermier
- 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 4
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 6
5- METHODE D'OBTENTION 8
5-1. Schéma de vie 8
5-2. Matières premières carnées utilisées 9
5-3. Ingrédients et additifs 9
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 10
5-5. Qualité des produits 10
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 11
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 11

1- NOM DU DEMANDEUR

Association de Promotion des Viandes du Centre (A.P.V.C.)
142 avenue John Kennedy
03100 MONTLUCON
Téléphone : 04.70.64.76.47
Fax : 04.70.64.76.48
Mail : h.daviet@apvc.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Terrine de campagne de porc fermier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les terrines de campagne de Porc Fermier fabriquées exclusivement à partir de viandes de porc issues du label rouge LA/09/89.

Les terrines sont élaborées selon une recette "traditionnelle" incluant gorges de porcs entières découennées, épaules et abats de porcs conformément au Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes.

Les produits sont appertisés et vendus conditionnés en verrine de 200 ou 300 g.

La DDM pour les produits appertisés ne doit pas excéder 3 ans suivant le jour de conditionnement.

- *Caractéristiques physiques et sensorielles :*

Les produits présentent une saveur caractéristique, sans goût ni odeur anormaux.
Ainsi, la terrine de campagne de Porc Fermier se distingue grâce par :

- une odeur intense de viande de porc,
- un goût marqué de viande de porc et une absence de goût de gras en bouche,
- une texture granuleuse.

Les produits peuvent être entourés de tout élément d'enrobage et/ou de décor.

- *Caractéristiques chimiques*

La valeur du rapport collagène / protides des produits finis doit être inférieure ou égale à 20 %, de façon à obtenir une texture satisfaisante.

Humidité du Produit Dégraissé et Désamidonné (HPDA)	≤ 76 %
Lipides *	≤ 35 %
Rapport collagène/ protides	≤ 20 %
Sucres Solubles Totaux (SST) *	≤ 2 %
Matières amylacées *	≤ 2 %

** : (rapporté à l'HPDA de 76 %)*

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant correspond au produit similaire conforme au Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, entrant dans la catégorie standard « Pâté de campagne ».

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Matière première carnée	**« Porc fermier élevé en plein air » label rouge LA/09/89**	porc
Recette traditionnelle : ingrédients et additifs	**exclusivité des additifs suivants : E 150a, 249, 250, 300, 301, 315, 316**	additifs autorisés : E120, 150a b c d, 200, 202, 203, 214 à 219, 249 à 252, 260 à 263, 270, 300, 301, 315, 316, 325, 326, 330, 331, 334, 339 à 341, 400 à 404, 407, 410, 412, 415, 450 à 452, 620 à 633, et amidons modifiés par voie chimique
Echaudage des gorges	à 100 °C ± 10 °C pendant 12 à 15 ’	pas de spécificité
Critères chimiques HPDA Lipides * SST * Amidon * ** : (rapporté à l’HPDA de 76 %)*	 ≤ 76 % ≤ 35 % ≤ 2 % ≤ 2 %	 ≤ 78 % ≤ 40 % ≤ 3 % ≤ 5 %

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

- *Régularité*

La régularité de la qualité des produits est garantie par :

› l'utilisation unique de « porc fermier élevé en plein air » label rouge LA/09/89 garantissant une matière première de qualité supérieure, une meilleure tenue, moins de perte à la cuisson, une régularité dans les approvisionnements.

› le savoir-faire des éleveurs (production de porcs en plein air, choix des terrains selon type de sol et climat), abatteurs et transformateurs (échaudage des gorges permettant une matière première de bonne qualité, ni trop dure, ni trop molle, « craquante ».

› l’interdiction de certains additifs comme des conservateurs ou colorants (inutiles lorsque les matières premières sont de bonne qualité et qu’il y a appertisation des terrines), ainsi que des additifs autorisés par la notice technique mais interdits de par l’utilisation du terme « traditionnelle » pour la recette.

› le choix des ingrédients pour l'assaisonnement des terrines ainsi que le respect des recettes de fabrication (limiter le rapport collagène / protides permet d’augmenter la qualité des matières premières utilisées en terme de texture, et donc celle du produit fini).

› le soin apporté à la présentation des produits.

➢ *Caractéristiques sensorielles*

Des tests organoleptiques sont réalisés par un laboratoire spécialisé indépendant sur la Terrine de campagne de Porc Fermier Label Rouge.

Les critères d'appréciation utilisés sont notamment les suivants :

- aspect (couleur, homogénéité mélange, présence de gras…)
- odeur (intensité, type, normalité…)
- goût (intensité, persistance, type, normalité…)
- texture (fondante, granuleuse, pâteuse, ferme, sèche, grasse…)
- acceptabilité
- jugement global
- intention de consommation

➢ *Caractéristiques d'image*

Les éléments constitutifs de l'image de la terrine de campagne de porc fermier sont les suivants :

› les porcs sont élevés selon le cahier des charges LA/09/89, l'élevage fermier sous-entend des conditions d'élevage et un bien-être des animaux, plus particulièrement le Porc Fermier est élevé en plein air, et bénéficie d'une alimentation composée de céréales complétées par des protéines végétales et des sels minéraux,

› le mode de fabrication traditionnelle concerne les préparations de viande (grains plus gros, donne un aspect visuel différent, gage d'une qualité supérieure) (échaudage des gorges).

➢ *Service*

La terrine de porc fermier est conditionnée en verrine de 200 g et 300 g, permettant au consommateur d'apprécier la texture de la terrine avant achat (transparence de l'emballage).

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- **Fabriquée à partir de porc fermier**
- **Recette traditionnelle**

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de transformation

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

La traçabilité est gérée pour la fabrication des terrines de porc fermier de telle sorte qu'à toutes les étapes, de l'élevage des porcs à la mise en vente des produits, on puisse retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation des produits.

Les procédures d'enregistrement permettent d'obtenir tous les accessoires nécessaires à la traçabilité. Elles sont présentées dans les paragraphes suivants.

➢ *La traçabilité des porcs : de l'éleveur à l'abatteur :*

Le cahier des charges LA/09/89 recense la traçabilité existante du naisseur à l'abatteur.

➢ *La traçabilité des viandes de porc de l'abattoir à l'entreprise de transformation :*

La traçabilité ascendante doit être assurée. La livraison d'un lot de matières premières chez le transformateur s'accompagne des documents suivants :

- Attestation de provenance de porc fermier Label rouge qui comprend le nom et adresse du producteur, le nom de l'abatteur, la liste des pièces de viande issues des porcs,
- Bon de livraison édité par l'abatteur à la commande de l'entreprise de transformation qui comporte un numéro de série (principal indicateur de traçabilité), types et volumes de matières premières commandées, coordonnées de l'abatteur, coordonnées du transformateur.

➢ *La traçabilité dans l'entreprise de transformation*

Le numéro de bon de livraison accompagne les matières premières durant toutes les étapes de transformation jusqu'à la stérilisation des terrines.

L'étiquette "Porc Fermier" est apposée sur tous les bacs, bassines, sacs, chariots remplis avec des matières premières carnées issues de porc fermier.

Le cahier de fabrication contient le numéro de bon de livraison, mis en relation avec le numéro de lot de fabrication.

Le registre des autoclaves où sont reportés le numéro du lot de fabrication, les heures d'entrée et de sortie des autoclaves, les températures, la mention « Porc Fermier».

L'étiquette « Terrine de Campagne de Porc Fermier est apposée sur chaque verrine après stérilisation, elles sont numérotées individuellement, une comptabilité matière des entrées et sorties est tenue, avec correspondance entre numéro d'étiquettes et verrines fabriquées.

La traçabilité descendante est assurée par la tenue d'une comptabilité matière des stocks et ventes (lieu de stockage, destination, nombre, date, n° étiquettes).

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Etapes du process	*Etat du produit*	*Identification du produit*	*Documents associés*
Réception des matières premières et stockage	Épaules sur chariot à dents	Chariot étiqueté PFA + marquage Label + n° de BL	bordereau de labellisation, marquage couenne carcasse ou étiquette LR, bordereau d'abattage, identification spécifique (contenant…), fiche de réception, bon de livraison, attestation « matières premières LR »
	Gorges sur chariot à dents	Chariot étiqueté PFA + marquage Label + n° de BL	
	Foies dans un sac	Sac identifié Label + n° de BL	
Préparation	Épaules, foies et	Bassines identifiées PFA	mode opératoire de parage,

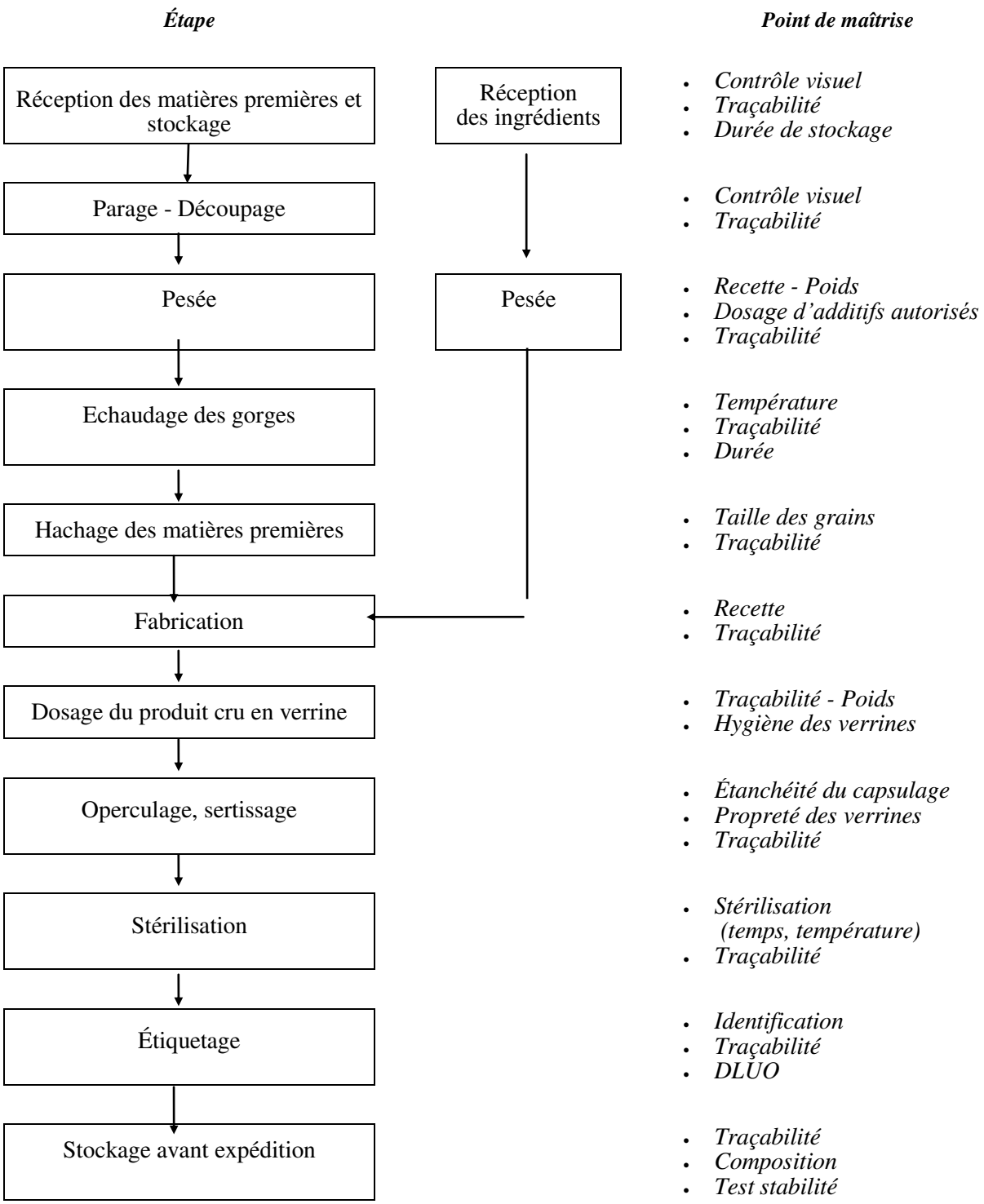
	gorges coupés en dés et mis en bassines	+ date de fabrication + N° lot de fabrication	cahier de fabrication, bon de livraison et/ou étiquette « Porc Fermier », recette de l'entreprise, fiche de non-conformité et contrôle des poids (dosage verrine)
Fabrication			
Cuisson	Gorge échaudée puis mise en panière	Panière identifiée PFA + n° lot de fabrication	
Passage au pétrin	Gorge + épaule + foie + assaisonnement dans un bac inox	Bac inox + n° lot de fabrication	
Mise en pot	Terrine de campagne	Pot non identifié	
Mise en panier des pots et cuisson à l'autoclave	Terrine de campagne	Panier identifié par une capsule PFA + n° lot de fabrication	registre autoclave
Étiquetage des pots	Terrine de campagne	Étiquette PFA numérotée, DLUO inscrite sur le verre, ainsi que n° lot de fabrication	bon de livraison et commande étiquettes, cahier de fabrication, ventes et stocks

PFA = Porc Fermier N° de BL = Numéro Bon de Livraison

Le numéro de lot de fabrication correspond à un nombre de verrines d'une référence (échalote, noix…) fabriquées à une date, à partir des matières premières d'un numéro de bon de livraison, passées dans une autoclave. Pour un numéro de bon de livraison, on aura plusieurs numéro de lot de fabrication (entre 500 et 1000 verrines de 200 g par lot) correspondant aux différentes références et aux différents autoclaves utilisés.

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Origine des matières premières carnées utilisées	Les matières premières sont issues de carcasses de porcs élevés et labellisés selon le **cahier des charges label rouge LA/09/89**.
S2	Nature des matières premières carnées utilisées	L'utilisation de barde et de crépine est interdite.
S3	Délai maximum de réception des matières premières carnées utilisées	Elles sont expédiées au transformateur dans un délai maximum de 4 jours après abattage (6 jours en cas de week-end ou jours fériés).
S4	Qualité des matières premières à réception	Les matières premières à réception ne doivent pas comporter de défauts visuels, d'abcès ou de poils, pas de corps étrangers ni souillures.
S5	Interdiction de la viande de coche	La terrine de porc fermier est fabriquée exclusivement avec du porc charcutier et ne contient pas de maigre et gras de coche.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Qualité des ingrédients utilisés	Les emballages doivent être intègres. Les aspects odeur, goût et couleur sont vérifiés.

S7	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	▪ 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, **vin AOC Bourgogne aligoté**, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, serpolet, châtaignes, échalotes, oignons, etc… ▪ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, ▪ liants protéiques : **lait frais, oeufs frais (entiers, blancs)**, lait et œuf respectivement en dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en MS, du poids de la mêlée ▪ liants amylacés : farines (peut être utilisée sous forme de pain), fécules, amidons, ▪ nitrite de sodium (E250), potassium (E249), ▪ acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E301), ▪ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), ▪ Colorants de masse (uniquement pour les pâtés de chair et les pâtés de foie) : **caramel (EI50 a)**

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Echaudage des gorges	L'échaudage des gorges se fait à 100 °C ± 10 °C pendant 12 à 15 minutes**.**
S9	Pesée des viandes et ingrédients	Les viandes et ingrédients sont pesés dans le respect des proportions imposées par la recette. La recette est personnelle à l'entreprise et doit être maîtrisée.
S10	Composition de la farce	La farce est constituée uniquement de foie plus finement haché.
S11	Etat des verrines utilisées	Les verrines doivent être propres et non endommagées.
S12	Dosage	La doseuse permet un remplissage des verrines de 200 g ou 300 g.
S13	Opération d'étiquetage	Une étiquette « Terrine de Campagne » est apposée sur chaque verrine Label Rouge après stérilisation.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Fermeture des verrines	Les verrines doivent être hermétiques pour une stabilité du produit. Elles préservent ainsi les caractéristiques chimiques.
S15	Humidité du Produit Dégraissé et Désamidonné (HPDA)	≤ 76 %
S16	Lipides (*rapporté à l'HPDA de 76 %)*	≤ 35 %
S17	Sucres Solubles Totaux (SST) (*rapporté à l'HPDA de 76 %)*	≤ 2 %
S18	Matières amylacées *(rapporté à l'HPDA de 76 %)*	≤ 2 %

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
§ 4	Traçabilité	Documentaire
S1	Origine des matières premières carnées utilisées	Documentaire
S7	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication (exclusivité des additifs)	Documentaire
S8	Echaudage des gorges	Documentaire et visuelle
S9	Pesée des viandes et ingrédients (recette personnelle à l'entreprise)	Documentaire
C	Mélange mis en œuvre	Documentaire et visuelle
C	Diamètre des trous de la grille de hachoir	Documentaire et visuelle
S12	Dosage	Documentaire et pesée
C	Rapport collagène / protides maximum	Analyse
S15	Humidité du Produit Dégraissé et Désamidonné (HPDA)	Analyse
S16	Lipides (*rapporté à l'HPDA de 76 %)*	Analyse
S17	Sucres Solubles Totaux (SST) (*rapporté à l'HPDA de 76%)*	Analyse
S18	Matières amylacées *(rapporté à l'HPDA de 76 %)*	Analyse

*C : Conditions de production communes

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/08 « Saucisse fraîche et chair à saucisse»

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriquée exclusivement avec de la viande de porc label rouge
- Porc nourri avec 60% de céréales minimum – âgé de 182 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3
2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3-1. Présentation du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant 3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4- TRAÇABILITÉ 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 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 11

1- NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »
Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin - Bd des Arcades - 87060 LIMOGES cedex 2
Tel : 05.55.10.37.96
Fax : 05.55.10.37.99
accueil@blasonprestige.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisse fraîche et chair à saucisse

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

La saucisse fraîche est une saucisse crue fabriquée exclusivement à partir de viande fraîche de porc label rouge **LA17/90 « porc »**.

L'épaule sans jarret constitue 75 % du maigre.

La taille minimum des grains de maigre et de gras est de 6 mm (8mm pour la saucisse de Toulouse).

Elle doit également respecter le critère physico-chimique suivant :
- la teneur en lipides (rapportée à l'HPD de 77%) doit être inférieure ou égale à 20%.

La saucisse fraîche est commercialisée dans des boucheries traditionnelles, des GMS et des restaurants, sous les formes suivantes :
- barquettes UVC,
- en vrac, portionnée ou en brasse de longueur variable.

Elle est vendue fraîche (surgélation et congélation interdites) sous les 4 catégories suivantes :
- chipolata,
- saucisse de Toulouse,
- chair à saucisse, farce,
- crépinette.
-

La chipolata et la chair à saucisse peuvent être aromatisées (aux herbes ou à l'alcool).

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une saucisse crue à cuire, à griller, à rôtir « standard » telle que définie dans le cadre du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande (ci-après dénommé Code des usages), le produit label rouge relevant quant à lui de la catégorie « supérieure ».
Le produit courant ne peut bénéficier ni 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
Matière première carnée	**LA17/90** à l'état frais.	Maigre de porc et/ou bœuf et/ou veau et/ou mouton et/ou chèvre et/ou cheval et/ou âne et/ou mulet et/ou volaille et/ou lapin et/ou gibier. Gras de porc et/ou gras des espèces animales dont le maigre est utilisé. Possibilité d'avoir des maigres et du gras congelés.
Process	Le démarrage de la production (hachage, embossage) se fait par la saucisse label rouge, sinon une opération de nettoyage est faite auparavant	Aucune indication
Recette	L'épaule sans jarret doit représenter au minimum 75 % du maigre.	Aucune indication
Hachage	Hachage de 6 mm minimum (8 mm minimum pour la saucisse de Toulouse).	Hachage de 4 mm minimum.
Additifs conservateurs	Non autorisés	Autorisés ; nitrates de sodium (E251) et de potassium (E252), nitrites de sodium (E250) et de potassium (E249).

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- « Fabriquée exclusivement avec de la viande de porc label rouge » : le fait que la viande qui est utilisée pour la fabrication de la saucisse fraîche soit exclusivement de la viande de porc label rouge confère au produit une qualité supérieure du point de vue gustatif, mais aussi du point de vue de l'image.

- « Porc nourri avec 60% de céréales minimum – âgé de 182 jours minimum » : l'alimentation des porcs avec 60% minimum de céréales et l'âge minimum à l'abattage contribuent à la qualité supérieure de la matière première utilisée pour la fabrication de la saucisse fraîche label rouge LA13/08.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- Les ateliers d'élaboration de produit transformé
- Les ateliers de découpe autonome

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

La date d'abattage des porcs dont sont issues les matières premières carnées doit être inscrite sur les bons de livraison.

