JORF n°0075 du 29 mars 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
n°2024-14

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3-1. Présentation du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant 4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 5
4- TRAÇABILITE 6
4-1. Identification des opérateurs 6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 6
5- METHODE D'OBTENTION 8
5-1. Schéma de vie 8
5-2. Matières premières carnées utilisées 9
5-3. Ingrédients et additifs 10
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 11
Spécificités des produits non fumés 11
Spécificités des saucisses fumées 12
Conditionnement et présentation des produits de saucisserie, fumés ou non 12
5-5. Qualité des produits 12
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 13
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 13

1- NOM DU DEMANDEUR

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

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Produits de saucisserie

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le présent cahier des charges concerne les produits de saucisserie : chair à saucisse, crépinette, saucisses ou chipolatas, natures ou « à / aux » (herbes, aromates, épices, alcools).
Les saucisses peuvent être fumées puis éventuellement précuites ou cuites.
Ces produits sont commercialisés en portion ou en brasse, préemballés en unités de vente consommateur ou en caissettes destinées à être détaillées sur le lieu de vente. Ils sont conditionnés, sous film, sous vide, sous atmosphère protectrice ou en vrac dans des bacs protégés.

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

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

- HPD ≤ 77 % ou 75 % pour les saucisses fumées,
- Lipides (rapportés à une HPD de 77% ou 75 % pour les saucisses fumées) ≤ 20 % pour les saucisses crues et ≤ 27 % pour les saucisses fumées,
- Rapport collagène/protides ≤ 12 % pour les saucisses crues non fumées,
- Sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 77 % ou 75 % pour les saucisses fumées) ≤ 0,8 %.

Les marchés de ce produit labellisé sont principalement :

- les entreprises de distribution,
- la restauration hors domicile,
- les artisans bouchers charcutiers.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison relève des fiches du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes : « Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir » et « Saucisse de Toulouse ». Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

Point de différence	Produits de saucisserie Label Rouge	Produit courant
Autres ingrédients des produits non fumés	Liste restrictive d'ingrédients autorisés : - Sel (NaCl), - Eau, glace, - Sucres (saccharose, glucose et dextrose), - Epices, aromates*, vins, cidre, alcools, liqueurs, condiments, - Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, - Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), - Ferments sans OGM (< 0,9 %). ***Cas spécifique des recettes aux herbes : l'utilisation de persil, de thym, de romarin, de basilic, de ciboulette, de coriandre, d'origan, de sarriette, de marjolaine, d'ail, d'oignon et/ou d'échalote est autorisée. Ces ingrédients doivent être des produits non ionisés, naturels, frais, déshydratés, lyophilisés ou surgelés.** Crépine de porc pour les crépinettes. L'emploi de crépine congelée est interdit. L'utilisation de colorant est interdite.	- Couennes en l'état ou déshydratées, tissus conjonctifs, - Sel - Eau, glace, bouillon, saumure - Sucres, y compris lactose, - Aromates, épices, vins, alcools , liqueurs, condiments - Arômes, arômes de fumée. - Liants protéiques, - Ferments, - Additifs : plus de 30 additifs autorisés comprenant des colorants, des exhausteurs de goût, des conservateurs, des gélifiants, des chlorures et des anti-oxygènes.
Autres ingrédients des produits fumés	Liste restrictive d'ingrédients autorisés : - Sel (Nacl), - Eau, glace, - Sucres (saccharose, glucose et dextrose), - Epices, aromates, vins, cidre, alcools, liqueurs, condiments, - Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, - Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), - Erythorbate de sodium (E316), - nitrite de sodium (E250), - Ferments sans OGM (< 0,9 %).	- Couennes en l'état ou déshydratées, tissus conjonctifs, - Sel - Eau, glace, bouillon, saumure - Sucres, y compris lactose, - Aromates, épices, vins, alcools , liqueurs, condiments - Arômes, arômes de fumée. - Liants protéiques, - Ferments, - Additifs : plus de 30 additifs autorisés comprenant des colorants, des exhausteurs de

Point de différence	Produits de saucisserie Label Rouge	Produit courant
	L'utilisation de colorant est interdite.	goût, des conservateurs, des gélifiants, des chlorures et des anti-oxygènes.
Proportion de maigre et de gras dans la mêlée mise en oeuvre	Au minimum 75 % de maigre et au maximum 25 % de gras dans la mêlée à la mise en oeuvre	Pas d'exigence de ce type : recette propre à chaque fabricant dans le respect des critères chimiques du produit fini.
Conditions de fumage	Fumage par combustion et/ou friction de bois	Emploi de fumée liquide et/ou de boyau coloré

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

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

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

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

Caractéristiques non communicantes

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

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

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pas de dispositions spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