Il doit être tenu un registre de labellisation permettant l'enregistrement, pour chaque cession de charcuterie, des informations suivantes :

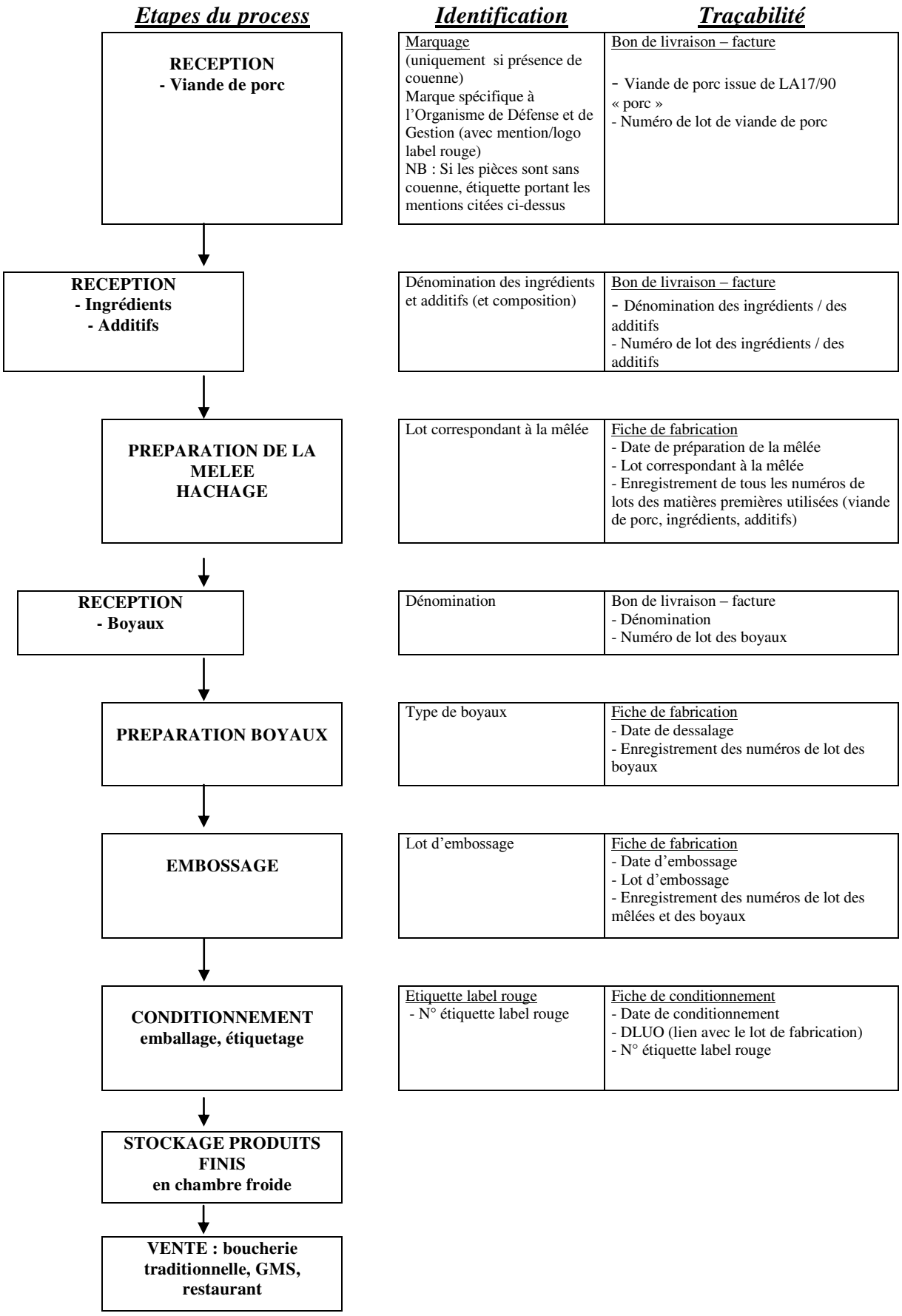
- les numéros de lot, les quantités et les caractéristiques des matières premières réceptionnées et mises en œuvre,
- les numéros de lot, les quantités et les caractéristiques des produits finis label rouge,
- la nature, le nombre d'unités conditionnées et la série d'étiquettes label rouge utilisées,
- les destinataires.

On doit pouvoir établir les liens entre les lots de matières premières, les lots de produits finis et les unités de vente.

Le registre de labellisation peut être sous forme de plusieurs documents spécifiques à chaque entreprise.

Sur chaque unité de vente est apposée une étiquette label rouge numérotée

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Etapes du process	***Points de contrôle***	***Valeurs cibles***
RECEPTION - Viande de porc - Ingrédients - Additifs - Boyaux	Origine de la viande Nature de la viande, des ingrédients, des additifs et des boyaux utilisés. Délai de réception après abattage.	- Viande de porc issue de LA17/90 « Porc » - Maigres et gras frais - Liste positive des pièces de viandes, ingrédients et additifs autorisés - Boyaux naturels de porc ou de mouton - Au plus 4 jours (6 en cas de week-end et jours fériés)
↓		
PREPARATION DE LA MELEE HACHAGE	Délai date d'abattage / date de mise en œuvre Liste des matières premières % d'épaule sans jarret Degré de hachage	- Au plus 4 jours (6 en cas de week-end et jours fériés) - Respect des matières premières autorisées - 75% du maigre - 6 mm minimum
↓		
PREPARATION BOYAUX	Dessalage	- Dessalage réalisé
↓		
EMBOSSAGE (sauf fabrication de chair à saucisse et farce)	Type de boyau	Boyaux naturels de porc et de mouton (dont crépines)
↓		
CONDITIONNEMENT emballage, étiquetage	Absence de boyaux déchirés Traçabilité	- Pas de boyaux/crépines déchirés, de farcissage, de mauvaise tenue
↓		
STOCKAGE PRODUITS FINIS en chambre froide	Stockage produits finis	- Pas de congélation ni de surgélation des produits finis
↓		
VENTE : boucherie traditionnelle, GMS, restaurant	Valeurs physico-chimiques	- Teneur en lipides rapportée à une HPD de 77% ≤ 20% - Collagène / protéines ≤ 12 % - Teneur en sucres solubles totaux rapportés à une HPD de 77% < 0,8% - HPD ≤ 77%

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Natures des matières premières carnées utilisées	**LA/17/90 « porc »** à l'état frais
S2	Utilisation de viande de coche	La fabrication n'utilise pas de viande de coche
S3	Utilisation de l'épaule	L'épaule sans jarret doit représenter au minimum 75 % du maigre
S4	Utilisation de viandes standardisées	**Les viandes standardisées** ne sont pas autorisées
S5	Gras congelé	**Interdiction d'utiliser des gras congelés**

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Aromates : % autorisé	Si les aromates précisent dénomination « aux herbes » : pourcentage autorisé de 1 à 6 % aromates
S7	Alcool : % autorisé	Si dénomination « à l'alcool » est précisé : pourcentage autorisé 1 à 6 % d'alcool
S8	Additifs autorisés pour la fabrication	**Additifs non autorisés :** - **acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) ;** - **nitrite de sodium (E250), de potassium (E252).**
S9	Ingrédients interdits	**Interdiction** du lactose, des cidres et des ferments

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Délai de réception des viandes fraiches	Après abattage, le délai maximum doit être de 4 jours ; ce délai peut être amené à 6 jours maximum dans le cas des week-end et jour fériés
S11	Organisation de l'atelier	L'organisation doit permettre de séparer, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de saucisserie des produits label rouge des autres produits
S12	Démarrage de la production	Elle se fait par la saucisse label rouge, sinon une opération de nettoyage est faite auparavant.

S13	Préparation de la mêlée	Elle se fait à l'aide d'un hachoir ou d'une cutter (voir définition en annexe). Dans le cas d'utilisation d'une cutter, le personnel doit être qualifié
S14	Degré de hachage	Le degré de hachage doit être au minimum de 6mm (8mm minimum pour la saucisse de Toulouse)
S15	Préparation des boyaux	Les boyaux sont réceptionnés dans des saumures. Ils sont dessalés et conservés au frais avant utilisation
S16	Diamètre des boyaux	Boyaux naturels de porc : diamètre compris entre 28 et 36 mm Boyaux naturels de mouton : diamètre compris entre 20 et 26 mm.
S17	Crépinette	Dans le cas de la fabrication de crépinettes, la mêlée est embossée dans de la crépine naturelle de porc ou de mouton
S18	Chair à saucisse et farce	La chair à saucisse est obtenue en suivant la méthode d'obtention de la saucisse fraîche, à l'exception de l'étape « embossage ».
S19	Délai fabrication - Conditionnement	Le délai maximum entre la fabrication et le conditionnement est de 3 jours
S20	**Conditionnements autorisés**	- **en barquette (sous film, sous atmosphère protectrice pour tous les produits ou sous vide pour la chair à saucisse, la farce et la crépinette)** - **en vrac (sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice) portionnée et/ou en brasse de longueur variable**
S21	Conditions de vente au point de vente	Les produits finis ne peuvent pas être commercialisés congelés ou surgelés.
S22	Conditionnement - contrôle visuel	Lors du conditionnement, un contrôle visuel est effectué afin de s'assurer de l'absence de défauts : - pour les chipolatas et saucisse de Toulouse → absence de déchirure des boyaux, absence de farcissage (voir définition en annexe), absence de mauvaise tenue liée à un problème de poussage - pour la chair à saucisse ou la farce→ absence de farcissage - pour les crépinettes → absence de déchirure de la crépine, absence de farcissage.
S23	Unité de vente	Sur chaque unité de vente est apposée une étiquette label rouge numérotée.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Caractéristiques sensorielles complémentaires	- une couleur **claire** - **goût aromatisé dans le cas de saucisse et/ou de chair aromatisée** - **odeur aromatisée dans le cas de saucisse et/ou chair aromatisée**

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage du produit label rouge comporte le nom de l'Organisme de Défense et de Gestion, sous la forme de son acronyme « ALQO », précédé de la mention « pour toute information ou réclamation, s'adresser à », ainsi que l'adresse postale.

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Vérification documentaire
S3	Utilisation de l'épaule	Vérification documentaire
S6 à S9	Ingrédients et additifs autorisés	Vérification documentaire

*C : Conditions de production communes

Annexe 1

PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

Boyaux naturels : Issus de tube digestif des porcins et des ovins. 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.

Collagène / Protides (C/P) : Les principales sources de collagène sont représentées par l'ensemble des tissus qui se transforment, partiellement, en gelée et gélatine sous l'action de la chaleur. Ce sont notamment les aponévroses, tendons, couenne, gelée ou gélatine ajoutés. La réglementation n'a pas retenu la teneur en collagène qui a peu de signification, mais a limité sa teneur par rapport aux protéines totales (rapport Collagène / Protides).

Cutter : Appareil permettant la coupe des viandes et des gras pour les amener à la grosseur voulue en fonction de leur destination. C'est une cuve équipée de couteaux. Les vitesses de la cuve et des couteaux sont réglables. Cet appareil remplace le broyeur.

Farcissage : Terme utilisé pour caractériser une mêlée à hachage grossier dont le gras au lieu d'être bien individualisé en lardons, a subi des contraintes telles, qu'un début de fusion s'est opéré ou tout au moins que les cellules grasses ont été très endommagées. Les lipides libérés se dispersent alors dans la masse sous forme d'une pellicule fine qui enrobe tous les éléments et en particulier les grains de maigre. Ce défaut apparaît lors du travail mécanique des viandes qui commence au hachage et se termine au poussage de la pâte sous boyau.

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/08 « Jambon sec supérieur »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriqué avec du jambon frais de porc Label Rouge
- 9 mois d'âge minimum
- Porc nourri avec 60% de céréales minimum – âgé de 182 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3
2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3-1. Présentation du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant 3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4- TRAÇABILITÉ 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 7
5-1. Schéma de vie 7
5-2. Matières premières carnées utilisées 8
5-3. Ingrédient et additifs 8
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 9
5-5. Qualité des produits 10
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 10
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 11
Annexe 1 12

1- NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »
Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin
Boulevard des Arcades
87060 LIMOGES Cedex 2
Tél. : 05.55.10.37.96 Fax : 05.55.10.37.99
accueil@blasonprestige.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambon sec supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Il est fabriqué à partir d'un jambon frais provenant exclusivement de porc **Label Rouge LA/17/90 « porc »**

Le jambon sec est commercialisé dans des boucheries traditionnelles, des GMS, des épiceries fines, des marchés, des magasins de produits régionaux et des restaurants, soit en rayon libre service après découpe en UVC, soit à la coupe, et sous les formes suivantes :

- Jambon entier avec os, nu ou conditionné sous cellophane ou graissé
- Jambon entier désossé, pressé, moulé et conditionné sous vide
- Demi-jambon conditionné sous vide
- Quart de jambon conditionné sous vide
- Jambon pré-tranché conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Le jambon sec entier pèse à la vente au minimum 6 kg avec os et 4,7 kg sans os. Le quart de jambon pèse à la vente au minimum 1 kg.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est un jambon sec, jambon sel sec standard tel que défini dans le cadre du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande (ci-après dénommé Code des usages), le produit Label Rouge relevant quant à lui de la catégorie « supérieur ».
Le produit courant ne peut bénéficier ni 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
Matière première carnée	Jambon frais issu de **porc Label Rouge LA17/90 « porc »**	Jambon
pH du jambon frais	5,5 à **6**	Aucune indication
Epaisseur de gras de	**12mm** minimum	Aucune indication

Points de différence		Produit label rouge	Produit courant
couverture du jambon frais			
Arômes		Non autorisés	Autorisés
Process	Durée de salage	La durée de salage ne doit pas dépasser 21 jours.	Aucune indication
	Durée d'étuvage	La durée d'étuvage ne doit pas dépasser une semaine.	Aucune indication
	Température d'étuvage et de séchage	Température d'étuvage ≤ 25°C Température de séchage comprise entre 10°C et 18°C	Aucune indication

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques contribuant à la qualité supérieure sont les suivantes :

- « fabriqué avec du jambon frais de porc Label Rouge » : le fait que les jambons qui sont utilisés pour la fabrication du jambon sec label rouge soient exclusivement issus de porcs Label Rouge confère au produit une qualité supérieure du point de vue gustatif, mais aussi du point de vue de l'image.

- « 9 mois d'âge minimum » : la durée de fabrication de 9 mois minimum à compter de la date de mise au sel permet au jambon sec label rouge d'acquérir toutes ses caractéristiques organoleptiques.

- « Porc nourri avec 60% de céréales minimum – âgé de 182 jours minimum » : l'alimentation des porcs avec 60% minimum de céréales et l'âge minimum à l'abattage contribuent à la qualité des jambons frais utilisés pour la fabrication du jambon sec label rouge LA14/08.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- Les ateliers d'élaboration de produits transformés
- Les ateliers de découpe autonome

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

La date d'abattage des porcs dont sont issus les jambons doit être inscrite sur les bons de livraison.

Il doit être tenu un registre de labellisation permettant l'enregistrement, pour chaque cession de salaison, des informations suivantes :

- les numéros de lot, les quantités et les caractéristiques des matières premières réceptionnées et mises en œuvre,
- les numéros de lot, les quantités et les caractéristiques des produits finis Label Rouge,
- la nature, le nombre d'unités conditionnées et la série d'étiquettes Label Rouge utilisées,
- les destinataires.

Les températures et les valeurs d'hygrométrie (des différentes étapes de fabrication précisées au chapitre V.3.) doivent être enregistrées

On doit pouvoir établir les liens entre les lots de matières premières, les lots de produits finis et les unités de vente.

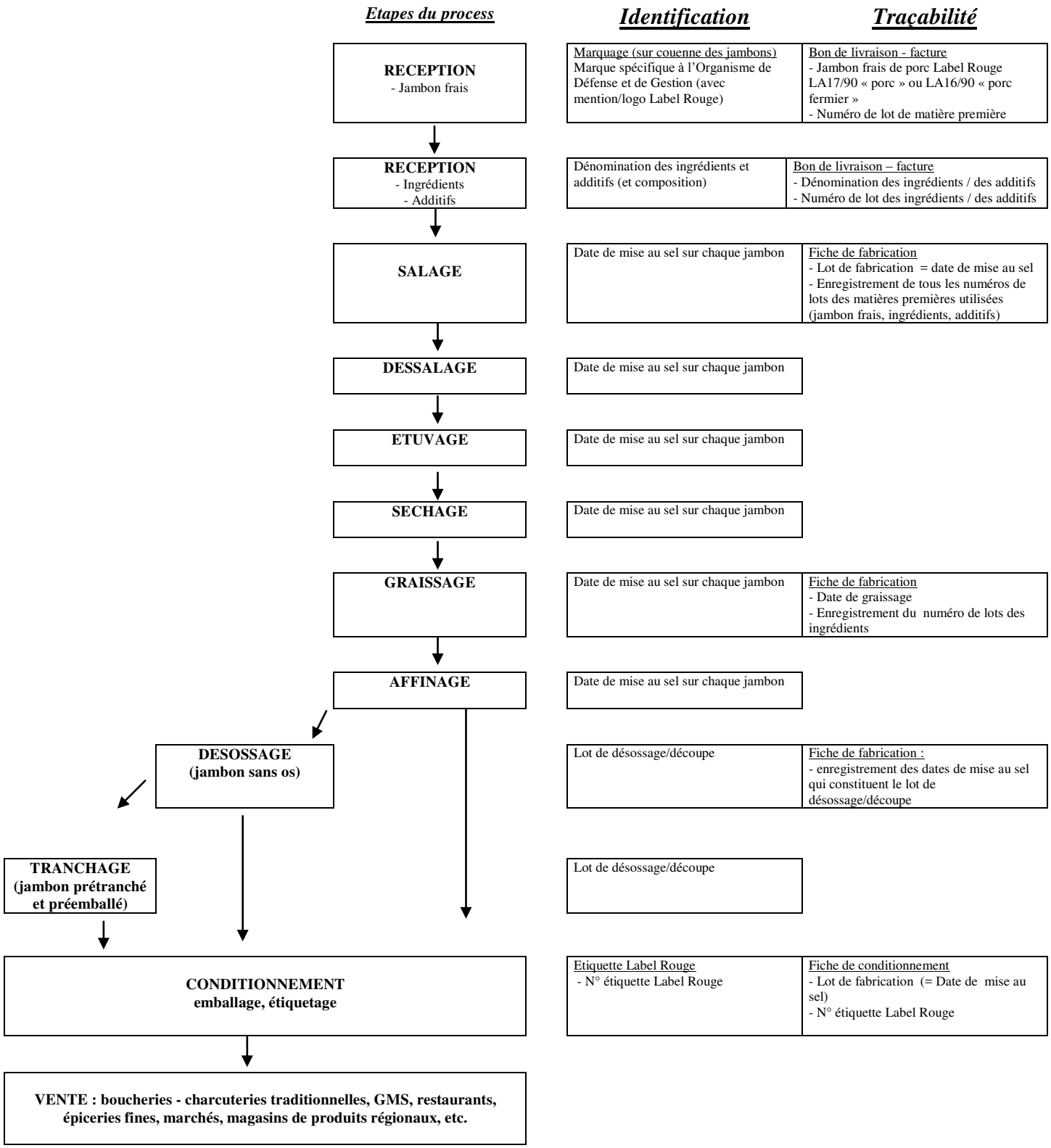
Le registre de labellisation peut être sous forme de plusieurs documents spécifiques à chaque entreprise.

La date de mise au sel est inscrite en clair au moment du salage selon le quantième du jour ou le numéro de semaine de façon indélébile (sceau, marquage à l'encre ou fer rouge).

La date de mise au sel est reportée sur chaque unité de vente au consommateur au moment du conditionnement (emballage - étiquetage).

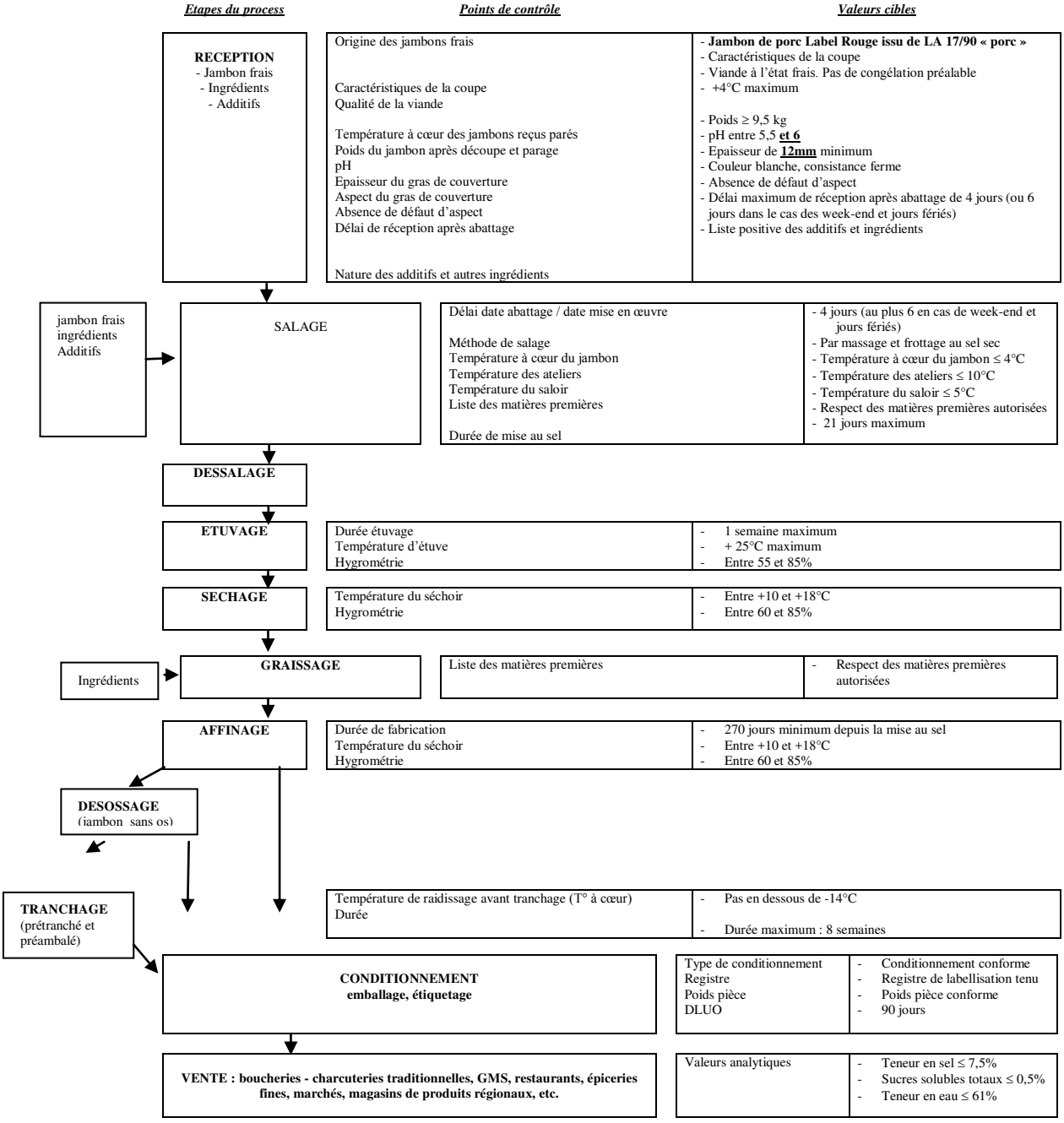
Sur chaque unité de vente est apposée une étiquette Label Rouge pré-numérotée (numéro d'ordre pré-imprimé sur chaque étiquette, numéro géré par l'ODG).

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Origine des jambons utilisés	doivent provenir exclusivement de porc Label Rouge **LA17/90 « porc »**
S2	Délai maximum de réception des jambons frais	Le délai maximum de réception des jambons frais après abattage est de 4 jours ; ce délai peut être amené à 6 jours dans le cas des week-end et jour fériés
S3	Caractéristiques des jambons	- pied déjointé, - jambon sans mouille, - ne pas dépasser 6 cm au-delà de la tête du fémur, - os du quasi partiellement enlevé
S4	pH des jambons frais et condition de la mesure	posséder un pH au niveau des semi-membraneux ou noix, à 2 ou 3 cm de profondeur, compris entre 5,50 et **6** de façon à ne retenir que les viandes normales
S5	Viandes exclues	les viandes acides, PSE et DFD sont exclues
S6	Epaisseur du gras de couverture	L'épaisseur du gras est de **12 mm minimum** couenne comprise L'épaisseur de gras est nécessaire pour garantir la qualité sensorielle du produit fini. Elle permet de « supporter » la durée d'affinage, séchage.
S7	Couleur du gras de couverture	Les jambons constitués de gras huileux, mous à insaturation élevée et à coloration rose plus ou moins prononcée sont exclus. La couleur du gras de couverture joue un rôle prépondérant pour l'aspect du jambon sec. Enfin, la consistance du gras assure sa résistance à la fusion et à l'oxydation.

5-3. Ingrédient et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Interdiction des ferments	**L'utilisation des ferments est interdite**

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Date de mise au sel	La date de mise au sel est inscrite en clair au moment du salage selon le quantième du jour ou le numéro de semaine de façon indélébile (sceau, marquage à l'encre ou fer rouge).
S10	salage	Le salage est effectué par massage et frottage au sel sec
S11	Ingrédients pouvant être ajoutés pendant le salage	Pendant cette étape, les ingrédients suivants : sucres (saccharose, dextrose), aromates, épices, alcools, condiments et des additifs : nitrate de sodium (E251), nitrate de potassium (E252), peuvent être ajoutés également
S12	Température des jambons au salage	La température à cœur ne doit pas excéder + 4°C
S13	Température atelier de salage	Elle ne doit pas dépasser + 10°C
S14	Température du saloir	Elle ne doit pas dépasser + 5°C
S15	Durée du salage	Elle ne doit pas dépasser 21 jours
S16	Dessalage et repos	Au terme de la durée de salage, les jambons sont dessalés, puis subissent une phase de repos, qui permet une migration du sel
S17	Durée d'étuvage	Une semaine maximum
S18	Température d'étuvage	+25°C maximum
S19	Hygrométrie de l'étuvage	Comprise entre 55 et 85%.
S20	Séchage	Les jambons sont mis dans des séchoirs
S21	Séchage et affinage - Température des séchoirs	la température est contrôlée et enregistrée. Elle est comprise entre +10°C et +18°C
S22	Séchage et affinage - Hygrométrie des séchoirs	Elle est comprise entre 60 et 85%
S23	Graissage	Entre le séchage et l'affinage, les jambons sont graissés. Cette étape consiste à appliquer de façon homogène une fine pellicule (composée de panne, saindoux, amidon, sel) sur la partie du jambon sans couenne
S24	Désossage (uniquement si commercialisation du jambon	Le retrait de l'os se fait manuellement ou à l'aide d'une machine

	sans os)	
S25	Tranchage (uniquement si commercialisation du jambon prétranché et préemballé)	Pour être pré-tranchés, les jambons doivent au préalable être désossés et moulés
S26	Conditionnement	Les jambons secs peuvent être conditionnés sous les formes suivantes : - jambon entier avec os, nu ou conditionné sous cellophane ou graissé - jambon entier désossé, pressé, moulé et conditionné sous vide - demi-jambon conditionné sous vide - quart de jambon conditionné sous vide - jambon pré-tranché conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.
S27	Conditionnement et étiquetage	La date de mise au sel est reportée sur chaque unité de vente au consommateur au moment du conditionnement (emballage - étiquetage).
S28	Poids à la vente du jambon entier	Le jambon sec entier doit peser à la vente au minimum 6 kg avec os et 4,7 kg sans os
S29	Poids à la vente du quart de jambon	Le poids minimal de chaque quart est d'un kilo
S30	Conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché	Le jambon désossé sous vide et le jambon prétranché sous vide ou sous atmosphère modifiée doivent être conservés à + 8°C maximum.
S31	Conservation du jambon entier non désossé	Le jambon entier non désossé (nu ou conditionné sous cellophane ou graissé) doit être conservé à + 18°C maximum

5-5. Qualité des produits

Pas de conditions de production spécifiques

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage comporte le nom de l'Organisme de Défense et de Gestion, sous la forme de son acronyme « ALQO », précédé de la mention « pour toute information ou réclamation, s'adresser à », ainsi que l'adresse postale.

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Origine des matières premières carnées utilisées	Documentaire
C	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire
C	Durée minimale de fabrication	Documentaire

*C : Conditions de production communes

Annexe 1

DFD : Dark, Firm, Dry.

HPD : Humidité du Produit Dégraissé

ODG : Organisme de Défense et de Gestion

PSE (Pale, Soft and Exsudative) : Viande claire (valeurs 1 et 2 de l'échelle japonaise) et Exsudative ; ou encore viande présentant un caractère bicolore, une partie de la pièce a une valeur 1 ou 2 de l'échelle japonaise et l'autre partie a une valeur 5 ou 6. Ces viandes sont technologiquement impropres à la transformation pour un produit de qualité.

Raidissage : le raidissage consiste à faire descendre la température du jambon afin de faciliter le tranchage

SST : Sucres Solubles Totaux

UVC : Unité de Vente Consommateur

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/08 « Saucisson cuit à l'ail »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré à partir de porcs fermiers Label Rouge
- Préparé exclusivement avec des viandes et gras frais
- Traçabilité garantie des élevages jusqu'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 3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4- TRAÇABILITÉ 6
4-1. Identification des opérateurs 6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 7
5- METHODE D'OBTENTION 11
5-1. Schéma de vie 11
5-2. Matières premières carnées utilisées 13
5-3. Ingrédients et additifs 13
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 14
5-5. Qualité des produits 15
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 15
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 16

1- NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Fax : 02.96.76.58.64
Mail : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisson cuit à l'ail

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le saucisson cuit à l'ail est présenté entier et est tranché au rayon traditionnel ou est présenté entier ou tranché en portion de longueur variable sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice en libre service.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit conforme au Codes des usages de la charcuterie.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Réfrigération des matières carnées	Préparé exclusivement avec des viandes et gras frais. L'utilisation de gras congelé est interdite.	Possibilité d'utiliser des viandes et gras surgelés.
Sélection des ingrédients non carnés	Liste positive d'ingrédients excluant les arômes artificiels, les ferments, les phosphates, les exhausteurs de goût, la fumée liquide. L'ail en poudre et l'ail en pulpe ne sont pas autorisés.	Autorisation des ingrédients suivants : viandes séparées mécaniquement, arômes artificiels, ferments, phosphates, exhausteurs de goût, fumée liquide, ail en poudre et ail en pulpe.
Procédé de fabrication	Le produit se présente sous la forme d'un hachage « grossier » au hachoir à la grille de 8 mm au minimum. La proportion de maigre est ≥ 60 % ; La proportion de farce est ≤ 10%. Embossage avec du boyau naturel. Le fumage éventuel est réalisé selon une méthode traditionnelle : le produit placé dans une cellule de fumage est exposé à des fumées obtenues par pyrolyse de hêtre.	Le produit se présente sous la forme d'une pâte homogène contenant au minimum 60 % de morceau de maigre et/ou gras apparents avec ou sans enveloppe. Embossage avec du boyau artificiel. Fumage obtenu par utilisation d'un générateur à fumée liquide.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Elaboré à partir de porcs fermiers Label Rouge ;
- Préparé exclusivement avec des viandes et gras frais ;
- Traçabilité garantie des élevages jusqu'aux points de vente.

Le saucisson cuit à l'ail produit selon ce cahier des charges se caractérise par les points principaux suivants :

- L'origine des matières premières issue de porcs fermiers Label Rouge ;
- Des caractéristiques plus exigeantes que celles des produits de charcuterie supérieure ;
- Des critères supérieurs de tri des saucissons cuit à l'ail ;
- Une restriction des ingrédients.

Caractérisation sensorielle :

Les saucissons produits selon ce cahier des charges doivent présenter un goût de viande non masqué par l'assaisonnement, une flaveur d'ail d'intensité modéré, une flaveur de fumé (pour le saucisson fumé) d'intensité moyenne, peu salé, peu gras, une peau fine et ne possédant pas de goût acide ou d'âcreté. La texture doit être homogène et ferme, la couleur homogène et l'odeur caractéristique. Le boyau du saucisson cuit à l'ail fumé doit être de couleur brune assez claire.

Les principales conditions de production qui concourent à l'obtention d'un produit garantissant une qualité supérieure sont les suivantes :

Caractéristiques explicites	**Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit**
La viande provient de porc fermier Label Rouge, ayant au minimum les caractéristiques suivantes : - Porcs fermiers élevés avec parcours ; - durée d'élevage : 182 jours minimum ; - alimentation : alimentés avec 70 % minimum de céréales et issues.	Garantie d'image, sensorielle et de régularité
Sélection des matières premières carnées : - Les saucissons cuits sont fabriqués à partir des maigres de porcs issus des pièces de carcasse parées suivantes : - épaule ; - échine ; - longe ; - jambon ; - poitrine (parée des glandes mammaires) ; - gorge ; - gras dur provenant de la bardière (gras dorsal), du dessus d'épaule et du jambon. - L'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc, de cheval ou de bœuf d'un calibre de 45 mm à 75 mm..	Garantie sensorielle : les pièces nobles de la carcasse de porc sont utilisées Garantie d'image, sensorielle et de régularité

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Viande et gras frais	Garantie d'une constance plus grande du produit fini
Sélection des ingrédients non carnés : L'ail employé est à l'état frais, déshydraté, congelé sous forme de gousse, lamelle ou en semoule (ail déshydraté concassé) à hauteur de 0,2% à 1%. L'ail en poudre et l'ail en pulpe ne sont pas autorisés. La liste positive d'ingrédients exclue les arômes artificiels, les ferments, les phosphates, les exhausteurs de goût, la fumée liquide.	Garantie d'une constance plus grande du produit fini Garantie sensorielle et d'image
Délai entre abattage et mise en œuvre ≤ 4 jours et 6 jours en cas de W.E. et jours fériés	Garantie de fraîcheur et de maintien des caractéristiques qualitatives de la viande
Le produit se présente sous la forme d'un gros hachage dans lequel les morceaux de maigre et de gras sont clairement visibles. Le diamètre minimum du grain doit être de 8 mm. La proportion de maigre est ≥ 60%. La proportion de farce est ≤ 10%.	Taille du grain importante pour bien visualiser les morceaux et pourcentage de maigre élevé pour renforcer le goût de viande : garantie sensorielle
Fumage (éventuellement) : Le fumage est un fumage traditionnel à chaud réalisé dans une cellule de fumage. La fumée est obtenue par pyrolyse de bois de hêtre. L'utilisation d'un générateur à fumée liquide est proscrite.	Garantie sensorielle
Sélection des saucissons	Garantie sensorielle
Délai maximum entre fin de cuisson et tranchage et conditionnement	Garantie sensorielle
Délai maximum entre tranchage et conditionnement	Garantie sensorielle et de sécurité
DLC ≤ 29 jours après la date de cuisson	Garantie sensorielle
Caractéristiques physico-chimiques du saucisson cuit : - sucres solubles totaux < 1%, - lipides totaux ≤ 25%, - collagène/protéine ≤ 15%.	Garantie sensorielle
Identification et traçabilité des produits : Identification et traçabilité à toutes les étapes de la vie du produit	Garantie de sécurité

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de fabrication

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

1. Identification

Chaque lot de fabrication doit être identifié par l'attribution d'une codification unique.

2. Organisation

- Les charcuteries sont préparées et conditionnées par lot de fabrication complet.
- A chaque stade d'élaboration et de stockage (de la constitution du lot de fabrication à l'étiquetage des charcuteries), le lot de fabrication est séparé physiquement des autres lots (séparation dans l'espace). De plus dans les salles de l'atelier fonctionnant en continu, on ne commence à travailler le produit Label qu'après que la chaîne a été préalablement vidée (séparation dans le temps). Ces modalités sont décrites dans les procédures propres à chaque opérateur et sont contrôlées par l'Organisme Certificateur.

3.Traçabilité

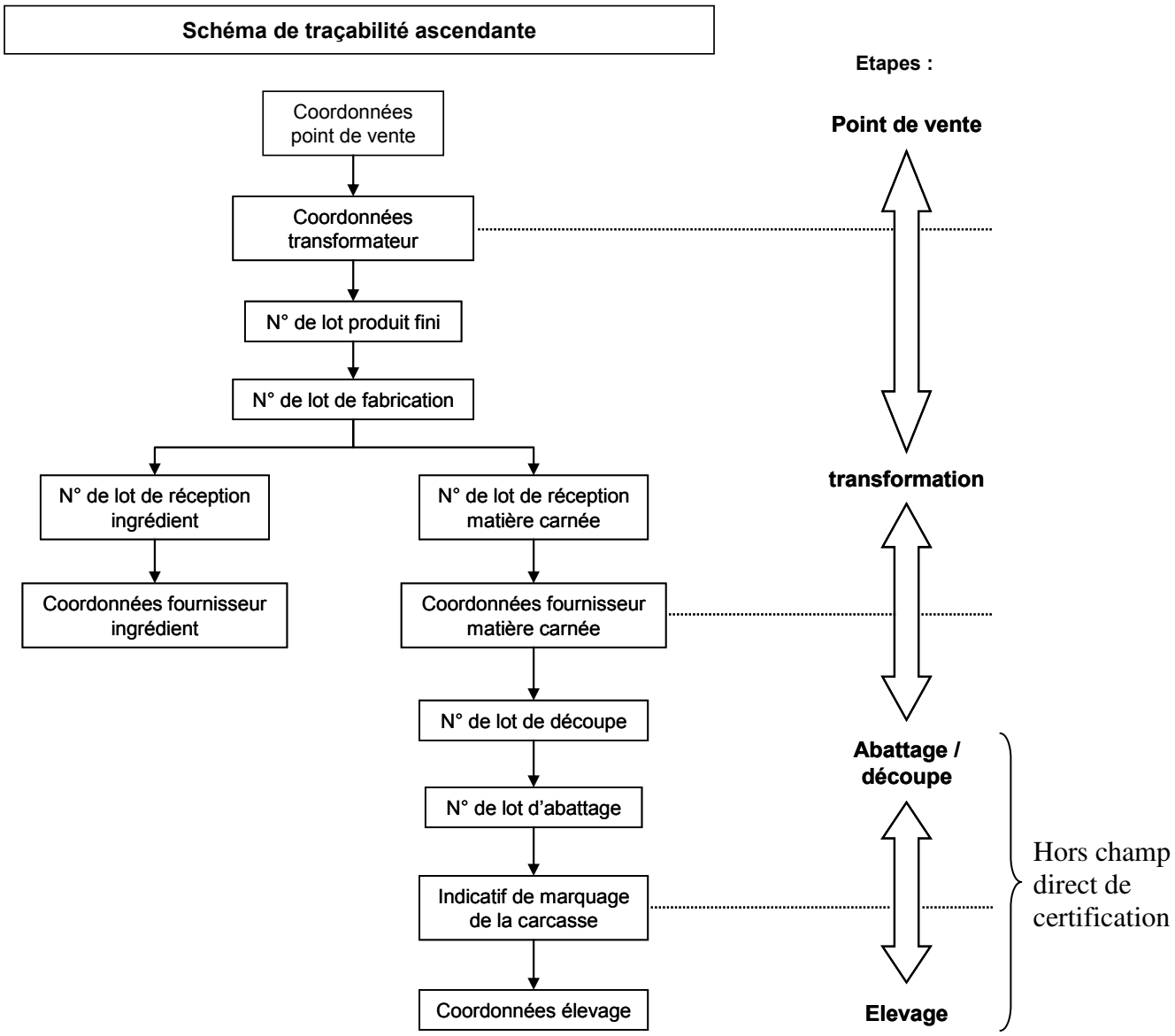
- L'atelier de transformation tient à disposition de l'organisme certificateur les enregistrements sur le traitement de chaque lot de fabrication.
- Ces enregistrements comprennent les informations relatives :
  - à l'origine du lot de fabrication : rapprochement avec un lot d'abattage (pour la viande), nature et origine des ingrédients (numéro de lot) ;
  - aux quantités traitées (quantité des ingrédients, nombre et poids des pièces, poids des produits issus) ;
  - à l'étiquetage des produits conditionnés.

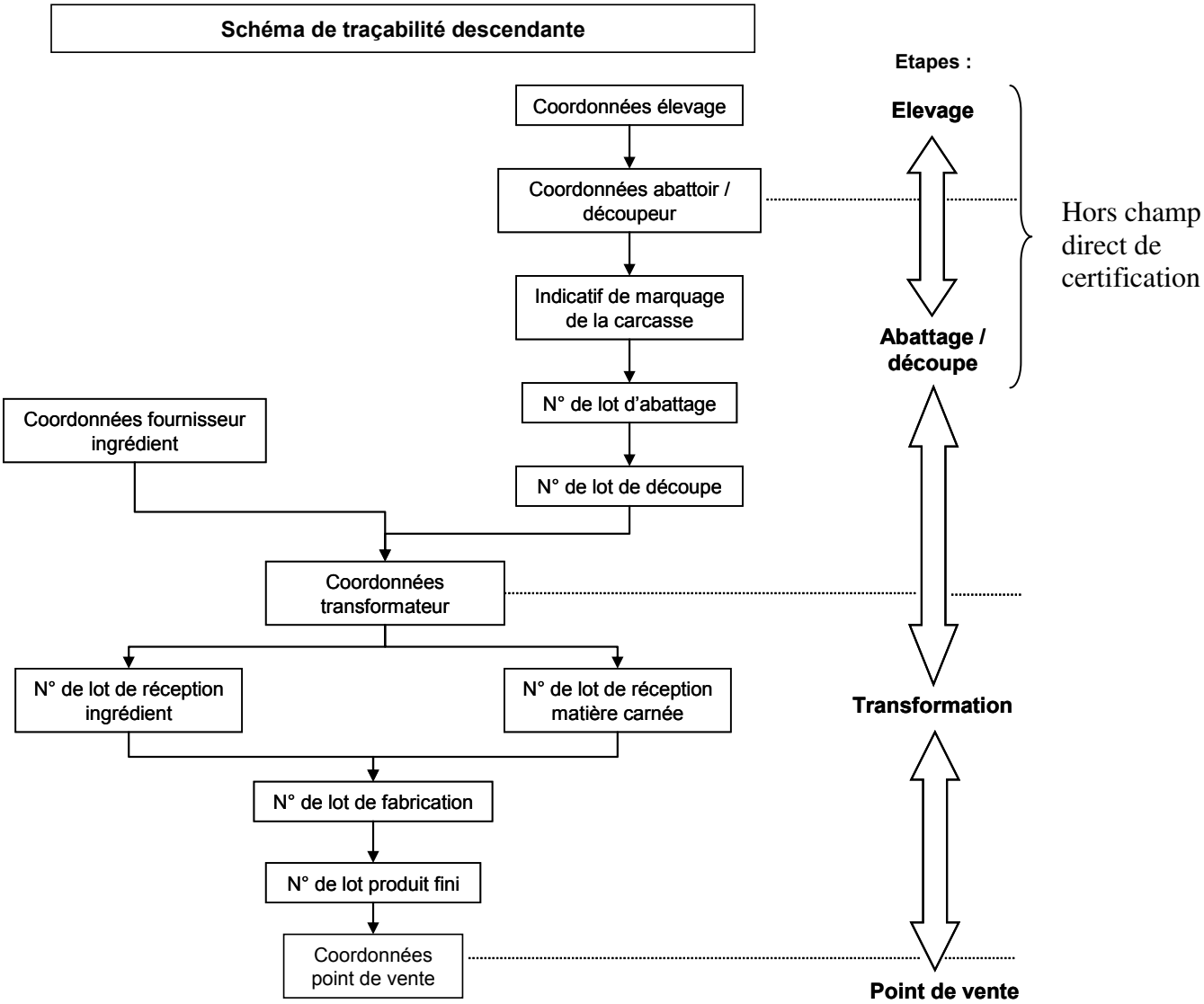
- La traçabilité depuis l'élevage jusqu'à l'abattage / découpe est assurée par les opérateurs liés à la certification des porcs fermiers Label Rouge dont sont issues les matières premières carnées.
- Le contrôle de la traçabilité de ces étapes est effectué par l'organisme certificateur chargé de la certification des porcs fermiers Label Rouge.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

<table>
<tr><th>Etapes</th><th colspan="2">Produits</th><th>Traçabilité</th><th>Documents d'identification et d'accompagnement / Etiquetage</th></tr>
<tr><td>Réception matières premières et stockage</td><td>Pièce de découpe</td><td>Ingrédients</td><td>Détermination d'un numéro de lot de réception
Pour chaque matière première, enregistrement :
. de la nature de la matière première ;
. de la date d'abattage (pour la matière carnée) ;
. du nom du fournisseur ;
. de la date de réception ;
. des quantités.</td><td>. Etiquetage réglementaire ;
. Bon de livraison : dans le cas de la matière carnée il précise l'indicatif de marquage de la carcasse permettant de faire le lien avec l'élevage d'origine ;
. Identifiant matière première permettant la traçabilité entre le transformateur et le fournisseur ;
. Enregistrements.</td></tr>
<tr><td>Mise en œuvre des recettes, hachage</td><td>Pièce de découpe</td><td>Ingrédients</td><td rowspan="4">Détermination d'un numéro de lot de fabrication
Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot de fabrication :
. la date, la nature et la quantité des matières premières mise en œuvre ;
. les éléments de traçabilité de la réception des matières premières ;
. la date de cuisson (correspondant à J0 pour la DLC).</td><td rowspan="4">. Enregistrements des numéros de lot de réception.</td></tr>
<tr><td>Poussage</td><td colspan="2">Saucisson à l'ail</td></tr>
<tr><td>Fumage éventuel</td><td colspan="2">Saucisson à l'ail fumé</td></tr>
<tr><td>Cuisson</td><td colspan="2">Saucisson cuit à l'ail</td></tr>
</table>