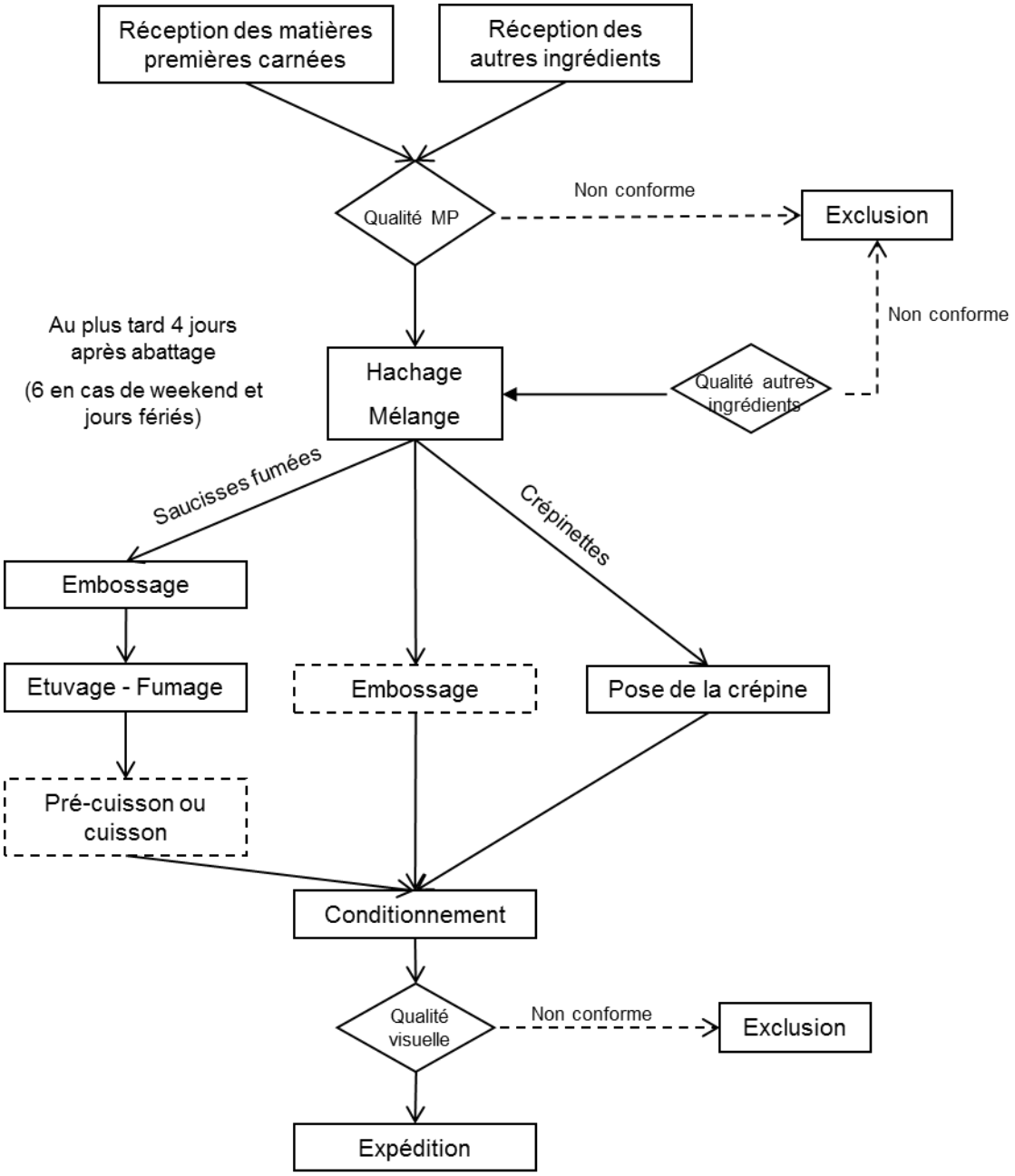
Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à toutes les étapes de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

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

ETAPE	INFORMATIONS ENREGISTREES	DOCUMENT SUPPORT
Réception des matières premières	- Présence d'un numéro de lot établi par le fournisseur sur chaque produit réceptionné	- Bon de livraison et étiquetage des produits
	- Pour les matières premières carnées (maigre et gras) identification des lots avec mention de la date d'abattage des porcs constituant le lot	- Bon de livraison ou autre document d'accompagnement des matières premières carnées
Hachage - Mélange Embossage Etuvage/Fumage Pré-cuisson ou cuisson	- Etablissement d'une fiche de fabrication reprenant : ▪ Date de fabrication ▪ Nature, quantité, et numéro de lot des ingrédients utilisés ▪ Numéro de lot attribué au produit fabriqué	- Fiche de fabrication et système de traçabilité
		- Etiquetage des récipients contenant la mêlée
Conditionnement	- Etablissement d'une fiche de conditionnement (qui peut-être le prolongement de la fiche de fabrication) reprenant : ▪ Date de conditionnement ▪ Numéro de lot de fabrication des mêlées mises en œuvre ▪ Numéro de lot attribué aux produits finis	- Fiche de conditionnement
		- Etiquetage des produits finis
Mise en marché	- Enregistrement des livraisons avec : ▪ Date de livraison ▪ Destinataire ▪ Numéro(s) du ou des produit(s) fini(s) ▪ Quantités livrées pour chaque type de produit fini et chaque lot de fabrication	- Registre des livraisons ou système de traçabilité - Bons de livraison - Etiquetage des produits finis