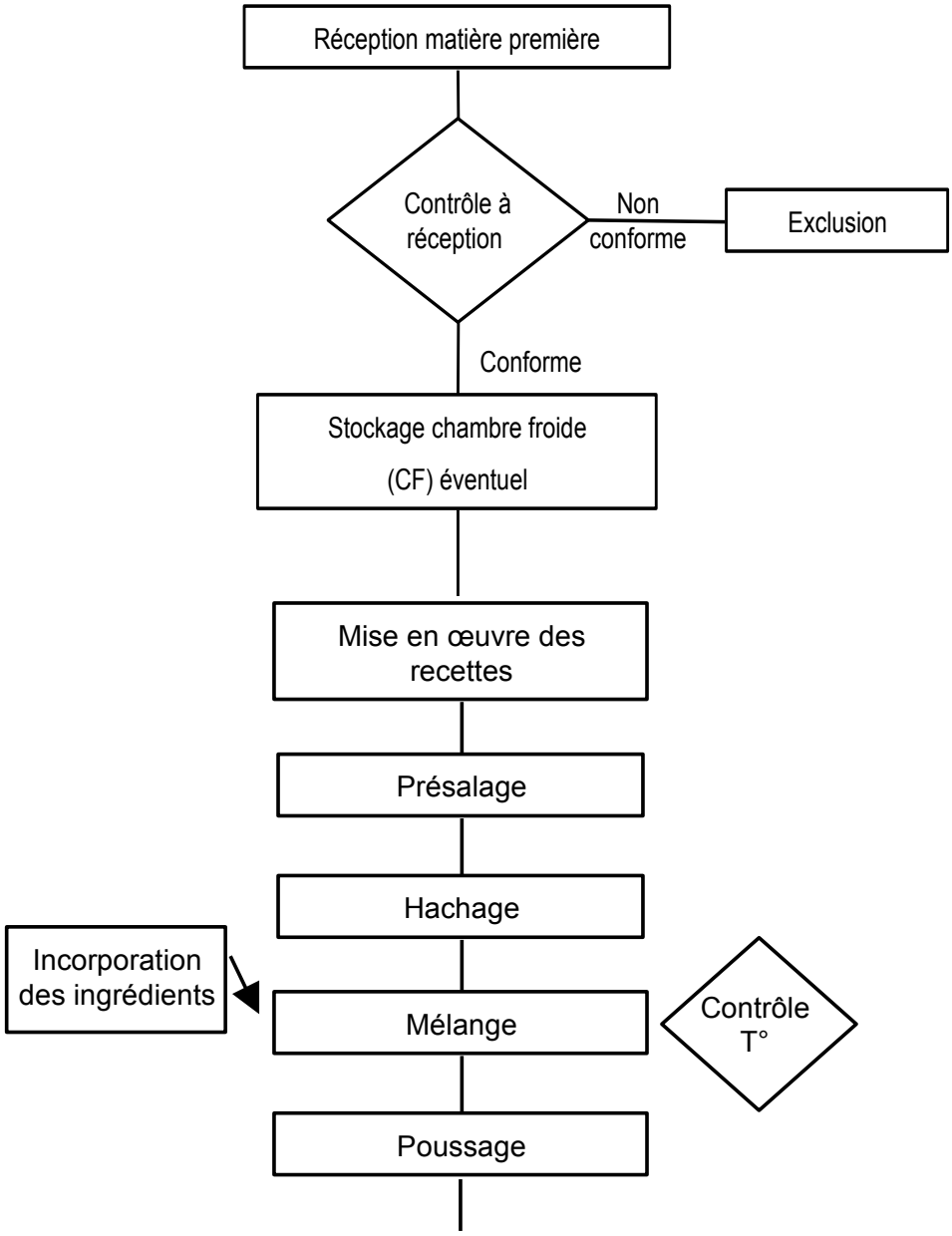
Tranchage éventuel, conditionnement	Saucisson cuit à l'ail Saucisson cuit à l'ail pré-tranché	Détermination d'un numéro de lot produit fini Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot produit fini : . le nom du produit Label Rouge ; . les éléments de traçabilité de la fabrication (fiches d'enregistrement) ; . la quantité de produit conditionné ; . la DLC apposée au conditionnement.	. Etiquetage Label Rouge et mentions réglementaires dont : . la dénomination de vente ; . le numéro de lot produit fini ; . la DLC. . Enregistrements du numéro de lot de fabrication.
Expédition en point de vente	Saucisson cuit à l'ail pré-tranché Saucisson cuit à l'ail	Enregistrements pour chaque lot de produit fini : . des dates d'expédition ; . des quantités expédiées ; . des noms des points de vente distribués.	. Listing des expéditions.

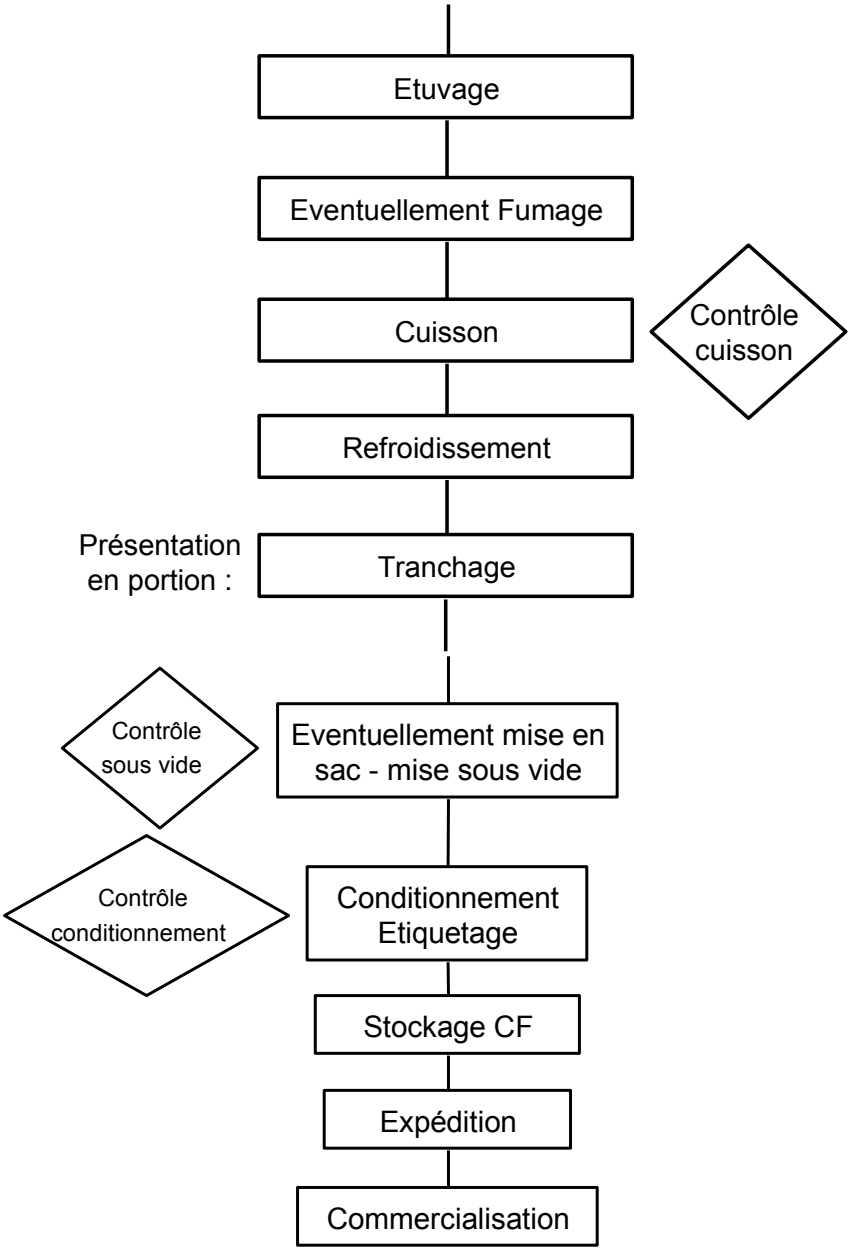

Schéma de traçabilité ascendante
Etapes :
Coordonnées point de vente
Point de vente
Coordonnées transformateur
N° de lot produit fini
N° de lot de fabrication
transformation
N° de lot de réception ingrédient
N° de lot de réception matière carnée
Coordonnées fournisseur ingrédient
Coordonnées fournisseur matière carnée
N° de lot de découpe
Abattage / découpe
N° de lot d'abattage
Indicatif de marquage de la carcasse
Hors champ direct de certification
Coordonnées élevage
Elevage


Schéma de traçabilité descendante
Etapes :
Elevage
Abattage / découpe
Transformation
Point de vente
Hors champ direct de certification
Coordonnées élevage
Coordonnées abattoir / découpeur
Indicatif de marquage de la carcasse
N° de lot d'abattage
N° de lot de découpe
Coordonnées fournisseur ingrédient
Coordonnées transformateur
N° de lot de réception ingrédient
N° de lot de réception matière carnée
N° de lot de fabrication
N° de lot produit fini
Coordonnées point de vente

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie




Etuvage
Eventuellement Fumage
Cuisson
Contrôle cuisson
Refroidissement
Présentation en portion :
Tranchage
Contrôle sous vide
Eventuellement mise en sac - mise sous vide
Contrôle conditionnement
Conditionnement Etiquetage
Stockage CF
Expédition
Commercialisation

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	Interdite
S2	Sélection des pièces de carcasses de porc	Ces pièces proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20.
S3	Qualité des pièces de carcasses de porc	Ces matières ne doivent pas présentées les défauts d'aspect suivant : - abcès ; - souillures fécales ; - lubrifiant de convoyeur.
S4	Origines et calibre des boyaux	Boyau naturel de porc, de cheval ou de bœuf d'un calibre de 45 mm à 75 mm.
S5	Caractéristiques minimales des porcs	• Porcs fermiers élevés avec parcours ; • durée d'élevage : 182 jours minimum ; • alimentation : alimentés avec 70 % minimum de céréales et issues.
S6	Matière carnée fraîche	L'utilisation de gras congelée n'est pas autorisée.
S7	Délai maximum de réception des viandes	La réception des viandes doit intervenir dans un délai maximum de 4 jours après l'abattage des porcs.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Proportions des ingrédients	• sel tel que <2,5% exprimé en NaCl du produit fini ; • sucres : saccharose, dextrose, glucose : tel que les critères analytiques soient respectés (STT ≤ 1%), dose maximale d'emploi 1%; • ail frais, déshydraté, congelé sous forme de gousse, lamelle ou en semoule (ail déshydraté concassé) : 0,2% à 1%, l'ail en poudre et l'ail en pulpe ne sont pas autorisés ; • aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments : 0 à 1% ; • arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes : 0 à 1% ; • blanc d'œuf : 0 à 3% ; • plasma de porc : 0 à 2%

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	**Hachage**	**Gros hachage : le produit se présente sous la forme d'un hachage dans lequel les morceaux de maigre et de gras sont clairement visibles.** **Le diamètre minimum du grain doit être de 8 mm.**
S10	Proportions	• Maigre est ≥ 60%. • Farce est ≤ 10%.
S11	Utilisation des boyaux	Avant utilisation, les boyaux sont dessalés pour leur redonner souplesse et élasticité. Les boyaux ne peuvent être utilisés en fabrication que dans les deux jours suivants ce rinçage. L'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc, de cheval ou de bœuf d'un calibre de 45 mm à 75 mm.
S12	Etuvage	L'étuvage à chaud est réalisé en cellule dans des conditions de températures ≥ 55°C. L'arrêt de l'étuvage est déclenché par l'obtention d'un assèchement du boyau avec une humidité superficielle suffisante sans formation de gouttelettes pour permettre une pénétration ultérieure de la fumée homogène sans marbrure (dans le cas du saucisson cuit fumé).
S13	Fumage (éventuellement) : Type de fumage et objectif	Le fumage est un fumage traditionnel à chaud réalisé dans une cellule de fumage. La conduite du fumage doit être adaptée par le fabricant en fonction de différents paramètres : quantité de saucisson à fumer, humidité du bois, caractéristique de la cellule de fumage. L'arrêt du fumage est déclenché par l'obtention d'une couleur superficielle ambrée.
S14	Fumage (éventuellement) : Bois	Le produit après avoir été étuvé est exposé à des fumées denses, chaudes, humides et brassées. La fumée est obtenue par pyrolyse de bois de hêtre. Le bois utilisé ne doit pas être issu de bois fraîchement abattus, pourris, moisis, provenant de matériaux de démolition, peints ou vernis.
S15	Fumage (éventuellement) : Durée	Minimum de 2h30
S16	Traitements thermiques	La cuisson à cœur permet d'atteindre la valeur pasteurisatrice de 50 minutes pour Streptocoque faecalis à 70°c : VP 10 70 = 50
S17	Lieu de tranchage	Les opérations de conditionnement (mise sous vide, pose des étiquettes Label Rouge) doivent être réalisées dans l'atelier de tranchage, de façon à ce que les portions soient identifiées à la sortie de l'atelier de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		tranchage.
S18	Sélection des portions de saucisson	• absence de bulles d'air de plus de plus de 0,5 cm² • longueur minimale des portions de 10 cm ;
S19	Conditionnement	Les saucissons pré-tranchés sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice : un contrôle du niveau de vide ou de mise sous atmosphère sera effectué
S20	Etiquetage	La pose des étiquettes poids/prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle commune de l'outil de transformation. Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des entreprises de charcuterie-salaison habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.
S21	Stockage	Le stockage peut être commun aux saucissons Label Rouge et à d'autres produits (non Label) uniquement lorsque les produits Label Rouge sont conditionnés et étiquetés.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Sélection des saucissons	• Absence de bulles d'air visible sous le boyau ; • Boyau non éclaté, non veiné ; • Couleur fumé satisfaisante (pour le saucisson cuit fumé).
S23	Caractéristiques sensorielles	Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.
S24	Fumage (éventuellement) : Vérification	La conformité des critères organoleptiques sera régulièrement vérifiée lors de séances de dégustation interne : flaveur de fumée d'intensité moyenne et coloration brune assez claire.

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage doit comporter la mention suivante :

Service consommateurs : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraïa - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Viande de porc fermier Label Rouge	Examen documentaire et visuel
S5	Caractéristiques minimales des porcs	Examen documentaire et visuel
C **S6**	Matière carnée fraîche	Examen documentaire et visuel
C	Raidissage	Examen documentaire et visuel
C **S9**	Hachage	Examen documentaire et visuel
S10	Proportions de maigre et de farce	Examen documentaire et visuel
S11	Embossage	Examen documentaire et visuel
S13	Fumage	Examen documentaire et visuel
C	DLC	Examen documentaire et visuel
C	Caractéristiques chimiques	Examen documentaire et visuel
S24	Caractéristiques sensorielles	Examen documentaire et visuel
Cf. chapitre 4	Traçabilité garantie des élevages jusqu'aux points de vente.	Examen documentaire

*C : Conditions de production communes

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 21/88 « Jambon cuit supérieur entier et pré-tranché »

Caractéristiques certifiées communicantes :

Jambon cuit à l'ancienne et Véritable jambon cuit à l'os	**Jambon cuit supérieur avec ou sans couenne**
- Préparé exclusivement avec des jambons frais Label Rouge rigoureusement sélectionnés ; - Salé à la veine ; - Cuit au bouillon de légumes.	- Préparé exclusivement avec des cuisses fraîches Label Rouge ; - Viandes 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. Éléments 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 9
5- Méthode d'obtention 12
5-1. Schéma de vie 12
5-2. Matières premières carnées utilisées 16
5-3. Ingrédients et additifs 16
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 16
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 17
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 18

1- NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Fax : 02.96.76.58.64
Mail : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambon cuit supérieur entier et pré-tranché

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce cahier des charges concerne les cinq catégories suivantes :

- Le jambon cuit supérieur à l'os ;
- Le jambon cuit supérieur au torchon ;
- Le jambon cuit supérieur au bouillon ;
- Le jambon cuit supérieur sans couenne ;
- Le jambon cuit supérieur avec couenne.

Chacune des catégories peut se décliner selon les dénominations particulières suivantes :

- Jambon cuit à l'ancienne ;
- Avec la mention « traditionnel » ;
- Véritable jambon cuit à l'os ;
- Jambon cuit avec son os ;
- Jambon braisé ;
- Jambon fumé ;
- Jambon cuit de Paris.

Cette liste n'est pas exhaustive.

Selon les produits, ceux-ci sont commercialisés sous différentes formes :

- Entier ;
- Pré-tranché ou pré-emballé sauf pour le jambon cuit supérieur à l'os qui est tranché au moment de la vente au rayon à la coupe.

Le champ de la certification de ce produit commence à la réception des matières premières et se termine à la mise en marché.
Les principales étapes concernées par la certification sont donc :

- La réception des matières premières ;
- La fabrication ;
- Le stockage.

Le jambon cuit produit selon ce cahier des charges se caractérise par les points principaux suivants :

- L'origine des matières premières issue de porcs Label Rouge ;
- Une utilisation exclusive de viandes fraîches ;
- Des caractéristiques physico-chimiques plus exigeantes que celles des produits de charcuterie supérieure ;
- Une restriction des ingrédients ;
- Les jambons doivent présenter un goût peu salé et ne possédant pas de goût acide ou d'âcreté. La tranche de jambon doit avoir une tenue suffisante, une texture moelleuse avec une fibre de viande bien perceptible, une couleur blanche du gras et une faible humidité.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit conforme au Codes des usages de la charcuterie.
Le produit courant est un jambon de catégorie « standard » ou « choix » qui ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L 640-2 du Code rural.
Le jambon cuit Label Rouge relève quant à lui de la catégorie « supérieur ».

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Procédé de fabrication	Pour le Véritable jambon cuit à l'os et le jambon cuit à l'ancienne : Salage « à la veine » Cuisson au bouillon de légumes.	Injection à la machine multi-aiguilles pour les jambons de catégories standard ou choix.
Date limite de consommation	Pour les jambons cuits supérieur au torchon, la DLC est ≤ 55 jours à partir de la date de cuisson.	DLC apposée selon les pratiques du salaisonnier (supérieure à 60 jours à partir de la date de cuisson).

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Le jambon cuit à l'ancienne et le véritable jambon cuit à l'os présentant des différences importantes de procédé de fabrication par rapport à celui du jambon cuit supérieur, le choix des caractéristiques certifiées communicantes est donc le suivant :

Pour le jambon cuit à l'ancienne et Véritable jambon cuit à l'os
- Préparé exclusivement avec des jambons frais Label Rouge rigoureusement sélectionnés ;
- Salé à la veine ;

- Cuit au bouillon de légumes.

Pour le jambon cuit supérieur avec ou sans couenne
- Préparé exclusivement avec des cuisses fraîches Label Rouge ;
- Viandes rigoureusement sélectionnées.

Les caractéristiques certifiées communicantes pour le jambon cuit supérieur avec ou sans couenne s'appliquent aux catégories de jambons cuits suivantes :

- à l'os ;
- au torchon ;
- au bouillon ;
- sans couenne ;
- avec couenne.

Avec les déclinaisons éventuelles suivantes :

- « traditionnel » ;
- « avec son os » ;
- « braisé » ;
- « fumé » ;
- « de Paris ».

Caractérisation sensorielle du jambon cuit à l'ancienne et du véritable jambon cuit à l'os :
Les jambons produits selon ce cahier des charges doivent présenter une odeur de bouillon de légumes, une odeur typique de jambon, une odeur globale intense, un aspect fibreux, une faible humidité de la tranche, une texture moelleuse faible, un goût typique de jambon, un goût de bouillon de légumes, un goût global intense et une persistance du goût.

Caractérisation sensorielle du jambon cuit supérieur avec ou sans couenne (autre que le jambon cuit à l'ancienne et le véritable jambon cuit à l'os) :
Les jambons produits selon ce cahier des charges doivent présenter odeur typique de jambon, une odeur globale intense, un aspect fibreux, un goût typique de jambon, un goût global intense et une persistance du goût.

Les principales conditions de production qui concourent à l'obtention d'un produit garantissant une qualité supérieure sont les suivantes :

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Le jambon cuit doit être produit exclusivement à partir de viande de porc Label Rouge. - Les jambons ne doivent pas présenter les défauts d'aspect suivants : défauts d'épilation et de couenne ; hématomes, ecchymoses ou point de sang ; fractures ;	Garantie sensorielle : utilisation de jambons sélectionnés selon des critères qualitatifs.

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
abcès ; souillures fécales ; lubrifiant de convoyeur. - Le jarret est exclu de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse. Pour des raisons organoleptiques il peut être conservé au cours de la cuisson, mais il doit alors être exclu lors de la présentation à la vente du jambon désossé. Cependant dans le cas du jambon « à l'ancienne », les muscles du jarret peuvent être réintroduits au niveau de la cavité laissée par le fémur dans le respect des proportions anatomiques initiales. - Le gras de couverture des jambons frais entiers non désossés doit être de couleur blanche et de consistance ferme. - Le poids minimum des jambons frais avant désossage et parage est de 8 Kgs au minimum. - Les jambons proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20. - La couenne utilisée est de la couenne de jambon exclusivement.	Garantie sensorielle : cette valeur de pH détermine l'aptitude technologique de la viande à la transformation. Garantie sensorielle : l'utilisation de couenne de jambon est plus tendre et moins épaisse que la couenne de bardière.
Viande et gras frais	Garantie d'une constance plus grande du produit fini.
Sélection des ingrédients non carnés : La liste positive d'ingrédients exclue les arômes artificiels, les exhausteurs de goût, la fumée liquide et les phosphates.	Ces exclusions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit.
Délai entre abattage et mise en œuvre ≤ 4 jours et 6 jours en cas de week-end et jours fériés.	Garantie de fraîcheur et de maintien des caractéristiques qualitatives de la viande.
<u>Pour le véritable jambon cuit à l'os et le jambon « à l'ancienne » :</u> Le salage est réalisé « à la veine ». Le salage avec une machine multi-aiguilles et le malaxage ou barattage ne sont pas autorisés. Un appoint manuel par injection intramusculaire est nécessaire. Une étape de trempage permettant d'homogénéiser la répartition de la saumure et de développer les arômes peut suivre l'étape	Le jambon étant un muscle très irrigué, l'injection par l'artère iliaque externe (communément appelée « salage à la veine ») permet de répartir lentement la saumure de façon homogène dans la masse du jambon. Les avantages de ce procédé : - le sang résiduel est éliminé,

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
d'injection de la saumure. Pour le jambon « à l'ancienne », le désossage s'effectue sans section des muscles et l'os du fémur est réincorporé anatomiquement dans le cas d'une utilisation ultérieure des muscles du jarret. Lorsque l'os du fémur n'est pas réincorporé anatomiquement, celui-ci est incorporé dans le bouillon de légumes. La mise en forme est réalisée conformément au mode de cuisson au torchon. La cuisson est réalisée conformément au mode de cuisson au bouillon. Le bouillon aromatisé est confectionné principalement à partir d'eau, de légumes (oignons, carottes,…), d'épices et d'aromates (d'autres ingrédients tels qu'os, couennes de porc et cartilages de porc peuvent être utilisés). Pour le jambon « à l'ancienne », l'utilisation du jarret est possible. Dans ce cas, le désossage du jarret s'effectue sans section des muscles. Les muscles sont séparés, dégraissés et dénervés. L'os du fémur est retiré du jambon et les muscles du jarret sont réincorporés anatomiquement dans la cavité. Un apport en gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs est autorisé. <u>Pour tous les jambons :</u> Pour le salage, la composition de la saumure doit respecter la liste des ingrédients et additifs mentionnés et la quantité injectée doit être maîtrisée (mode opératoire décrit par l'opérateur). Le traitement thermique appliqué aux jambons est mené de façon à ce que la cuisson à cœur du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice pour	- les masses musculaires ne sont pas décollées, - le gras est ferme après cuisson car il n'est pas injecté. Garantie sensorielle et d'image : Le jambon n'étant pas malaxé les masses musculaires restent attenantes pour permettre un recollement des chairs après cuisson et la cuisse désossée est cuite avec son os pour apporter une saveur supplémentaire au jambon. La cuisson au bouillon permet aux jambons et jarrets de s'imprégner des arômes du bouillon de légumes leur assurant un rehaussement des saveurs : garantie sensorielle. Le jarret cuit avec ses os au bouillon de légumes apporte des qualités gustatives très intéressantes : garantie sensorielle. La maîtrise de l'étape de recollement des chairs est très importante pour assurer la conservation et la tenue de tranche du produit : garantie sanitaire, d'image, sensorielle. Le muscle du jarret est un muscle qui comporte beaucoup plus de collagène que les muscles de la cuisse. L'incorporation des muscles du jarret est de ce fait intéressante pour des raisons technologiques puisqu'il apporte naturellement le collagène indispensable au recollement des chairs. L'apport naturel de collagène est ainsi favorisé à un apport de gélatine G utilisée dans des quantités très limitées : garantie d'image. Garantie sensorielle : le salage a une incidence directe sur la qualité du produit fini et sur sa régularité et doit donc être maîtrisé. La valeur pasteurisatrice imposée est destinée à assurer la conservation du produit : garantie

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
streptococcus faecalis (VP^{10}_{70}) minimale de 50 minutes.	sanitaire.
Caractéristiques physico-chimiques minimales des jambons cuits : - sucres solubles totaux ≤ 0,8% ; - lipides totaux ≤ 5% ; - lipides totaux ≤ 7% dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté (cas du jambon à l'ancienne et du véritable jambon cuit à l'os) ; - PCL ≥ 20% (moyenne > 20 et aucun résultat < 19).	Cette teneur permet de limiter les apports extérieurs de matière sèche. Cette teneur permet de garantir un bel aspect. Cette valeur permet de garantir la régularité du produit du point de vue de l'humidité et des teneurs en protéines et en lipides.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les charcuteries/salaisons industrielles
- Les ateliers de découpe autonomes (le cas échéant)

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Chaque lot de fabrication doit être identifié par l'attribution d'une codification unique.

Les jambons sont préparés et conditionnés par lot de fabrication complet.

A chaque stade d'élaboration et de stockage (de la constitution du lot de fabrication à l'étiquetage des jambons), le lot de fabrication est séparé physiquement des autres lots (séparation dans l'espace). De plus dans les salles de l'atelier fonctionnant en continu, on ne commence à travailler le produit Label qu'après que la chaîne a été préalablement vidée (séparation dans le temps).

L'atelier de transformation tient à disposition les enregistrements sur le traitement de chaque lot de fabrication.

Ces enregistrements comprennent les informations relatives :

- à l'origine du lot de fabrication : rapprochement avec un lot de réception (viande et ingrédients) ;
- aux quantités traitées (quantité des ingrédients, nombre et poids des pièces, poids des produits issus) ;
- à l'étiquetage des produits conditionnés.

Les éléments d'identification et de traçabilité sont repris sur le tableau suivant :

<table>
<tr><th>Etapes</th><th colspan="2">Produits</th><th>Documents d'identification et de traçabilité</th></tr>
<tr><td>Réception matière première</td><td rowspan="2">Cuisse de porc</td><td rowspan="2">Ingrédients</td><td rowspan="2">.Bon de livraison : nature matière première, quantité, N° lot ;
Etiquetage matière première : nature et N° lot ;
Fiche réception matière première : N° lot fournisseur, N° lot interne ;
Fiche suiveuse produit : nature et N° lot interne.</td></tr>
<tr><td>Stockage chambre froide</td></tr>
<tr><td>Mise en œuvre des recettes</td><td rowspan="3">Cuisse de porc</td><td rowspan="3">Ingrédients</td><td rowspan="5">Fiche suiveuse produit : nature et N° lot ;
Fiche suivi de fabrication : nature des opérations de fabrication, N° lot des matières premières.</td></tr>
<tr><td>Salage - malaxage</td></tr>
<tr><td>Moulage / mise en forme</td></tr>
<tr><td>Cuisson</td><td colspan="2" rowspan="2">Jambon cuit supérieur</td></tr>
<tr><td>Refroidissement</td></tr>
<tr><td>Tranchage éventuel</td><td colspan="2">Jambon cuit supérieur pré-tranché</td><td rowspan="2">Etiquetage : N° lot produit fini ; identification atelier de fabrication.</td></tr>
<tr><td>Conditionnement</td><td colspan="2">Jambon cuit supérieur - Jambon cuit supérieur pré-tranché</td></tr>
</table>

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Schéma de traçabilité ascendante

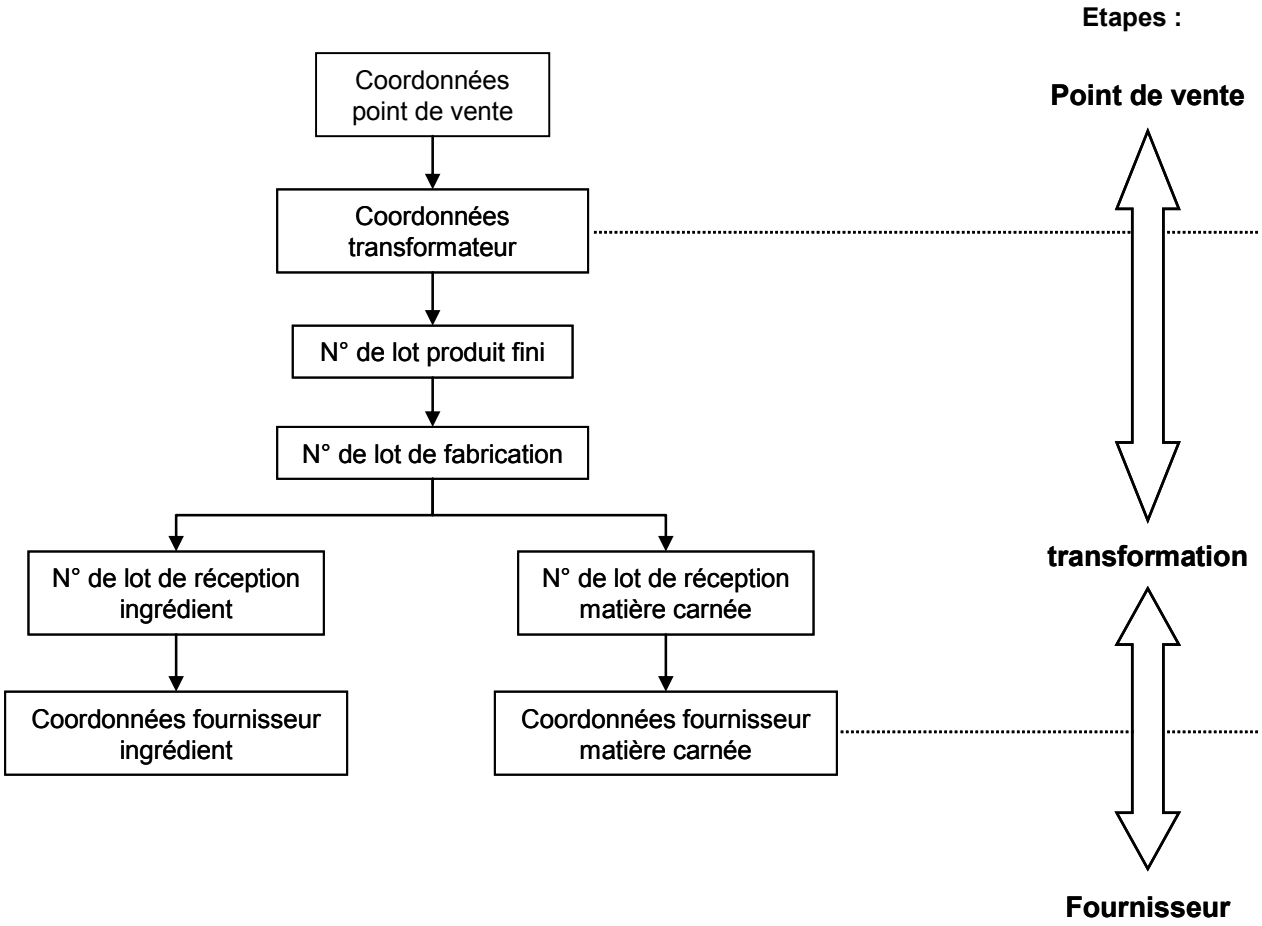
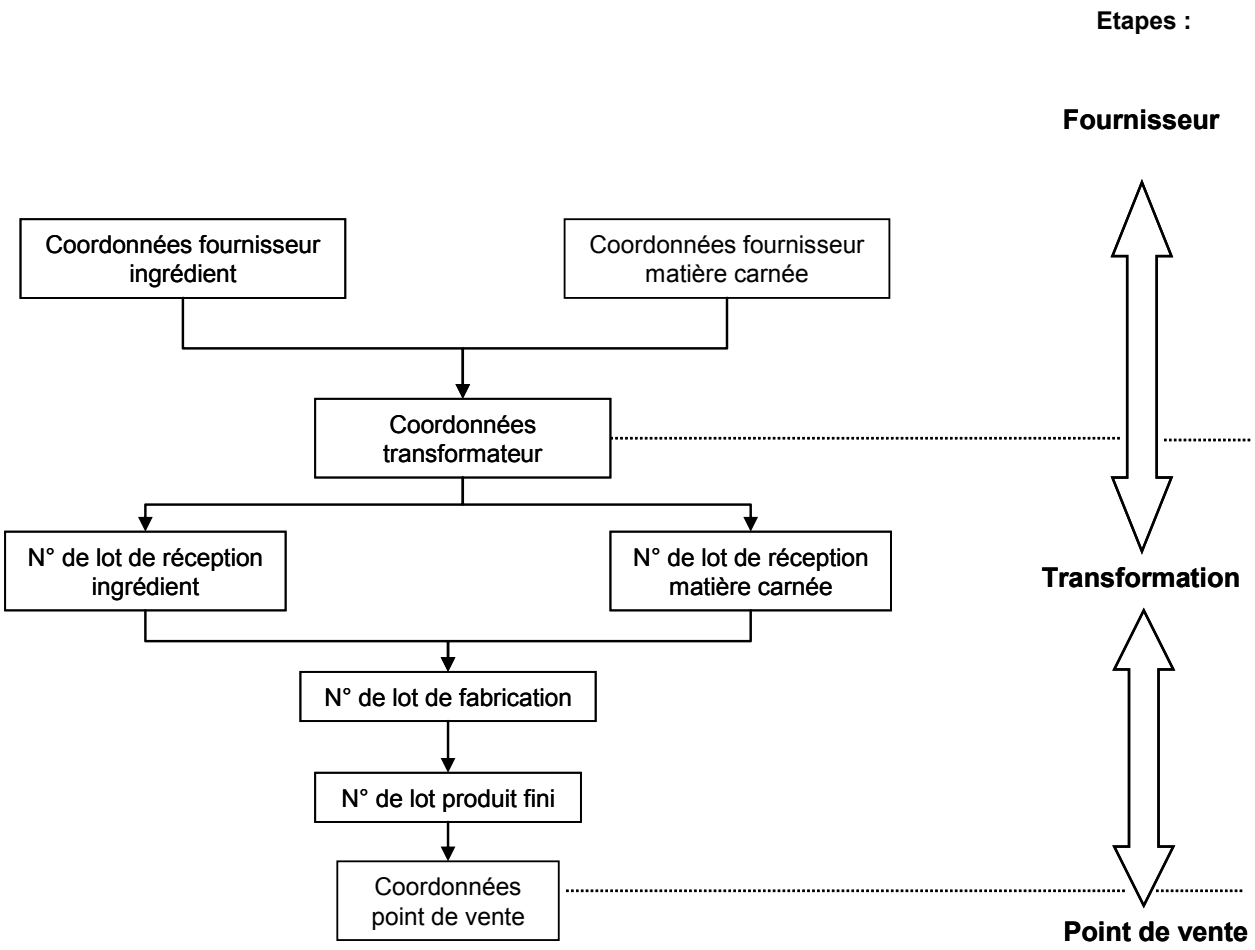