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Contrôle à réception	Un contrôle à réception permet de vérifier la nature des matières premières carnées et d'écarter les produits non conformes en termes de parage, de couleur (niveau 1 et 2 de l'échelle japonaise de couleurs ou équivalent) et de gras mou ou huileux. Le parage des matières premières carnées consiste à débarrasser les poitrines des glandes mammaires et à s'assurer de l'absence des éléments suivants : couenne, os, cartilage, nerf, aponévrose, gros tendons, points de sang, rougeurs.
S2	*Critère supprimé*	
S3	Utilisation du gras congelé	Interdit
S4	Règles de stockage et d'utilisation des boyaux frais ou conservés en saumure	Ils sont conservés sous le régime du froid, prêts à être utilisés pour l'embossage. Leur transport est réalisé sous le régime du froid entre 0 et + 4° C, sauf dans le cas de boyaux conservés en saumure saturée en sel. A réception, les opérateurs vérifient leur conformité, l'absence de toute souillure fécale, d'odeur ou de couleur anormale ainsi que le délai limite d'utilisation. Ils sont aussitôt placés en chambre froide entre 0 et + 4° C ou retournés à l'expéditeur en cas de non-respect de ces critères. Avant utilisation, les préparateurs vérifient que le délai d'utilisation des boyaux est compatible avec la DLC des saucisses. Il doit au minimum rester 15 jours entre la mise en œuvre des boyaux pour la fabrication des saucisses et la date limite d'utilisation des boyaux fixée par l'entreprise les ayant préparés.
S5	Diamètre des boyaux	• saucisses non fumées : boyau de porc de diamètre 30/35 mm, • saucisses fumées : boyau de porc de diamètre 28/35 mm, • chipolatas : boyau de mouton de diamètre 22/26 mm.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	**Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation des produits non fumés**	**Les autres ingrédients autorisés pour la fabrication des produits de saucisserie non fumés sont :** - **Le sel (NaCl),** - **Les épices, aromates*, vins, cidre, alcools, liqueurs, condiments,** - **Les arômes : substances arômatisantes naturelles, préparations arômatisantes,** - **Les sucres ; saccharose, glucose et dextrose,** - **Les additifs : acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301),** - **Ferments sans OGM (< 0,9 %),** - **Eau ou glace.** ***Cas spécifique des recettes aux herbes : l'utilisation de persil, de thym, de romarin, de basilic, de ciboulette, de coriandre, d'origan, de sarriette, de marjolaine, d'ail, d'oignon et/ou d'échalote est autorisée. Ces ingrédients doivent être des produits non ionisés, naturels, frais, déshydratés, lyophilisés ou surgelés.** **L'utilisation d'ingrédients bénéficiant d'un SIQO (lorsqu'ils existent) est rendue obligatoire lorsque ces ingrédients apparaissent dans la dénomination de vente du produit (cas des saucisses aux herbes de Provence).** **Crépine de porc pour la fabrication de crépinette. L'emploi de crépine congelée est interdit.** **L'utilisation de colorant est interdite.**
S21	**Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation des saucisses fumées**	**Les autres ingrédients autorisés pour la fabrication des produits de saucisserie fumés sont :** - **Le sel (NaCl),** - **Les épices, aromates, vins, cidre, alcools, liqueurs, condiments,** - **Les arômes : substances arômatisantes naturelles, préparations arômatisantes,** - **Les sucres ; saccharose, glucose et dextrose,** - **Les additifs : acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301), érythorbate de sodium (E316), nitrite de sodium (E250),** - **Ferments sans OGM (< 0,9 %),** - **Eau ou glace.**

		L'utilisation de colorant est interdite.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Composition de la mêlée	A la mise en œuvre (hachage), la mêlée est composée de : • Au minimum 75 % de maigre et au maximum 25 % de gras, pour les matières carnées. • Mélange comprenant sel, épices non ionisées, arômes, herbes non ionisées le cas échéant, sucres, additifs autorisés. Le total « sucres + additifs » ne peut dépasser 1 % de la mêlée. Pour les recettes « à / aux », le taux d'herbes, d'épices, d'aromates est compris entre 0,2 et 5 % et le taux d'alcool est compris entre 0,5 et 5 %. • Eau ou glace ≤ 4 % pour les produits non fumés, ≤ 5 % pour les saucisses fumées.
S8	Mise en œuvre de la mêlée	L'absence de moisissures et le respect des dates d'utilisation sont vérifiés avant la mise en œuvre des ingrédients non carnés. La mêlée est obtenue par passage de l'ensemble des ingrédients au hachoir mélangeur avec une grille de 6 mm minimum ou par l'utilisation du cutter. Dans tous les, cas le hachage obtenu doit être grossier c'est à dire présentant des grains de viande et de gras d'une taille supérieure ou égale à 6 mm et une répartition homogène des ingrédients et assaisonnements. Les éventuels ingrédients surgelés sont mis en œuvre directement sans décongélation préalable.
S9	Conditions d'embossage	Avant utilisation, les boyaux sont dessalés. A cette occasion, les opérateurs vérifient leur propreté et l'absence d'odeur, couleur ou aspect anormaux En attente de son embossage, la mêlée est placée en chambre froide et sa température ne doit pas excéder 4° C.

Spécificités des produits non fumés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Crépinette	Pour la fabrication de crépinettes, la mêlée est enveloppée dans de la crépine naturelle de porc.
S10	Délai de conditionnement des produits non fumés	Les produits de saucisserie Label Rouge sont conditionnés au maximum le lendemain du hachage (date de conditionnement = date de hachage + 1 jour).
S12	Présentation de la	La chair à saucisse peut être présentée :

	chair à saucisse	• en pain, • en cheveux d'ange. Avant conditionnement, la chair à saucisse est passée dans une grille de 3 mm minimum, • formée (boulettes, palets, pavés…).

Spécificités des saucisses fumées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Délai entre hachage et embossage des saucisses fumées	La phase de maturation de la mêlée débute à compter du stockage après le hachage. L'embossage a lieu au minimum 12 heures après le hachage.
S16	Conditions d'étuvage, de fumage, pré-cuisson ou cuisson des saucisses fumées	L'étuvage et le fumage, ainsi que l'éventuelle pré-cuisson ou cuisson, ont lieu dans une cellule suivant des cycles définis. La cuisson (éventuelle) : cuisson à cœur du produit correspondant à une valeur pasteurisatrice (VP 10/70) minimale de 40 minutes.
S17	Fumage au bois	Le fumage est réalisé exclusivement par combustion et/ou friction de bois.

Conditionnement et présentation des produits de saucisserie, fumés ou non

S11	Types de conditionnement	Les produits de saucisserie sont commercialisés : • Sous barquette filmée, • Sous barquette ou caissette avec atmosphère protectrice, • Sous vide, • En caissette de 1 à 10 kilogrammes, • En vrac dans un bac protégé.