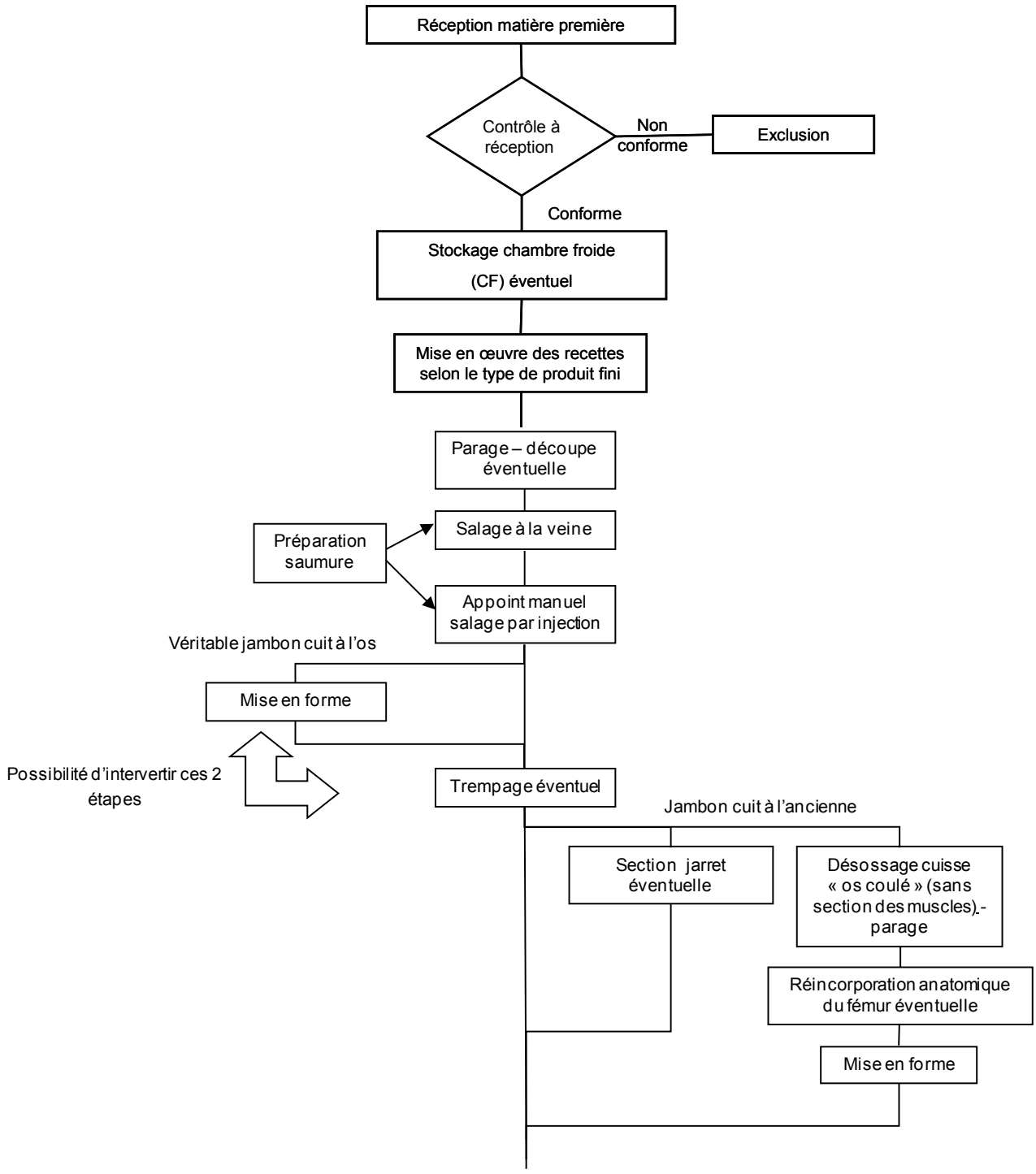
Schéma de traçabilité descendante

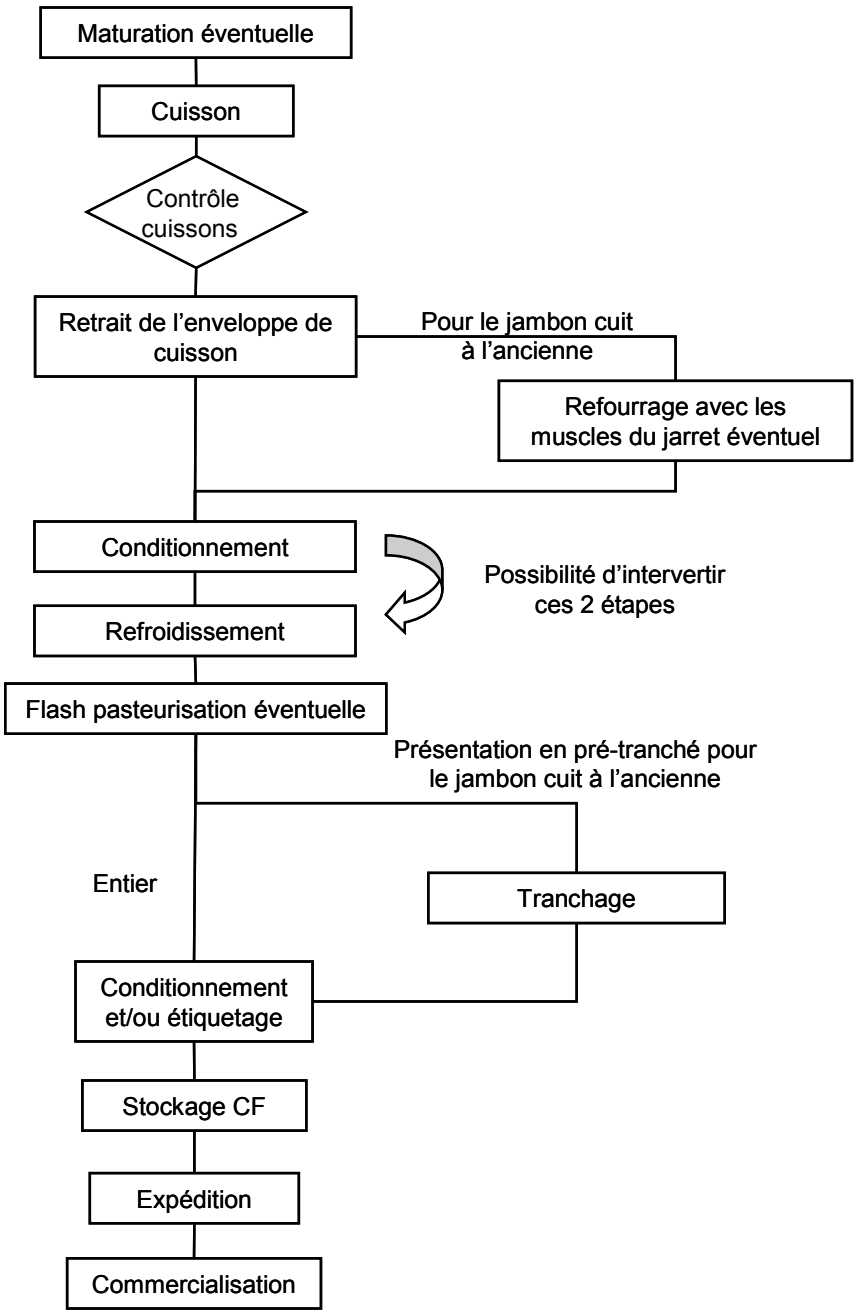


5- Méthode d'obtention

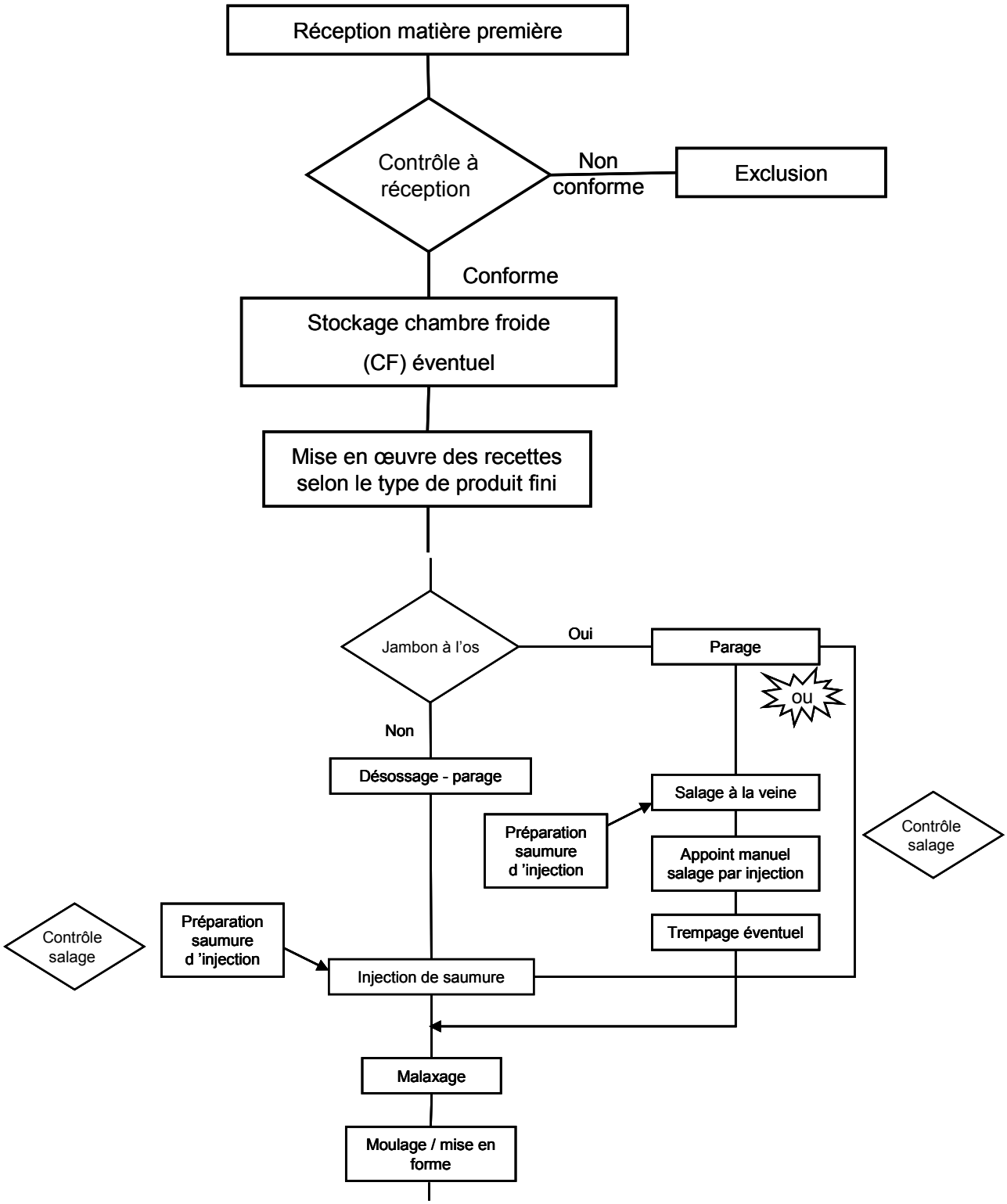
5-1. Schéma de vie

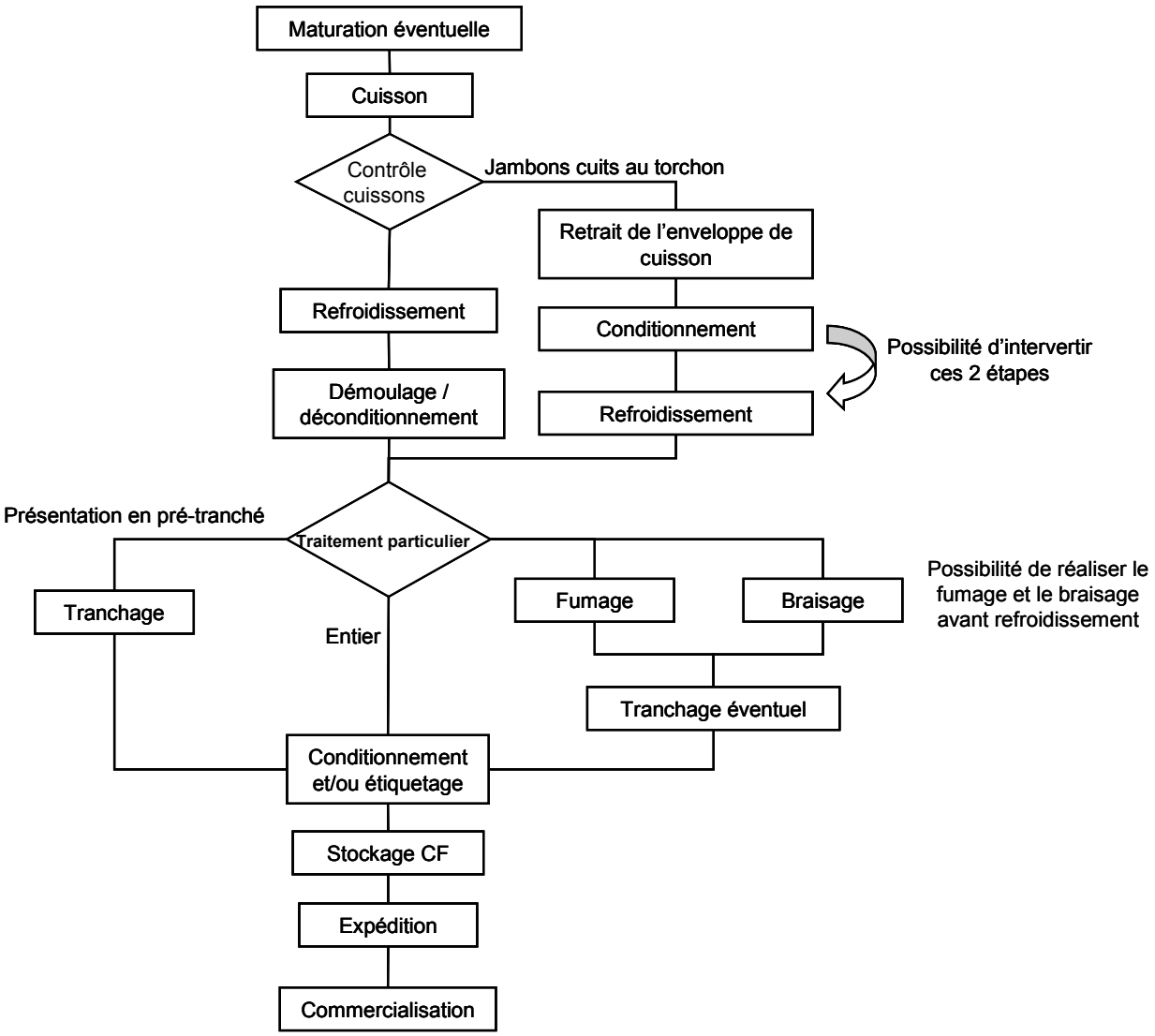
SCHEMA DE VIE DU JAMBON A l'ANCIENNE ET DU VERITABLE JAMBON CUIT A L'OS




Maturation éventuelle
Cuisson
Contrôle cuissons
Retrait de l'enveloppe de cuisson
Pour le jambon cuit à l'ancienne
Refourrage avec les muscles du jarret éventuel
Conditionnement
Possibilité d'intervertir ces 2 étapes
Refroidissement
Flash pasteurisation éventuelle
Présentation en pré-tranché pour le jambon cuit à l'ancienne
Entier
Tranchage
Conditionnement et/ou étiquetage
Stockage CF
Expédition
Commercialisation

SCHEMA DE VIE DU JAMBON CUIT SUPERIEUR AVEC OU SANS COUENNE




Maturation éventuelle
Cuisson
Contrôle cuissons
Jambons cuits au torchon
Retrait de l'enveloppe de cuisson
Refroidissement
Conditionnement
Possibilité d'intervertir ces 2 étapes
Démoulage / déconditionnement
Refroidissement
Présentation en pré-tranché
Traitement particulier
Tranchage
Entier
Fumage
Braisage
Possibilité de réaliser le fumage et le braisage avant refroidissement
Tranchage éventuel
Conditionnement et/ou étiquetage
Stockage CF
Expédition
Commercialisation

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Délai maximum de réception des viandes	La réception des viandes doit intervenir dans un délai maximum de 4 jours après l'abattage des porcs. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours.
S2	Utilisation de matières carnées fraiches	L'utilisation de maigre et de gras congelés n'est pas autorisées.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Contrôle à réception	Lors de la réception des ingrédients et additifs, l'opérateur s'assure : - de la conformité de ces matières ; - de la conformité de la qualité de la matière livrée.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type de salage pour le véritable jambon cuit à l'os et le jambon « à l'ancienne »	Le salage est réalisé « à la veine ».
S5	Conditions du salage pour le véritable jambon cuit à l'os et le jambon « à l'ancienne »	Le salage avec une machine multi-aiguilles et le malaxage ou barattage ne sont pas autorisés. Un appoint manuel par injection intramusculaire est nécessaire. Une étape de trempage permettant d'homogénéiser la répartition de la saumure et de développer les arômes peut suivre l'étape d'injection de la saumure.
S6	Désossage du jambon « à l'ancienne »	Le désossage s'effectue sans section des muscles et l'os du fémur est réincorporé anatomiquement dans le cas d'une utilisation ultérieure des muscles du jarret. Lorsque l'os du fémur n'est pas réincorporé anatomiquement, celui-ci est incorporé dans le bouillon de légumes.
S7	Mise en forme du véritable jambon cuit à l'os et du jambon « à l'ancienne »	La mise en forme est réalisée conformément au mode de cuisson au torchon.
S8	Type de cuisson pour le véritable jambon cuit à l'os et le jambon « à l'ancienne »	La cuisson est réalisée conformément au mode de cuisson au bouillon.

S9	Composition du bouillon pour la cuisson du véritable jambon cuit à l'os et du jambon « à l'ancienne »	Le bouillon aromatisé est confectionné principalement à partir d'eau, de légumes (oignons, carottes,…), d'épices et d'aromates (d'autres ingrédients tels qu'os, couennes de porc et cartilages de porc peuvent être utilisés).
S10	Conditions d'utilisation du jarret pour le jambon « à l'ancienne »	L'utilisation du jarret est possible. Dans ce cas, le désossage du jarret s'effectue sans section des muscles. Les muscles sont séparés, dégraissés et dénervés. L'os du fémur est retiré du jambon et les muscles du jarret sont réincorporés anatomiquement dans la cavité. Un apport en gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs est autorisé.
S11	Salage de tous les types de jambon : Composition de la saumure	La composition de la saumure doit respecter la liste des ingrédients et additifs autorisés
S12	Salage de tous les types de jambon : Injection de la saumure	La quantité injectée doit être maîtrisée (mode opératoire décrit par l'opérateur).
S13	Type de fumage pour le « jambon fumé »	Le jambon est fumé à froid ou à chaud dans une cellule de fumage. La fumée est obtenue par pyrolyse de bois (hêtre par exemple). L'utilisation d'un générateur à fumée liquide est proscrite.
S14	Caractéristiques du bois utilisé pour le fumage du « jambon fumé »	Le bois utilisé ne doit pas être issu de bois fraîchement abattus, pourris, moisis, provenant de matériaux de démolition, traités, peints ou vernis.
S15	Sélection des tranches	Absence de tranche cassée.
S16	Délai entre le tranchage et le conditionnement	Le délai entre le tranchage et le conditionnement est de 1 heure maximum.
S17	Tranchage et conditionnement	Les jambons pré-tranchés sont conditionnés sous film ou sous atmosphère protectrice en barquette semi-rigide operculée par un film pelable ou une présentation offrant aux consommateurs la même facilité d'emploi.
S18	Responsabilité du conditionnement	Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des entreprises de charcuterie-salaison habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.
S19	Conditionnement des jambons entiers	Les jambons entiers sont conditionnés sous film plastique.
S20	Apposition de l'étiquette	L'étiquette Label Rouge doit être apposée sans être froissée, ni déchirée sur l'unité de vente.
S21	Positionnement de l'étiquette	L'étiquette doit être positionnée de manière à ne pas nuire à la bonne présentation du produit.

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage doit comporter la mention suivante :

Service consommateurs : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraïa - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S2	Utilisation de matière carnée fraîche	Examen visuel
C	Défauts d'aspect	Examen documentaire et visuel
C	Caractéristique du gras de couverture des jambons	Examen documentaire et visuel
C	Poids des jambons	Examen documentaire et visuel
C	pH ultime des jambons	Examen documentaire et visuel
C	Utilisation du jarret	Examen documentaire et visuel
S4	Type de salage pour le véritable jambon cuit à l'os et le jambon « à l'ancienne »	Examen documentaire et visuel
S5	Conditions du salage pour le véritable jambon cuit à l'os et le jambon « à l'ancienne »	Examen documentaire et visuel
S8	Type de cuisson pour le véritable jambon cuit à l'os et le jambon « à l'ancienne »	Examen documentaire et visuel
S9	Composition du bouillon pour la cuisson du véritable jambon cuit à l'os et du jambon « à l'ancienne »	Examen documentaire et visuel

*C : Conditions de production communes

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 32/06 « Jambon persillé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Mise en œuvre de viandes fraîches Label Rouge
- Elaboré à partir de pièces nobles, cuites 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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3-1. Présentation du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant 4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 6

4- TRAÇABILITÉ 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 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 17

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 18

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 18

1- NOM DU DEMANDEUR

Association des Fabricants Bourguignons de Jambon Persillé (AFBJP)
4, Bd du Docteur Jean VEILLET
BP 46 524
21 065 DIJON Cedex
Tél : 03.80.70.27.27
Courriel : jambon-persille@ariabourgogne.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambon persillé

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

3-1-1 Caractéristiques de composition

Le jambon persillé Label Rouge se présente sous la forme de morceaux de jambon et d'épaule de porc cuits, comprenant au moins 51% de jambon dans la fraction viande, liés par une gelée persillée et aillée, mais également aromatisée. Les ingrédients et additifs mis en œuvre sont sélectionnés et en nombre limité ; les viandes cuites mises en œuvre ont ainsi les caractéristiques du jambon cuit supérieur et de l'épaule cuite supérieure. Les viandes sont issues de porc Label Rouge. Seules des matières premières carnées réfrigérées sont mises en œuvre. Le jambon persillé Label Rouge peut présenter un glaçage de finition également persillé.

3-1-2 Etat final du produit - mode de consommation

Réfrigéré, le jambon persillé se présente en pièce entière de différents formats (en moule ou démoulée) ou tranché. Il se consomme uniquement froid, en l'état.

3-1-3 Caractéristiques du produit

Les caractéristiques décrites ci-après sont celles du produit en fin de fabrication.

Caractéristiques physiques	La proportion de morceaux égouttés sur le produit débarrassé de la gelée de glaçage, de la barde et des décors éventuels est d'au moins 60%.
Aspect visuel	Dans le cas de produits glacés : Pour les produits vendus entiers, le glaçage doit être lisse, brillant, de couleur verte et la couche doit être homogène. Le glaçage ne doit pas dépasser 15 % de la masse nette déclarée. Cohésion de la tranche lors de la coupe La gelée s'effritant lors du tranchage, les produits vendus tranchés pourront être présentés sans glaçage.

Caractéristiques chimiques	Elles sont applicables aux morceaux de viande égouttés et doivent être celles du jambon et de l'épaule cuits supérieurs, à savoir : - sucres solubles totaux ≤ 0,8% - lipides totaux (sur morceaux égouttés) ≤ 5% rapport protéine sur collagène (PCL) ≥ 20 (moyenne > 20 et aucun résultat < 19).
Qualité organoleptique	- Un équilibre des proportions de morceaux de viande vis-à-vis de la taille du contenant. - Un équilibre des odeurs d'ail, persil, viande - Un équilibre des saveurs de viande cuite et persillade, une fermeté en bouche et une fibrosité moyenne des morceaux de viande. - La possibilité d'un glaçage brillant vert et dense.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est un Jambon persillé produit et commercialisé sous cette dénomination conformément aux exigences du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, Fiche « Jambon Persillé, Jambon de Reims ».

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
Approvisionnement en persil et taux d'incorporation	Frais et/ou surgelé Sans tigelle, plat, non frisé, de couleur verte 5 à 15 % de persil dans le glaçage si présence Minimum de 4% dans la gelée liante	Pas de critères spécifiques
Ingrédients et additifs autorisés	**Ingrédients autorisés mais non obligatoires :** Poivre Bouillon aromatisé. Aromates : Muscade, Ail, Echalote, clous de girofle, thym, Laurier, Carotte, Poireau, Céleri, Oignon Persil frais et/ou surgelé Sucres (saccharose, dextrose, lactose) Alcool Gélatine G type porcine ou bovine Substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes Gras de porc	Code des usages – Fiche Jambon persillé: Ingrédients : Sel Eau, glace, bouillon, saumure Sucres Epices,Aromates Persil Vins, alcools, liqueurs, condiments Arômes : substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes obtenus par traitement thermique, précurseurs d'arômes, autres arômes Gélatine

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	Ingrédients autorisés et obligatoires : Vinaigre. Vin blanc AOC « Bourgogne Aligoté » Couenne de porc. Eau Sel	Couenne et Gras de porc
Ingrédients et additifs autorisés	**Additifs autorisés mais non obligatoires :** sorbate de potassium (E 202), calcium (E 203) Nitrite de sodium (E250) Acide ascorbique (E300) Ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315) érythorbate de sodium (E316) Acide citrique (E330) Acétate de sodium (E262) Lactate de sodium (E325), potassium (E326) Epaississant et Gélifiant (acide alginique et ses sels (E 400 à E 404), carraghénanes (E 407), farine de caroube (E410), farine de guar (E 412), gomme xanthane (E 415) (exclusivement dans la gelée)) **Si présence de Décors, ingrédients autorisés et obligatoires :** Persil (5 à 15 %)	Additifs : Nitrite de sodium (E250), potassium (E249) Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) Acides organiques : acétique (E 260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263) Lactate de sodium (E325), potassium (E326) Citrate de sodium (E331), de potassium (E332), de calcium (E333) Phosphates (E339, 340, 341, 450, 451, 452) à dose max d'emploi de 0.2%(exprimé en P2O5) Gélifiants et épaississants : acide alginique et ses sels (E400 à E404), carraghénanes (E407), algues Euchema transformées (E407a), farine de caroube (E410), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415), exclusivement dans gelée, à dose maximale d'emploi de 1% pour l'ensemble des gélifiants. Colorants de masse : caramels (E150, a, b, c, d) exclusivement dans la gelée Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels (E620 à E 625) Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511). Décors et enrobages comestibles : Ingrédients et additifs cités ci-dessus Gomme gellane (E418) Acide sorbique (E200), sorbate de potassium (E 202), calcium (E 203) Parahydroxybenzoates (E214, E215, E218, E 219) Colorants de décor et enrobages Les bardes d'enrobage et de décor peuvent être reconstituées. Dans ce cas elles peuvent être additionnées de : Chlorure de calcium (E509), Sulfate de calcium (E516), Gélatine

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
		G
Cuisson au bouillon	Cuisson dans un bouillon aromatisé ou cuisson sous vide en présence d'un bouillon aromatisé Ingrédients autorisés au niveau du bouillon sélectionnés, pas d'additifs autorisés dans le bouillon	Pas de spécification particulière, toute technique de cuisson peut être utilisée Les ingrédients et additifs autorisés sont donnés par le code des usages
Découpe des morceaux de jambon et d'épaule cuits	Contrôle des morceaux et parage final si nécessaire Respect des proportions entre la taille du contenant et celles des morceaux de viande.	La découpe peut être réalisée sans aucune intervention humaine.
Assemblage traditionnel dans la sauce	Montage en couches successives de viande et de sauce Surveillance de la couleur verte du persil dans la gelée liante 51% minimum de jambon dans la partie viande	Pas de spécification particulière du mode de montage La masse des morceaux de jambon est strictement supérieure à 50% de la partie viande.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Mise en œuvre de viandes fraîches Label Rouge
- Elaboré à partir de pièces nobles, cuites au bouillon

La sélection de pièces nobles fraîches Label rouge garantit des caractéristiques des viandes spécifiques permettant la fabrication d'un produit de haute qualité. Le procédé de cuisson permet de conserver la supériorité des matières premières mises en œuvre en garantissant une texture de viande non dénaturée. Le jambon persillé label rouge présente des fibres de viandes détectables en bouche mais tendres.

L'aromatisation subtile du bouillon qui s'opère pendant la cuisson fait ressortir les caractéristiques gustatives des viandes afin d'éviter l'obtention d'un produit médiocre fade et trop salé.

Le parage lors du montage apporte une finition du produit en permettant le retrait des éventuels morceaux résiduels de gras, d'imperfections de la viande.

Les éléments de formulation de la sauce (liant) permettent d'assurer l'obtention d'un produit de bonne qualité gustative et de qualité constante. Cela est notamment lié aux teneurs minimales imposées en vinaigre, persil et vin blanc AOC «Bourgogne Aligoté». Les limites supérieures d'incorporation de certains ingrédients permettent à minima de garantir au final un produit aux saveurs équilibrées.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de découpe externalisés (ou indépendant/autonome)
- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Au moment de la découpe, du désossage, du découennage, du dégraissage et du dénervage des carcasses labellisées ou des pièces de découpe, aucune autre carcasse ou pièce de découpe ne doit être présente dans la salle de découpe. Les carcasses ou les pièces de découpe sont traitées par lot. Chaque lot correspondant à une réception (un lot = 1 fournisseur, 1 livraison, 1 journée de réception).

Toutes les carcasses du lot ou les pièces de découpe sont découpées dans la même plage horaire ou en série homogène. Les pièces issues de la découpe autres que les jambons et les épaules ne sont pas traitées dans le présent cahier des charges Néanmoins la comptabilité matière doit permettre de connaître par lot de découpe :

- le nombre de jambons et d'épaules découpés ainsi que le poids.