5-5. Qualité des produits

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

S18	HPD maximum des saucisses fumées	≤ 75 %
S19	Taux de lipides rapporté à l'HPD 75 % maximum (saucisses fumées)	≤ 27 %
S20	Sucres solubles totaux rapportés à une HPD 75% (saucisses fumées)	≤ 0,8 %

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières carnées	Documentaire
C	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire
S1	Contrôle à réception	Documentaire
C	Type de hachage	Documentaire Visuelle
C	Embossage	Documentaire
S7	Composition de la mêlée	Documentaire Visuelle

* C : Conditions de production communes

JORF n°0062 du 14 mars 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2024-14

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriquées à partir de viandes fraîches
- Cuisson longue

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3-1. Présentation du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison 4
3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure 6
4- TRAÇABILITE 9
4-1. Identification des opérateurs 9
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 9
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 9
5- METHODE D'OBTENTION 14
5.1 Schéma de vie 14
5.2 Matières premières carnées utilisées 15
5.3 Ingrédients et additifs 15
5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement 16
5.5 Qualité des produits 16
6- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 17
ANNEXE 1 18

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité – PAQ
4, rue Chauveau Lagarde CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08
Tél : 01.53.23.04.10
E-mail : paq@paq-groupement.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Rillettes pur porc

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les rillettes pur porc label rouge du présent cahier des charges comptent une incorporation de 60% minimum de viande et de gras de porc charcutier et de 40% maximum de viande et de gras de coche dans la matière première carnée.
Les rillettes pur porc sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes de porc label rouge et de viandes de coche label rouge.

Les rillettes pur porc sont déclinées sous les présentations suivantes

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

Elles peuvent être présentées à la vente :
- conditionnées entières ou tranchées ;
- destinées à être tranchées ;
- conditionnées en pots individuels ;
- appertisées.

Description organoleptique

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

- Produit présentant un aspect fibreux et une texture fibreuse
- Produit présentant un goût de rissolé
- Produit présentant une texture ferme

Le champ de la certification et les différents opérateurs

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

Les opérateurs impliqués dans la filière sont les transformateurs.

3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

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

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit label rouge, à savoir
- Des rillettes pur porc label rouge appertisées sont comparées à des rillettes pur porc appertisées courantes ;
- Des rillettes pur porc label rouge conditionnées en pots individuels sont comparées à des rillettes pur porc courantes conditionnées en pots individuels ;
- Des rillettes pur porc label rouge tranchées sont comparées à des rillettes pur porc courantes tranchées ;
- Des rillettes pur porc label rouge à la coupe sont comparées à des rillettes pur porc courantes à la coupe.

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Type et présentation des pièces anatomiques	Pièces anatomiques parées et découennées (jambon, épaule, longe, poitrine), viandes de parage de ces pièces. La poitrine de porc est exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire	Viande de porc et/ou de coche
Type de gras autorisé	Gras et/ou graisse et/ou graisse issue de la cuisson des rillettes label rouge	- Gras et /ou graisse de porc et/ou de coche
Traitement des ingrédients	Ingrédients non ionisés	/
Ingrédients autorisés	Sel : dose d'incorporation **≤ 2 % (toute source de NaCl comprise)** - Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments : dose d'incorporation **≤ 1 %** - Jus, bouillon, fumet de porc - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes	Liste autorisée dans le code des usages pour les rillettes pur porc courantes.
Maîtrise du refroidissement	T°C à cœur des rillettes non appertisées ≤ 4°C au bout de : - 4 h après la fin du dosage pour les rillettes en pots individuels - 12 h après la fin de dosage pour les autres récipients	Selon fabricants, cinétique de refroidissement validée en interne
Délai maximal entre la fin de la cuisson et le conditionnement final	48 heures	/

3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes

Rillettes pur porc fabriquées à partir de viande fraîche

C10 - Interdiction de l'utilisation de viande congelée

Cuisson longue

C17. 2 – Cuisson : Durée supérieure à 8 heures, temps de rissolage compris, à partir de la fin du chargement du cuiseur

S8 – Durée de rissolage : ≥ 1 heure

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

Étapes	**Caractéristiques spécifiques**	**Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit**
Recettes de fabrication	**Ingrédients non carnés et additifs sélectionnés :** Liste positive : - Sel : dose d'incorporation ≤ 2% (toutes sources de NaCl comprise) - Aromates, épices, vins alcools, liqueurs, condiments : dose d'incorporation ≤ 1% - Jus, bouillon, fumet de porc - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes Graisse de couverture optionnelle : issue de la cuisson des rillettes pur porc label rouge ou de graisse de porc et/ou de coche label rouge 15% si non comprise dans la masse nette déclarée du produit	Les ingrédients non carnés choisis servent à saler, à colorer et à conserver correctement le produit. Ces ingrédients font partie des ingrédients de la recette traditionnelle des rillettes. Le poivre et les épices sont non ionisés. Le jus de porc est considéré comme la base aromatique des charcuteries cuites. Ingrédients et additifs exclus : - les acides organiques qui peuvent donner des saveurs acides aux produits - les colorants de masse : l'ajout de colorants n'est pas nécessaire car la couleur des rillettes est obtenue grâce à la cuisson longue et au rissolage - le nitrite de sodium
Préparation	***Délai maximum de mise en œuvre des matières premières carnées (excepté graisse de porc) :*** *PORC : 4 jours après le jour d'abattage et 6 jours dans le cas des week-ends ou des jours fériés* *COCHE : 6 jours après l'abattage*	*Cela permet d'assurer la fraîcheur des matières premières carnées mises en œuvre.*
Cuisson, refroidissement	**Rissolage (préalable à la cuisson)** : Température minimale à atteindre en fin de rissolage ≥ 95°C Durée minimale de rissolage : 1 heure à partir de la mise en marche du cycle de rissolage	Un rissolage énergique à des températures supérieures à 95°C permet de faire fondre les graisses et d'y faire dorer les viandes. Se développent alors la couleur et la flaveur (réactions de Maillard).
	Cuisson : T°C cuisson ≥ 85°C	Pour que les viandes se délitent bien, la cuisson se fait à des températures supérieures à 85°C.
	Traitements thermiques longs : Durée de Rissolage + Cuisson ≥ 8h	Les températures à cœur élevées ainsi que la longueur des cuissons imposées dans ce cahier des charges sont des paramètres très importants pour assurer la texturation et la conservation des rillettes.

Étapes	**Caractéristiques spécifiques**	**Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit**
	Traitements thermiques maîtrisés : * Rillettes non appertisées : - Température de maintien des 3 phases (viande, jus et graisse) après séparation ≥ 65 °C - Température de mélange ≥ 65 °C - Température de dosage ≥ 60 °C	Pour plus de sécurité, la température des rillettes non appertisées sera maintenue après cuisson à plus de 60°C.
	Délai maximum entre le jour de fin de la cuisson et le jour de conditionnement final des rillettes non appertisées, vendues au L.S. en tranches, à la coupe ou en pots : 48 heures	Ce délai permet de limiter la dégradation des qualités organoleptiques des produits.
Conditionnement	Délai maximum entre le tranchage et le conditionnement des produits tranchés : 1 heure	Le tranchage est une opération très sensible, il faut protéger les produits en les conditionnant le plus rapidement possible après cette opération
Caractéristiques du produit fini	DLC des rillettes non appertisées ≤ 29 jours à partir de la date de fin de cuisson (= date de dosage) et contrôle libératoire des lots avant commercialisation (recherche de Listeria monocytogenes dans 25 grammes) DDM des rillettes appertisées ≤ 3 ans à compter de la date de stérilisation	Qualités organoleptiques assurées jusqu'à DLC / DDM. Pour les rillettes non appertisées, un contrôle libératoire des lots est instauré avant commercialisation : seuls les lots dont le résultat de l'analyse est : Absence de Listeria monocytogènes dans 25 grammes sont commercialisés.
	Critères chimiques : *HPD ≤ 72%* *Lipides* ≤ 42%* *C/P ≤ 15%* *SST* ≤ 0,5%* *Lipides et SST sont rapportés à l'HPD de 72%*	*Le taux de lipides et le rapport C/P démontrent une sélection des matières premières, un parage soigné et une composition plus riche en viande.* *Ces critères permettent cependant d'assurer la texture et le goût caractéristiques des rillettes tout au long de la vie des produits.*

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

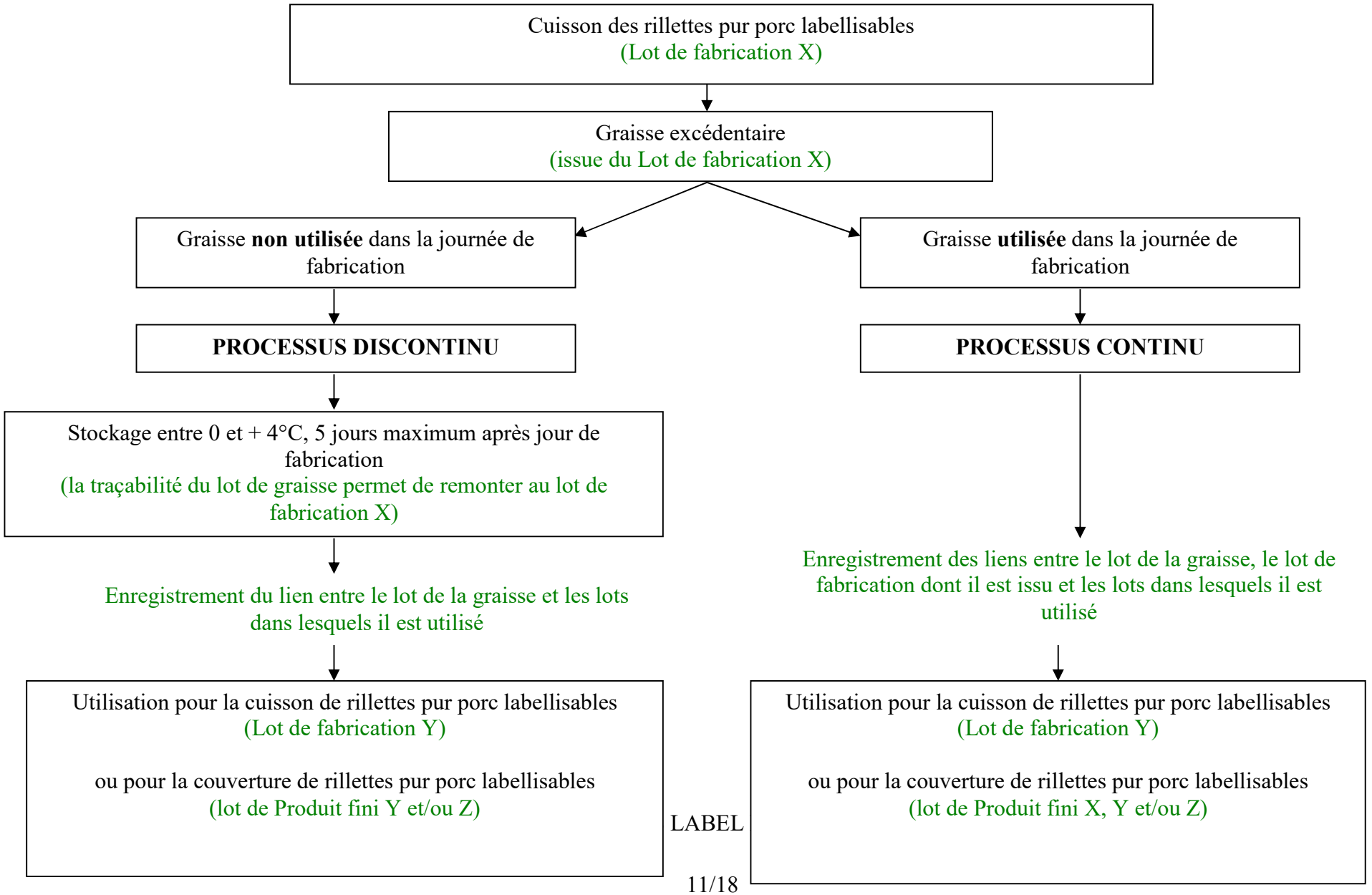
De la réception des matières premières carnées de porc ou de coche à l'expédition des rillettes pur porc label rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. La traçabilité des ingrédients est également assurée. Le lien entre l'amont et la réception des matières carnées est fait grâce à des étiquetages spécifiques et des identifiants.
A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur.
Pour chaque lot de produit fini, les données suivantes peuvent être retrouvées à chaque étape :