Les pièces issues de la découpe destinées au Jambon Persillé LA 32-06 sont clairement identifiées par une étiquette de lot précisant notamment :

- le numéro de lot,
- la date d'abattage,
- la date de découpe,
- la date de désossage, découennage, dégraissage, dénervage,
- la destination vers le Jambon Persillé Label Rouge LA 32-06,

Points à maîtriser / à contrôler : Comptabilité matière, identification des pièces.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Traçabilité ascendante

Ce qui est tracé	Informations suivies	Documents associés
Produit expédié	N° de lot DLC	Bon de livraison Etiquette produit
Conditionnement et/ou tranchage	N° de lot Date et quantité ➔ N° lot viandes	Fiche de conditionnement
Démoulage glaçage	N° de lot viandes	Fiche de fabrication
Moulage	N° de lot viandes Date moulage si différent de cuisson Nombre de moules	Fiche de fabrication
Préparation de la sauce	Date de préparation ➔Quantité mise en œuvre	Fiche de fabrication

Ce qui est tracé	Informations suivies	Documents associés
	N° de lot fournisseur et/ou n° de lot d'entrée	
Cuisson	N° lot viandes Date moulage si différent de cuisson Nombre de moules	Fiche de fabrication
Saumurage	N° de lot viandes Date du début de saumurage Poids mis en œuvre	Fiche de fabrication
Réception autres ingrédients	N° de lot fournisseur et/ ou numéro de lot entrée ➔ Nom du fournisseur Date de livraison	Bon de livraison
Découpes primaire et secondaire	N° de lot viandes ➔N° de lot entrée Nombre et poids des pièces découpées Date de découpe Date de transformation des pièces	Comptabilité matière découpe
Réception carcasses	N° lot entrée ➔ N° tuerie Preuve de la labellisation Dates d'abattage et de livraison	Bon de livraison Etiquette avec mention LR
Réception jambons et épaules préparés	N° de lot entrée ➔ Dates de découpe et d'abattage Poids Preuve de labellisation Nom du fournisseur Date de livraison	Bon de livraison Fiche réception

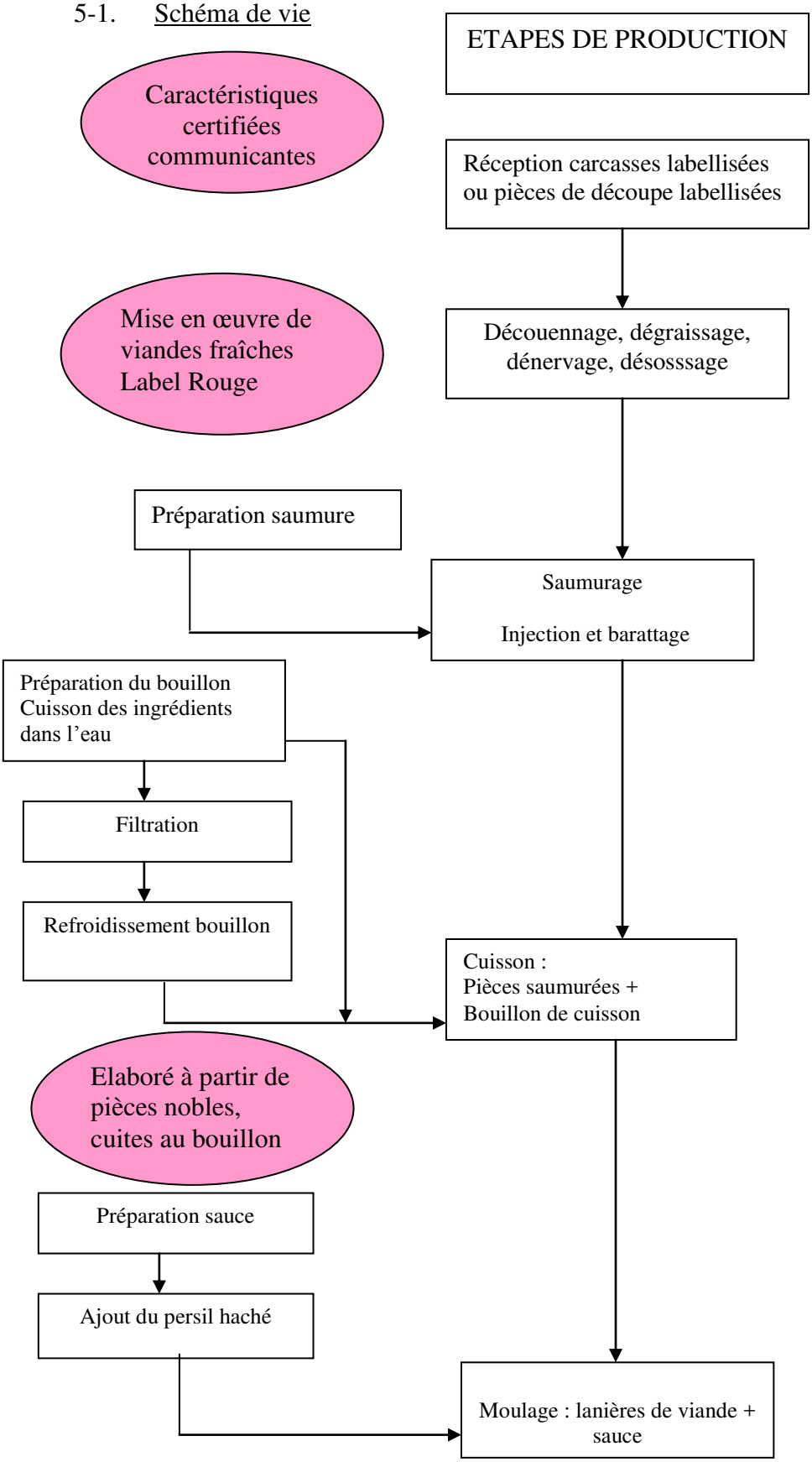
Traçabilité descendante

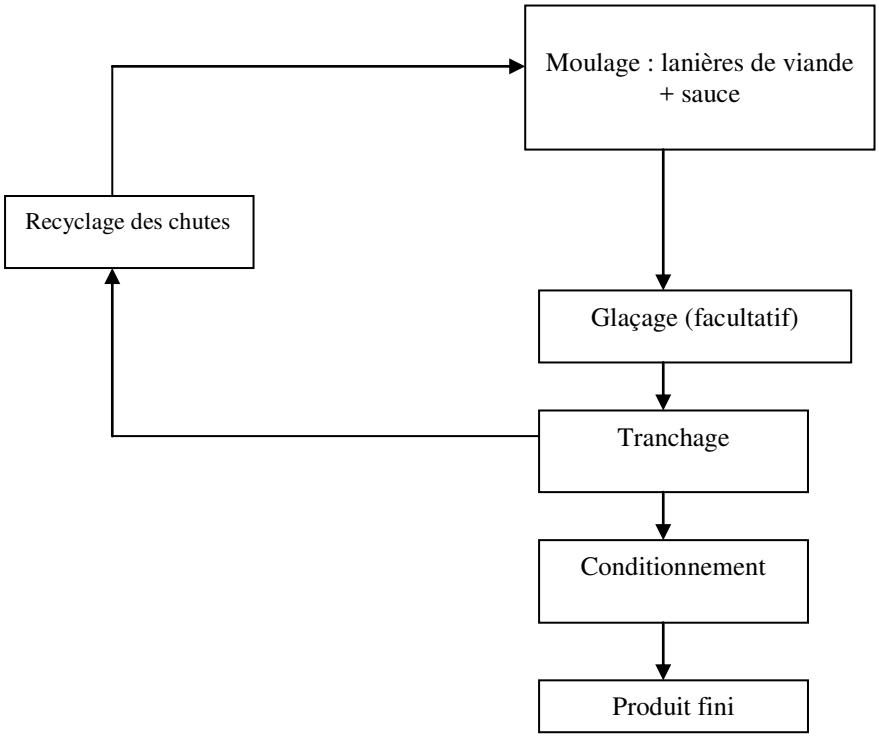
Ce qui est tracé	Informations suivies	Documents associés
Réception carcasses	N° tuerie Preuve de la labellisation Dates d'abattage et de livraison ➔ N° lot entrée	Bon de livraison Etiquette avec mention LR
Découpes primaire et secondaire	N° de lot entrée Nombre et poids des pièces découpées Date de découpe Date de transformation des pièces ➔ N° de lot découpe A	Comptabilité matière découpe
Réception jambons et épaules préparés	Dates de découpe et d'abattage Poids Preuve de labellisation Nom du fournisseur Date de livraison ➔ N° de lot A	Bon de livraison Fiche réception
Réception autres ingrédients	Nom du fournisseur Date de livraison ➔ N° de lot fournisseur et/ ou numéro	Bon de livraison

Ce qui est tracé	Informations suivies	Documents associés
	de lot entrée	
Saumurage	N° de lot A Date du début de saumurage Poids mis en œuvre	Fiche de fabrication
Stockage intermédiaire facultatif	N° lot A Date de saumurage	Fiche de fabrication
Cuisson	N° lot A Date de cuisson Quantité mise en oeuvre	Fiche de fabrication
Préparation de la sauce	N° de lot fournisseur et/ou n° de lot d'entrée Quantité mise en œuvre Date de préparation	Fiche de fabrication
Moulage	N° lot A Date moulage si différent de cuisson Nombre de moules	Fiche de fabrication
Démoulage / Glaçage facultatif	N° lot A Date Nombre de moules	Fiche de fabrication
Conditionnement / Tranchage	N° lot A Date Quantité (Nombre de moules, nombre de tranches) (DLC définie à compter de cette étape si aucune étape ultérieure de stabilisation)	Fiche de fabrication Document permettant de faire le lien entre la fabrication et la DLC
Expéditions	N° lot A DLC Date de livraison Nom du produit Quantité (nombre de moules, nombre de tranches, poids) Nom du client Apposition étiquette avec logo LR	Bon de livraison

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie





5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Qualité des viandes	- absence de viande poisseuse, d'odeur anormale, de couleur suspecte, - défauts tolérés : tolérance maximale de 5 % du lot sur des défauts de : épilation, couenne déchirée, points de sang, hématomes, fractures, présence de substances étrangères, - refus des viandes sombres ou pâles, - épaule sans jambonneau, - jambon sans crosse,
S2	Poids	- poids minimum : jambon 8kg, épaule 4kg, - dans le cas de réception de jambons et/ou épaules préparés (découennés, dégraissés, désossés et dénervés) poids minimum de 6kg pour le jambon et de 3kg pour l'épaule,
S3	Délai de réception après abattage	les viandes sont reçues au plus tard 4 jours après abattage ; dans le cas de week-ends et jours fériés, ce délai peut être amené à 6 jours.
S4	Interdiction d'utilisation de gras congelé	L'utilisation de gras congelé n'est pas autorisé.
S5	Qualité du gras	Le gras de porc utilisé pour la sauce est frais. Le gras doit être blanc et ferme. Le gras ne doit pas être

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		poisseux, présenter des odeurs anormales ou de couleur suspecte
S6	Délai de mise en œuvre des gras	Le gras est mis en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont il est issu. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours.
S7	Qualité des couennes	Les couennes de porc utilisées pour la sauce sont fraîches. La couenne ne doit pas être poisseuse, ni présenter des odeurs anormales ou une couleur suspecte.
S8	Délai de mise en œuvre des couennes	Les couennes sont mises en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont il est issu. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Liste des ingrédients et additifs autorisés	- persil à l'état frais ou congelé, sans tigelle, plat, non frisé et de couleur verte ; - vin blanc AOC « Bourgogne Aligoté » ; - eau ; - sel ; - ail (Allium sativum) sous forme de pulpe, ou frais, éventuellement épluché ; - échalote (Allium ascalonicum L.) sous forme de pulpe ou fraîche, éventuellement épluché ; - poivre ; - muscade sous forme de poudre ou concassée ; - clous de girofle séché ; - thym surgelé, déshydraté ou séché ; - carotte crue (frais, congelé ou surgelé) ; - céleri cru (frais, congelé ou surgelé) ; - poireau cru (frais, congelé ou surgelé) ; - oignon cru (frais, congelé ou surgelé) ; - sucres : saccharose, dextrose et lactose ; - alcool ; - vinaigre ; - gélatine de type G alimentaire (apte à la consommation humaine, bovine ou porcine, absence de conservateurs phénoliques) ; - couenne de porc cuite, - gelée issue de la cuisson des couennes ; - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes ;

<table>
<tr><td></td><td></td><td>- acides ascorbiques (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ou acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316) ;
- lactate de sodium (E 325), potassium (E 326)
- acide citrique (E 330) ;
- acétate de sodium (E 262) ;
- nitrites de sodium (E 250) ;
- sorbate de potassium (E 202), sorbate de calcium (E 203) ;
- acide alginique et ses sels (E 400 à E 404), carraghénanes (E 407), farine de guar (E 412), gomme xanthane (E 415) (exclusivement dans la gelée).</td></tr>
<tr><td>S10</td><td>Qualité microbiologique du persil</td><td>La qualité microbiologique du persil fait l'objet d'un plan de suivi annuel.
<table><tr><td></td><td>m (en UFC par g de produit)</td></tr><tr><td>Micro-organismes aérobies cultivant à 30°C</td><td>< ou = 1.3 10 ^{6}</td></tr><tr><td>E. coli</td><td>< ou = 10</td></tr><tr><td>Entérobactéries</td><td>< ou = 20 000</td></tr><tr><td>Salmonelle</td><td>Absence dans 25g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>Absence dans 25 g</td></tr></table></td></tr>
</table>

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Ingrédients et additifs autorisés pour la saumure	- eau - sel ≤ 30 % ; - sucres ≤ 5 % ; - aromates listés au S9 ≤ 0,5 % (cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris), aucune limitation pour les aromates naturels qui ne se présentent pas sous forme pulvérulente ; - alcool ≤ 1 % ; - nitrite de sodium (E 250) ≤ 0,1 % ; - ascorbate de sodium (E 301) ou érythorbate de sodium (E 316) ≤ 0,3 % ; - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes ≤ 5 %.

S12	Procédés de saumurage	- injection - barattage avec ou sans maturation
S13	Proportion des pièces de viandes lors du saumurage	Quel que soit le procédé de saumurage utilisé, les pièces, jambon et épaule, sont traitées simultanément dans le respect des proportions de 51% minimum de jambon et de 49% maximum d'épaule.
S14	Température de saumurage	La température de la saumure avant son utilisation doit être inférieure ou égale à 8°C
S15	Procédé utilisé	L'injection et le barattage se font à froid avec une succession de phases de travail et de pause correspondant à un maximum de 3000 tours.
S16	Teneur en sel de la saumure	Dans le cas d'un barattage suivi d'une maturation ; la saumure doit avoir une teneur maximum en sel de 12%.
S17	Maturation si elle est pratiquée	La maturation correspond à une phase de repos au froid, entre 0 et 4°C, pendant une durée maximale de 48h.
S18	Composition du bouillon	Le bouillon de cuisson se compose de tout ou partie des ingrédients ci-après : eau, vin blanc AOC Bourgogne Aligoté, sel, poivre, muscade, ail, échalote, thym, clous de girofle, laurier, carotte, poireau, céleri.
S19	Valeur pasteurisatrice	Le traitement thermique appliqué au jambon est mené de façon à ce que la cuisson à coeur du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice pour *streptococcus faecalis* ($V.P^{10}_{70}$) minimale de 50 minutes.
S20	Modes de cuisson	cuisson en marmite ou cuisson sous vide.
S21	Température minimale du bouillon si cuisson en marmite	La viande est introduite dans un bouillon à température minimale de 80°C.
S22	Durée de cuisson en marmite et température à cœur	la durée minimale de cuisson est de 2 heures 15 minutes avec une température minimale à cœur de la viande en fin de cuisson de 90°C
S23	Température de conservation du bouillon si cuisson sous vide	Le bouillon est ensuite filtré et conservé au froid entre 0 et 4 °C jusqu'à son utilisation
S24	Procédé de cuisson sous vide	La viande est mise dans des sacs plastiques conçus pour la cuisson sous vide avec le bouillon refroidi.
S25	Durée de cuisson sous vide et température à cœur	La viande est ainsi cuite pendant une durée minimale de 6 heures. La température à cœur de la viande en fin de cuisson est de 68°C+/- 2°C.
S26	Ingrédients de la sauce et quantités autorisés	- eau ; - vin blanc AOC « Bourgogne Aligoté » 15 % minimum du poids de la sauce ; - vinaigre 2 à 10 % du poids de la sauce ; - couenne cuite broyée 30 à 65 % du poids de la sauce ;

		- gelée de couenne ≤ 35 % du poids de la sauce ; - gras de porc ≤ 10 % du poids de la sauce ; - ail 0,5 à 4 % du poids de la sauce ; - échalote ≤ 2 % du poids de la sauce ; - persil haché 4 % minimum du poids de la sauce ; - sel ≤ 2 % du poids de la sauce ; - poivre ≤ 0,3 % du poids de la sauce ; - lactate de sodium, lactate de potassium, acétate de sodium ≤ 0,8 % du poids de la sauce ; - gélatine ≤ 15 % du poids de la sauce.
S27	Température de la sauce	La préparation de la sauce est faite à chaud (température minimale de 65°C).
S28	Aspect de la sauce	la sauce ne présente pas de morceau de couenne apparent.
S29	Délai de mise en œuvre de la sauce	le jour même de sa réalisation
S30	Couleur du persil dans la sauce	Le persil haché ne doit pas noircir
S31	Taille des morceaux lors du moulage	Les jambons et épaules cuits sont découpés en morceaux de taille adaptée aux contenants dans lesquels sera fait le moulage
S32	Qualité de la découpe des morceaux au moulage	Les conditions de découpe permettent de respecter le sens de la fibre et assurent une découpe franche favorable à la cohésion du produit.
S33	Elimination des défauts d'aspects	Au cours de cette étape, les éventuels défauts d'aspects : hématomes internes, nerfs, gras… sont parés.
S34	Qualité du Montage	Les lanières de viande sont disposées perpendiculairement au sens de la coupe. La sauce est ajoutée. Le montage se fait par couches successives de viande et de sauce.
S35	Composition en viande du jambon persillé	Le jambon persillé est composé, pour la partie viande, de : -minimum 51% de jambon -maximum 49% d'épaule.
S36	Composition en sauce	La quantité de sauce doit permettre de respecter les proportions finales suivantes : le pourcentage des morceaux égouttés (sur produit fini, éventuellement glacé et décoré) est au minimum de 60%. Ce pourcentage minimum permet d'avoir un produit équilibré visuellement en terme de viande et de sauce, et garantit également la saveur persillée caractéristique

		du produit.
S37	Taux de réincorporation des chutes	Les « chutes » issues du tranchage peuvent être réincorporées à un taux maximum de 15% en poids (150g de chutes traitées thermiquement introduites pour 1kg de produit net fabriqué).
S38	Données techniques de réincorporation des chutes	La réincorporation devra se faire à chaud après traitement à 72°C à cœur pendant 30 secondes.
S39	Délai maximum de réincorporation	Elles sont réincorporées dans un délai de 8 jours après tranchage
S40	Glaçage	Celui-ci est facultatif
S41	Composition du glaçage	- eau ; - gélatine G ≤ 30 % ; - acide alginique et ses sels (E 400 à E 404), carraghénanes (E 407), farine de caroube (E 410), farine de guar (E 412), gomme de xanthane (E 415) (exclusivement dans la gelée) ≤ 1 % exclusivement dans la gelée à dose maximale d'emploi de 1 % pour l'ensemble des gélifiants ; - acide citrique (E 330) ≤ 1 % ; - sorbate de potassium, sorbate de calcium ≤ 0,02 % ; - sucres (saccharose, dextrose, lactose) ; - sel ; - persil 5 à 15 %.
S42	Aspect du glaçage	Pour les produits vendus entiers, le glaçage doit être lisse, brillant, de couleur verte et la couche doit être homogène.
S43	Proportion du glaçage	Le glaçage ne doit pas dépasser 15 % de la masse nette déclarée
S44	Température à cœur lors du tranchage	Afin de garantir la tenue des tranches, la température à cœur du produit avant tranchage est de 4°C maximum. Les tranches ne se défont pas. Le tranchage est réalisé de sorte de maintenir cette température à cœur.
S45	Délai de réalisation du conditionnement	Le conditionnement est obligatoirement effectué immédiatement après le tranchage.
S46	Procédé et délai de traitement des chutes	Les chutes de tranchage sont stabilisées, c'est-à-dire mises sous vide ou sous atmosphère modifiée au plus tard dans la journée.
S47	Température à cœur des chutes	Elles sont maintenues à une température à cœur de 4°C.
S48	Délai de réalisation du conditionnement	Les délais suivants sont respectés : - maximum de 4 jours entre la date de cuisson de la viande et la date de conditionnement, - 3 jours maximum entre glaçage et conditionnement.
S49	Type de conditionnement	En fonction du type de conditionnement, les points

		suivants sont contrôlés : - terrine sous vide : un film plastique est soudé sur le bord de la terrine. Le produit fini emballé ne doit pas présenter de bulle d'air et la soudure doit être continue. - produit sous vide / skin : l'air doit être totalement expulsé de l'emballage et la soudure doit être continue. La vérification porte sur l'absence de fuitage. - produit sous atmosphère modifiée : la soudure doit être continue. La composition de l'atmosphère utilisée doit être régulièrement vérifiée et doit être alimentaire. - film d'emballage dans le cas de la vente au rayon traditionnel : contact alimentaire.
S50	Date Limite de Consommation (DLC)	La DLC est de 30 jours maximum pour les produits entiers et 28 jours maximum pour les produits tranchés conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée, et de 6 jours maximum pour les produits tranchés sous film. Elle est décomptée à partir du conditionnement.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51	Sucres solubles totaux (sur morceaux de viande égouttés)	≤ 0,8 %.
S52	Lipides totaux (sur morceaux de viande égouttés)	≤ 5%.
S53	Rapport protéine sur collagène (PCL) (sur morceaux de viande égouttés)	≥ 20 (moyenne > 20 et aucun résultat < 19).
S54	Sel sur produit fini	≤ 3 %.
S55	Gélatine de type G	≤ 4 %.
S56	Nitrites de sodium (E 250)	≤ 1,7 %.
S57	Acides ascorbiques (E 300), ascorbate de sodium (E301) ou acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316)	≤ 0,03 %
S58	Lactate de sodium (E 325), potassium (E 326), acétate de sodium (E 262)	≤ 0,1 %.