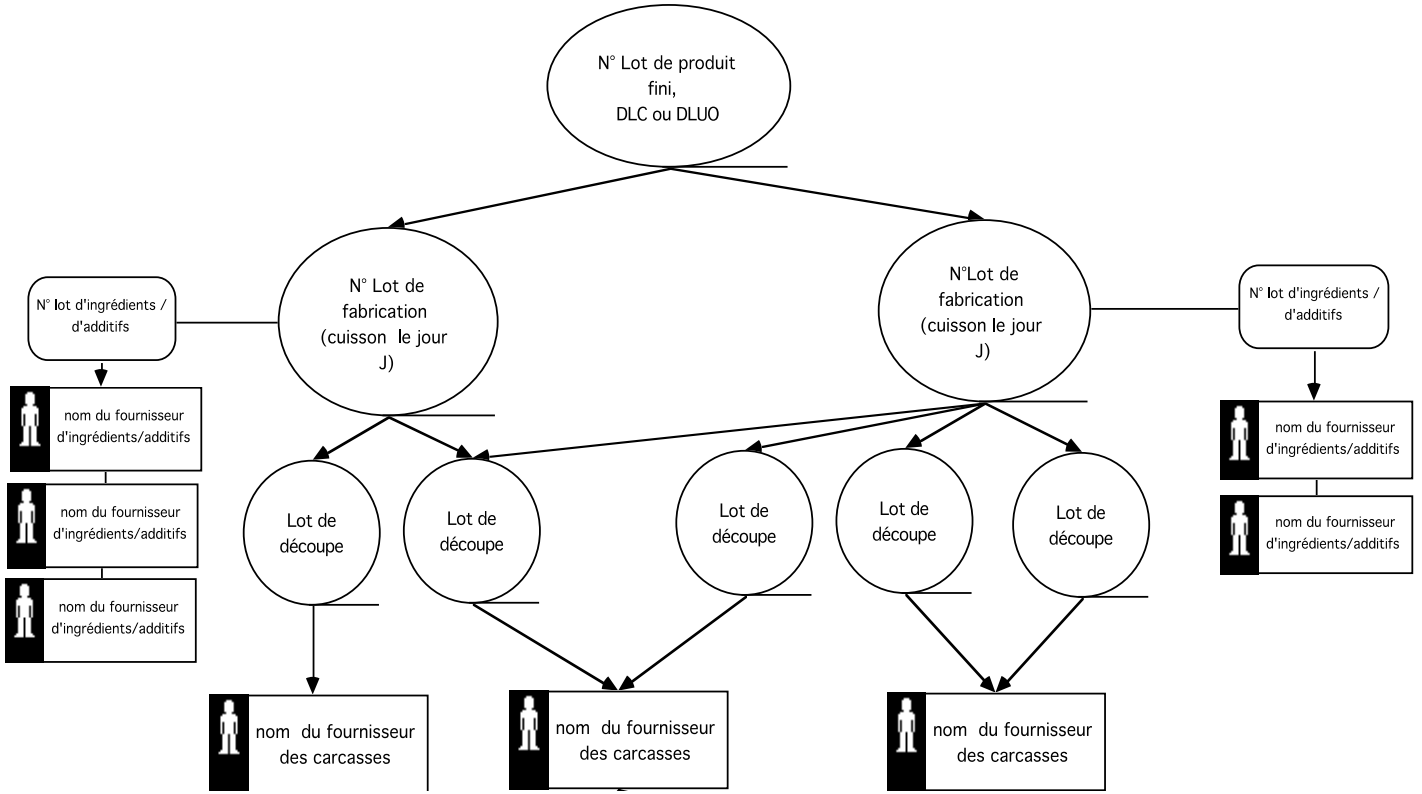
ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Réception des matières carnées fraîches et le stockage	Enregistrement au minimum: - nom de la matière première carnée - de la date d'abattage - du fournisseur - de la date de surgélation du gras, le cas échéant - de la date de réception - des quantités	Etiquetage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

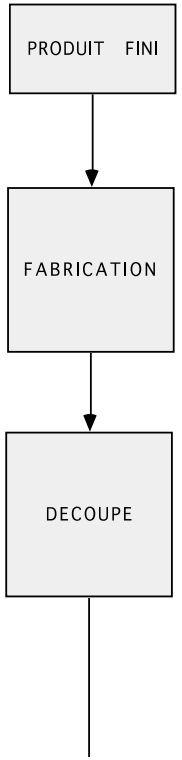
Rillettes non appertisées		
Du conditionnement au stockage	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - le jour de conditionnement - le produit label rouge - le ou les lots de fabrications cuits dans la même journée - la DLC - le nombre d'UVC conditionnées - le(s) N° de lot de la graisse ou le(s) N° de lot de fabrication des rillettes dont elles sont issues (en cas d'utilisation pour la couverture de graisse issue de la cuisson de rillettes pur porc label rouge) -le(s) N° de lot et le(s) fournisseur(s) de la graisse achetée (en cas d'utilisation de graisse achetée pour la couverture des rillettes pur porc label rouge)	Si l'étiquetage est fait au conditionnement: - le N° de lot du produit fini - la DLC
Rillettes appertisées		
Appertisation	Enregistrement permettant d'associer pour chaque lot de produit fini: - la date de stérilisation - le ou les lots de cuisson de la même journée - le nom du produit label rouge - la DDM - le nombre d'UVC conditionnées	Si l'étiquetage est fait au conditionnement: - le N° de lot du produit fini - la DDM
Expédition des rillettes non appertisées et des rillettes appertisées	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - des jours d'expédition - des clients - des quantités expédiées	Si l'étiquetage est fait à l'expédition: -le N° de lot du produit fini -la DLC ou la DDM

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

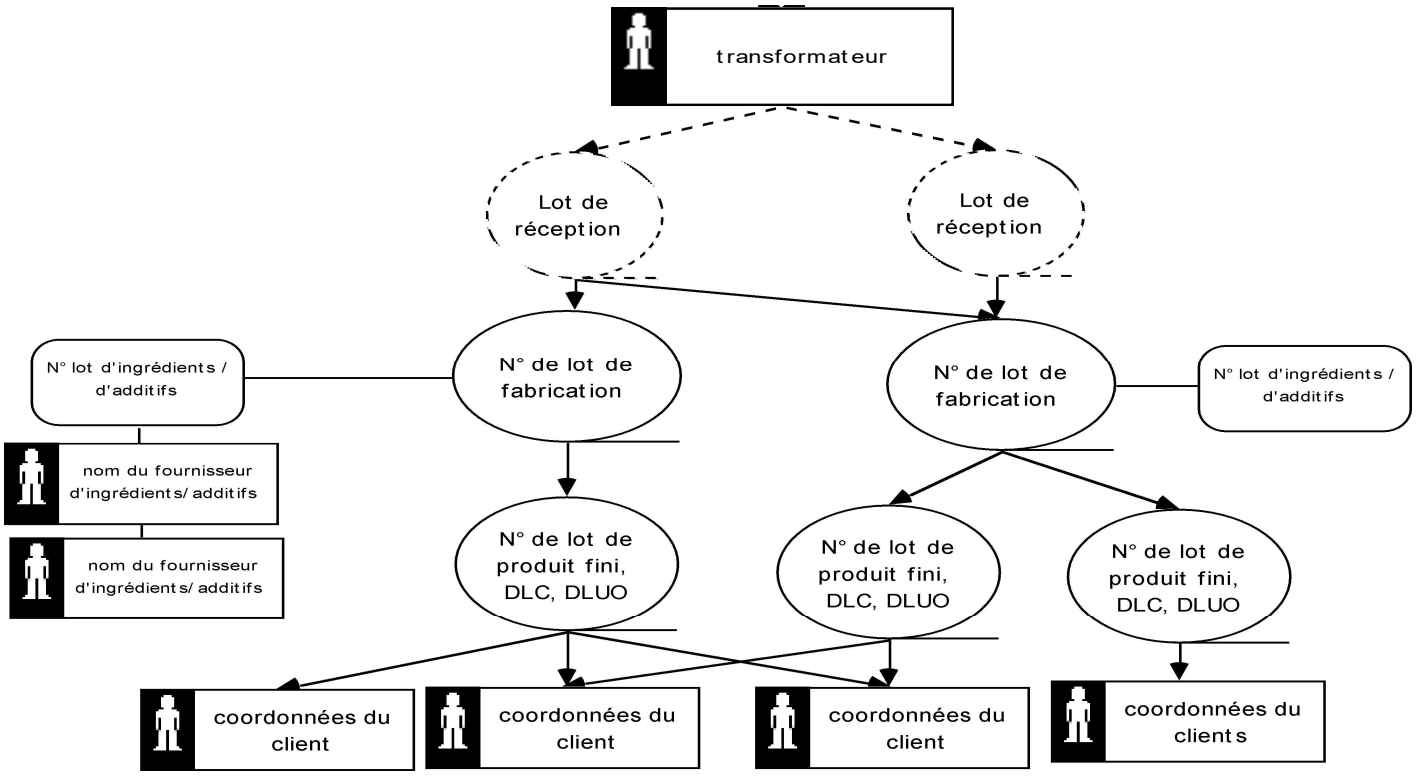
Traçabilité de la graisse issue de la cuisson de rillettes labellisables

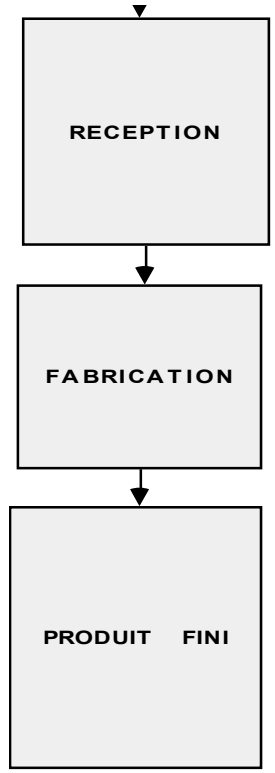



N° Lot de produit fini, DLC ou DLUO
N° Lot de fabrication (cuisson le jour J)
N°Lot de fabrication (cuisson le jour J)
N° lot d'ingrédients / d'additifs
N° lot d'ingrédients / d'additifs
nom du fournisseur d'ingrédients/additifs
nom du fournisseur d'ingrédients/additifs
nom du fournisseur d'ingrédients/additifs
nom du fournisseur d'ingrédients/additifs
nom du fournisseur d'ingrédients/additifs
Lot de découpe
Lot de découpe
Lot de découpe
Lot de découpe
Lot de découpe
nom du fournisseur des carcasses
nom du fournisseur des carcasses
nom du fournisseur des carcasses