S59	Acide citrique (E 330)	≤ 0,2 %.
S60	Sorbate de potassium (E 202), sorbate de calcium (E 203)	≤ 0,005 %.

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	Caractéristiques des viandes de porc	Contrôle documentaire et /ou visuel
S1 S2 S3 S5 S13	Caractéristiques qualitatives des pièces : Viandes nobles	Contrôle documentaire et /ou visuel
S26 S30 S41	Quantité de persil dans la sauce : Ajout du persil Quantité de persil dans le glaçage	Contrôle documentaire, visuel et/ou mesure
S9 S18 S26	Nature vin blanc	Contrôle documentaire et/ou visuel
S9 à S11 S18 S26 S41	Compositions de la saumure, du bouillon de cuisson, de la sauce, du glaçage	Contrôle documentaire et/ou visuel
S21 S22 S24 S25	Mode de cuisson Process permettant d'assurer les qualités gustatives des viandes et du produit	Contrôle documentaire et/ou visuel Contrôle documentaire et/ou mesure
S31 S33	Qualité des viandes au moulage Taille des morceaux de viande au moulage	Contrôle visuel
S32 S34S35 S36	Disposition des morceaux Pourcentage jambon / épaule Dosage de la sauce	Contrôle visuel Contrôle documentaire Mesure

*C : Conditions de production communes

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

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriqué(e) avec des porcs Label Rouge
- Fumé(e) lentement dans un tué par combustion de bois et sciure de résineux
- Produit contrôlé à tous les stades de son élaboration

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 tenues de registres 7
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 10
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 13
5-5. Qualité des produits 15
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 15
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 16
ANNEXE 1 17

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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisse chevillée et Jésus chevillé

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Aspect extérieur

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- La saucisse chevillée 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), Ce boyau est fermé à une extrémité par une cheville en bois et à l'autre extrémité par une ficelle.

- Le jésus chevillé est une présentation particulière de la saucisse chevillée, cette saucisse droite de forme cylindrique est plus irrégulière et de diamètre minimum 65 millimètres (diamètre du boyau avant l'embossage). Le jésus chevillé est également embossé dans un boyau naturel et non coloré (chaudin de porc) fermé à une extrémité par une cheville en bois et à l'autre extrémité par une ficelle.

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

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

Couleur et consistance

Le fumage de la saucisse chevillée ou du jésus chevillé donne à ces derniers une couleur ambrée (entre le brun et le doré). Néanmoins la couleur n'est pas homogène sur tout le produit. La saucisse chevillée ou le jésus chevillé 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 chevillée ou du jésus chevillé 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 tué pendant minimum 48 heures confère à la saucisse chevillée ou au jésus chevillé un goût unique. La saucisse chevillée ou le jésus chevillé se caractérisent également par leur goût de viande.

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

Modes de présentation

Les saucisses chevillées ou les jésus chevillés 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; 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/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

La saucisse chevillée et le jésus chevillé se caractérisent par les qualités organoleptiques suivantes :

* Le fumé: " Flaveur équilibrée, arôme de fumé persistant en bouche, opposé à parfum fort acide et dur ",

* Le moelleux: " Impression de chair tendre, de gras, dégage du jus, souplesse en la mâchant, ferme sans être dur ",

* Le lié: " Hachage grossier, lié, se tient bien, ne se défait pas à la coupe ",

* Le maigre: "Impression de viande, mais ne paraît pas trop sèche opposé à gras ",

* La couleur ambrée liée à son fumage " entre le brun et le doré ",

* Les épices: " Absence ou légèrement perçu ".

L'appréciation de ces caractéristiques est réalisée à travers les points suivants : aspect général, parfum, aspect de la tranche, texture en bouche, saveur et arôme.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation des porcs	Nourris au lactosérum de lait de vache Coches interdites	Pas de précision 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 -Ferments -Aromates, arômes, ferments -Liants protéiques -Eau et liquides -Arômes de fumée et condensats de fumée -Additifs	 Sel : **15 à 25 g/kg.** Saccharose, dextrose, lactose, **maximum 8 g/kg.** **Uniquement du poivre : maximum 3 g/kg**. **Interdits** **Interdits** **Interdits** **Interdits** **Interdits** **Interdits**	 Sel Sucres (y compris lactose) Epices Ferments Aromates, arômes, condiments. Liants protéiques (plasma sanguin, blanc d'œufs) vins, alcools, liqueurs Eau, glace, bouillon, saumure Autorisés E300, E301, E315, E316, E260, E270, E330, E334, E262, E261, E263, E325, E326, E331, E332, E333, E339, E340, E341, E392, E450, E451, E452, E400 à 404, E407, E407a, E410, E412, E415, E508, E509, E511, E251, E249

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
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 cheville en bois 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	Tué sans ventilation mécanique à l'exclusion de tout autre type de fumoir.	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
- Fumé(e) lentement dans un tué par combustion de bois et sciure de résineux
- Produit contrôlé à tous les stades de son élaboration

Les matières utilisées
Les saucisses chevillées et jésus chevillés label rouge sont des produits label rouge « de filière» fabriqués exclusivement à partir de viandes label rouge Porc.
L'utilisation de la viande label rouge garantit une matière première de qualité supérieure. En particulier, l'alimentation des porcs utilisés pour la production de saucisse chevillée ou de jésus chevillé contient obligatoirement du petit-lait.

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 chevillée ou du jésus chevillé.

- 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 saucisse chevillée ou de jésus chevillé 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 tué.

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 tué aboutit à un goût unique des saucisses. Ce goût unique se différencie de celui obtenu dans des fumoirs traditionnels (autres que les tués) 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 chevillée ou du jésus chevillé.

4- TRAÇABILITÉ

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
Les fabricants de saucisse chevillée ou de jésus chevillé mentionnent sur un document, le nom du fournisseur et le numéro du fût ou du lot des boyaux et des additifs utilisés pour chaque lot de saucisse.

4-2-2 Fabrication

Réception stockage des pièces de découpe
A leur arrivée et pendant leur stockage, les pièces de découpe sont identifiées par le numéro du bulletin de livraison.

Préparation de la mêlée

Au moment de la fabrication de chaque mêlée, une fiche d'identification est créée. Celle-ci suit toutes les étapes de fabrication.

Elle comporte les caractéristiques suivantes :

- le numéro de la mêlée,
- la date de fabrication,
- la nature des pièces utilisées pour la mêlée accompagnées du numéro du bordereau de livraison des pièces et leurs quantités,
- le diamètre de hachage,
- le poids de la mêlée.

Salage, hachage, embossage

La fiche d'identification accompagne la mêlée pendant les opérations de salage, hachage, embossage. La date et l'heure d'embossage doivent être écrites sur cette fiche. Le nom du fournisseur et le numéro de lot des boyaux et des additifs doivent être mentionnés sur un document de traçabilité.

Ressuyage

Après embossage les saucisses sont mises au repos pour ressuyage. La fiche d'identification accompagne les saucisses pendant cette période de repos.

Fumage

A l'entrée du fumage, la fiche d'identification est complétée par la date et l'heure d'entrée dans le fumoir.

A la sortie du fumage, la fiche d'identification est complétée par la date et l'heure de sortie du fumoir.

Rendement

Les saucisses non-conformes, conformes et destinées à la cuisson sont pesées.

Le rendement du produit à la sortie du fumoir sur le produit embossé est porté sur la fiche d'identification de la mêlée. Le rendement des produits est calculé avant la labellisation à la sortie du tué, celui-ci doit être inférieur ou égal à 92 % (du poids de la mêlée ou du lot).

Labellisation

Après apposition des signes distinctifs (étiquettes), les saucisses chevillées ou jésus chevillés sont pesés ainsi que les saucisses non conformes et les saucisses destinées à la cuisson.

Les poids correspondant à chaque numéro de mêlée seront enregistrés sur la fiche d'identification.

Après labellisation, la fiche d'identification comprend les informations suivantes :

Pour chaque numéro de mêlée :

- La date et de l'heure d'embossage,
- Poids de la mêlée,
- Type de pièces utilisées et quantités utilisées,
- Numéro de bordereau des pièces utilisées,
- Date et heure d'entrée au fumoir,
- Date et heure de sortie du fumoir,
- Poids des saucisses chevillées ou des jésus chevillés labellisés,
- Poids des saucisses non conformes,
- Poids des saucisses destinées à la cuisson et /ou surgélation (produits conformes),
- Rendement.

Cuisson et/ou Surgélation (Facultative)
Lors de la cuisson et/ou de la surgélation le cas échéant, la traçabilité du numéro de mêlée doit être assurée.

Stockage
Les saucisses sont conservées et stockées par numéro de mêlée.

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 le report du numéro de la mêlée sur l'étiquette de labellisation,
- ou l'enregistrement des numéros de mêlée dans une comptabilité matière magasin.

* En l'état et conditionnée en cartons :
Dans ce cas, la traçabilité est assurée :
- par le report du numéro de mêlée sur le carton et sur le bulletin de livraison,
- ou par le report sur le carton et sur le bulletin de livraison du numéro du lot d'emballage correspondant aux numéros des mêlées emballées sur une journée.

Vente en préemballé (sous vide, sous film, sous atmosphère modifiée...) :
Dans ce cas, la traçabilité est assurée par le report du numéro de mêlée sur chaque unité de vente distributeur.

Un cahier de fabrication journalier regroupe les différentes fiches d'identification des mêlées.

Les bons de livraison, les fiches d'identification des mêlées sont archivées et conservées pendant une durée de 5 ans minimum sous la responsabilité du fabricant.

La traçabilité des produits label rouge et non label rouge chez un même fabricant est assurée par une séparation séquentielle des fabrications. C'est-à-dire que les entreprises doivent commencer par la fabrication des saucisses chevillées ou des jésus chevillés, une fois celle-ci terminée, la fabrication des saucisses non label rouge peut suivre. Cet ordre de fabrication peut être inversé, d'abord les fabrications non label rouge puis les fabrications label rouge. Dans tous les cas, les fabrications ne doivent pas se croiser dans la salle de transformation. A partir de l'égouttage les saucisses chevillées ou des jésus chevillés et non label rouge peuvent se côtoyer; tous les chariots de saucisses sont identifiés par un numéro de lot (feuille ou autre système accroché au chariot).

4-2-3 Traçabilité des ventes
Le fabricant tient à jour la liste des points de vente.

4-2-4 Suivi globalisé des flux de matières premières
Le suivi globalisé des flux de matière première 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 matière première 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 matière entre les opérateurs et de vérifier la conformité des flux entrant au cahier des charges «saucisse chevillée et jésus chevillé ».

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Schéma de traçabilité ascendant

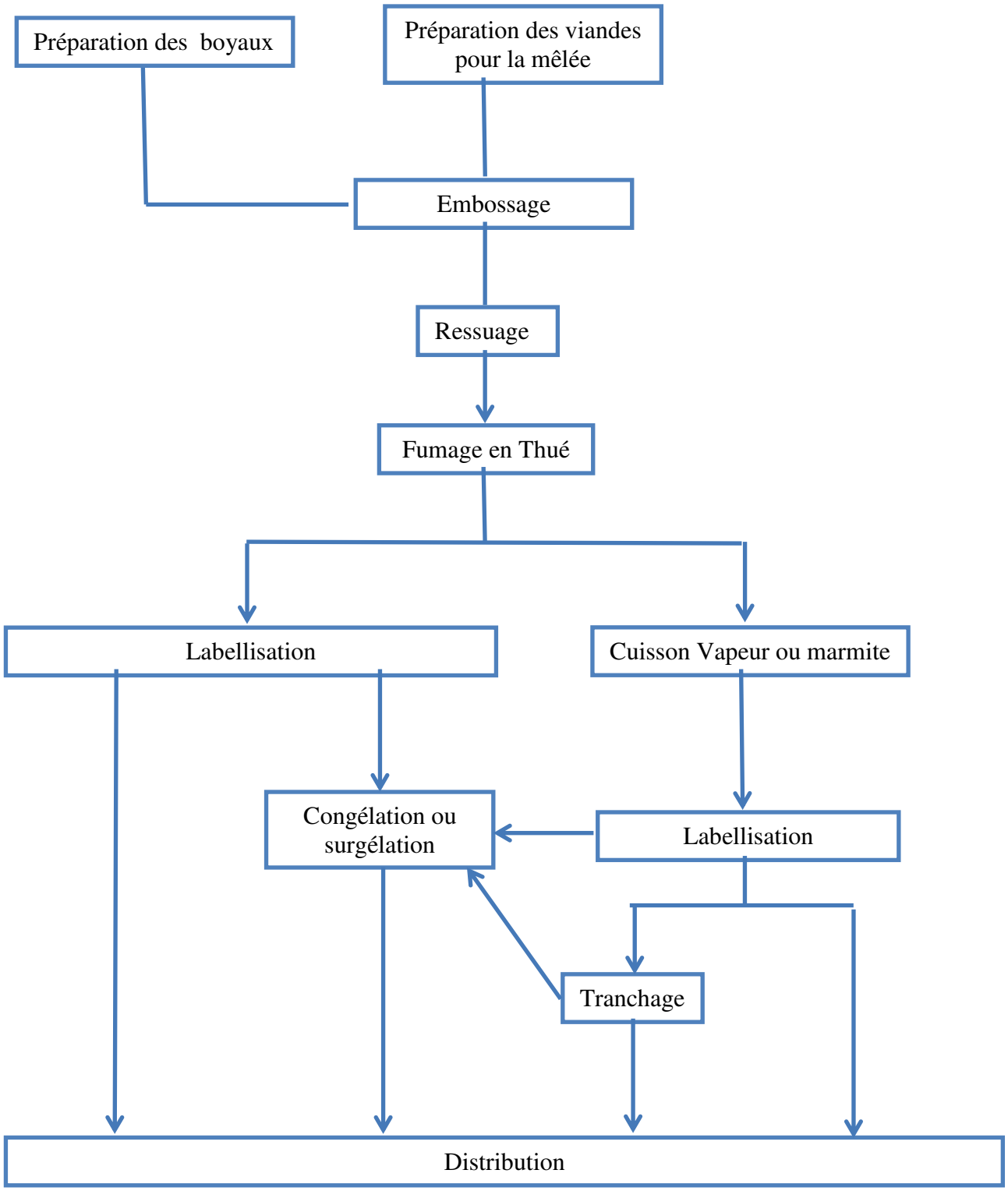
Etape du schéma de vie	Identifiant	Support	Information
Distribution du produit en Préemballé.	Numéro de mêlée	Emballage	Numéro de mêlée.
Distribution du produit en vrac à l'étal.	Numéro de mêlée	Etiquette ou bilan matière	Numéro de mêlée.
Distribution du produit en vrac en carton.	Numéro de mêlée ou numéro de lot	Carton et bulletin de livraison	Numéro de mêlée ou numéros des mêlées emballées en une journée.
Fabrication des saucisses label rouge	Numéro de mêlée	Fiche de fabrication par mêlée	Fiche d'identification mentionnant : le numéro de la mêlée, la date de fabrication, la nature des pièces et le numéro du bordereau de livraison des pièces, le poids de la mêlée, le nom du fournisseur et le numéro de lot des boyaux, la date et l'heure d'entrée et de sortie du fumoir, le poids des saucisses labellisées, non-conformes et destinées à la cuisson et/ou la surgélation, le rendement.
Livraison des pièces de découpe	Numéro de bordereau de livraison	Bordereau de livraison des pièces de découpe	Sur le bordereau : - le destinataire, - 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*
FABRICATION Mêlée	Numéro du bordereau de livraison des pièces.	Fiche identification mentionnant le numéro de la mêlée, la date de fabrication, la nature des pièces, le numéro du bordereau de livraison des pièces, le poids de la mêlée.
Salage - Hachage	Numéro de la mêlée	Fiche identification de la mêlée
Embossage	Nom du fournisseur des boyaux	Nom du fournisseur et numéro de lot des boyaux
Fumage	Numéro de la mêlée	La date et l'heure d'entrée et de sortie du fumoir
Labellisation	Numéro de la mêlée	Le poids des saucisses labellisées crues, cuites, surgelées et des saucisses non-conformes, le rendement
Surgélation et/ou Cuisson (Facultatif)	Numéro de la mêlée	
Stockage	Numéro de la mêlée	Fiche identification de la mêlée
VENTES Vente en l'état à l'étal du fabricant	Numéro de mêlée	Comptabilité matière magasin
Vente en l'état, conditionnement carton	Numéro de mêlée ou numéro du lot d'emballage équivalent aux numéros des mêlées emballées sur une journée	Sur conditionnement carton bordereau de livraison
Vente en préemballé	Numéro de mêlée	Comptabilité matière

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	Les ODG responsables du Label Rouge « Porc » vérifient que : pour les animaux de plus de 12 semaines l'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 l'aliment complémentaire de la ration. L'alimentation des porcs de plus de 12 semaines est composée uniquement d'aliment sec et de petit-lait. L'utilisation de stabilisants pour le petit-lait est interdite
S3	Morceau de viande	Seules les pièces suivantes sont autorisées pour le mêlée : Epaule ; Echine ; 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	Proportion	L'ensemble des ingrédients autres que la matière première carnée pour la saucisse label rouge ne doit pas excéder 8% de la mêlée à la mise en œuvre
S6	Nature	Sel naturel de 15 à 25 g/kg, Sucres (saccharose, dextrose, lactose) dans la limite maximum de 8 g/kg, Salpêtre (nitrate de potassium E 252) Sel nitrité (nitrite de sodium E 250). Poivre au maximum 3 g/kg.
S7	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
S8	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'Epaule, Echine, Longe, jambon sans jarret, poitrine parée des glandes mammaires, gras dur).
S9	Taille des grains	Le diamètre des grains après hachage doit être de 8 mm minimum.

S10	Traitement des boyaux avant embossage	Préalablement à l'embossage les boyaux ont été dessalés, rincés, puis trempés dans une solution à base d'acide organique
S11	Temps de trempage	30 minutes minimum
S12	Nature du boyau	- suivant et chaudin de porc pour la saucisse chevillée - chaudin de porc pour le jésus chevillé
S13	Diamètre des boyaux	- 40 millimètres avant embossage pour la saucisse chevillée - 65 millimètre avant embossage pour le jésus chevillé
S14	Nature des boyaux	Ces boyaux naturels sont non colorés
S15	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
S16	ressuyage	Après embossage, les saucisses subissent un ressuyage obligatoire
S17	Technique de ressuyage et durée	-soit à l'air libre pendant au moins 6 heures -soit dans une étuve pendant au moins 2 heures
S18	Température de ressuyage	Si cette opération est en étuve, la température est au plus égale à 30°C
S19	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 tout les cas sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur les produits, ou extraction artificielle de la fumée.
S20	Technique de fumage	la saucisse est fumée lentement, sans présence de flamme
S21	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.
S22	Technique de fumage	Fumage réalisé de façon continue
S23	Durée de fumage	48 h minimum
S24	Hauteur de la première perche	La première perche de saucisses ne doit pas être suspendue à moins de 2 m du foyer.
S25	Température de surgélation	Les saucisses chevillées et les jésus chevillés crus ou cuits destinés à la vente au consommateur congelées ou surgelées subissent une baisse de température à cœur jusqu'à – 18°C, dans un appareil de surgélation ou de congélation à une température inférieure ou égale – 30°C
S26	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.
S27	Température de conservation en chambre de congélation	Elles sont conservées après congélation ou surgélation dans une chambre de congélation à – 18°C.

S28	Mode de cuisson	Les saucisses chevillées et les jésus chevillés destinés à la vente en cuit subissent une cuisson à la vapeur ou en marmite ouverte ou fermée (à 90°C maximum)
S29	Température à cœur	La température à cœur des saucisses en cours de cuisson atteint au minimum 70°C.
S30	Mode de conditionnement	Les saucisses chevillées et les jésus chevillés 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.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Rendement	Le rendement des produits est calculé avant la labellisation à la sortie du tué, celui-ci doit être inférieur ou égal à 92 % (du poids de la mêlée ou du lot).
S32	Défauts d'aspect	Seule peut être labellisée 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.
S33	HPD sur produit cru	≤ 73 %
S34	Lipides sur produit cru	≤ 27 %
S35	Collagène/protides sur produit cru	≤ 16 %
S36	Taux de sucres sur produit cru rapporté sur HPD	≤ 0,8 %

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37	Etiquetage des produits destinés à la vente à l'état cuit et entier	Pour les produits destinés à la vente à l'état cuit et entier, l'étiquette est apposée par l'opérateur habilité, après cuisson, refroidissement et élimination des produits présentant un défaut d'aspect.
S38	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 chevillée ou jésus chevillé est muni d'une étiquette.
S39	Origine des étiquettes	Les produits entiers sont étiquetés avec l'étiquette délivrée exclusivement par l'Organisme de Défense et Gestion.

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature de la matière première : porc label rouge	Documentaire
S9	Taille des grains	Documentaire et visuelle
S12	Nature du boyau	Documentaire
S16	Ressuyage	Documentaire
S19	Type de fumoir	Visuelle
S21	Nature du bois utilisé pour le fumage	Documentaire
S23	Durée du fumage	Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

o **BILAN MATIERE** : Document d'enregistrement des quantités, poids et catégories de produits avant et après les opérations de découpe primaire et secondaire.

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

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

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

o **FUMOIR TRADITIONNEL** : Local fermé, éventuellement muni d'ouvertures permettant d'assurer son bon fonctionnement et laissant la possibilité de pendre les perches au minimum à 1m50 du foyer. L'évacuation de la fumée est continue avec ou sans ventilation mécanique.

o **FUMOIR CONVENTIONNEL** : Enceinte fermée pour laquelle le foyer n'est pas présent dans la même enceinte que les produits à fumer, seule la fumée est présente dans l'enceinte de fumage.

o **EGOUTTAGE** : Temps de repos après embossage.

o **EMBOSSAGE** : Action consistant à faire entrer une préparation de viande dans un boyau naturel.

o **LOT** : Mêlée fabriquée.

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.

o **TUYE ou TUE ou THUE** : Pièce-cheminée constituée d'une pièce aérée surmonté 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 tout les cas sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur les produits, ou extraction artificielle de la fumée.