PRODUIT FINI
FABRICATION
DECOUPE

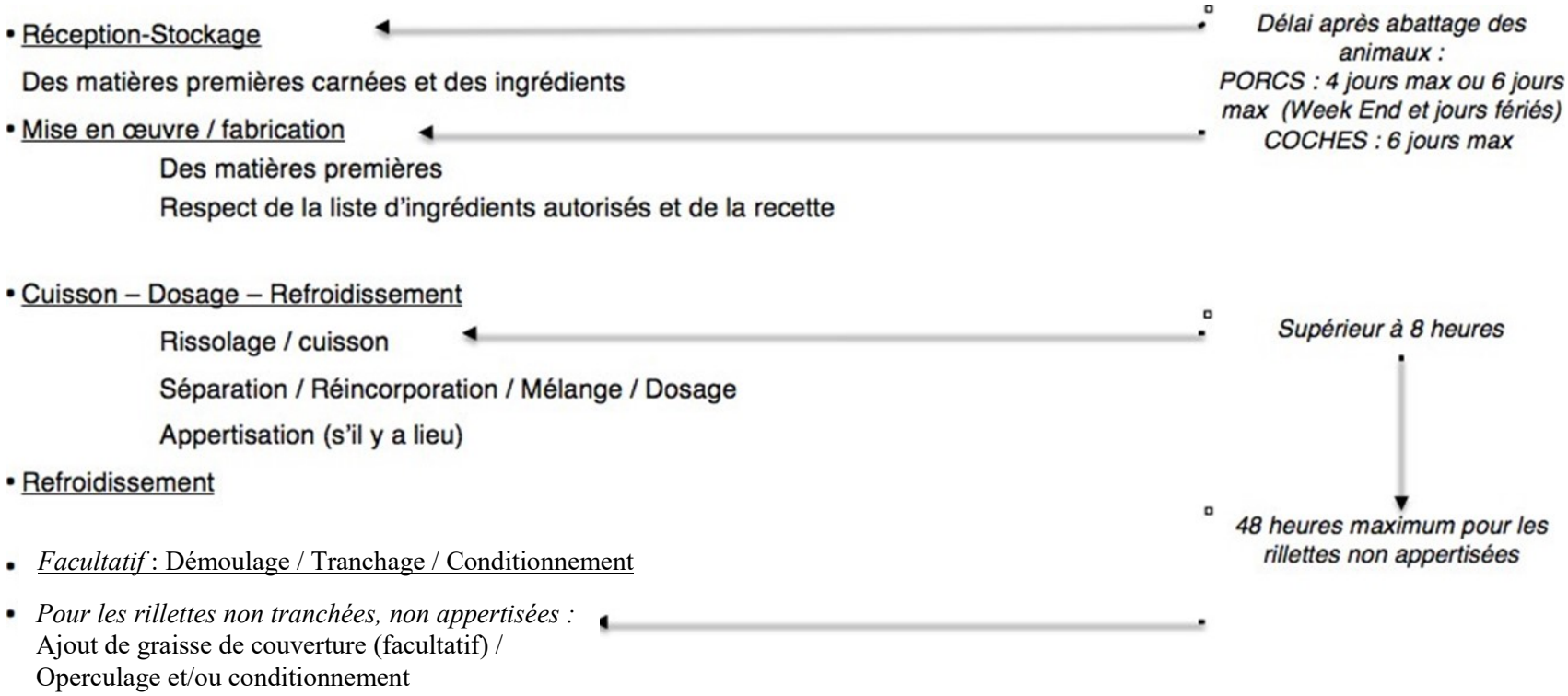
SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE DES RILLETTES LABEL ROUGE





5- METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



5.2 Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Températures des matières premières carnées fraîches (produits de découpe)	Si réception dans les 48h après abattage : T°C ≤ 7°C Si réception plus de 48h après abattage : T°C < 4°C
S2	Conformité de toutes les matières premières carnées	Aspect des viandes, gras et autres pièces conformes au minimum au standard de chaque pièce ou produit de découpe
S3	Type de gras utilisé	Gras découennés graisse de cuisson de rillettes pur porc label rouge ou graisse issue de porc et / ou de coche label rouge
S4	Matières premières carnées autorisées	Pièces anatomiques parées et découennées : jambon et/ou épaule et/ou longe et/ou poitrine et/ou viande de parage de ces pièces
S5	Pourcentage de viande et type de pièces autorisées	Produits autorisés dans la recette : viande (jambon, longes, épaules, poitrine parée des glandes mammaires, viandes de parage de ces pièces) ≥ 55% de la mêlée mise en œuvre

5.3 Ingrédients et additifs

S6	Traitement des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S7	Qualité des ingrédients non carnés sélectionnés	Absence de couleur, d'odeur et d'aspect anormaux
S8	**Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication**	**A la mise en œuvre :** - Sel : **dose d'incorporation ≤ 2% (toute source de NaCl comprise)** - Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments : **dose d'incorporation ≤ 1%** - Jus, bouillon, fumet de porc - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Durée de rissolage	≥ 1 heure
S10	Température de maintien des phases, et lors du mélange	≥ 65°C
S11	Température lors du dosage des rillettes non appertisées	≥ 60°C
S12	Cinétique de refroidissement des rillettes non appertisées	T°C rillettes ≤ 4°C en - 4 h maxi pour les pots après dosage - 12 h maximum après dosage pour les autres récipients
S13	Température des locaux	Salles de stockage avant conditionnement final : T°C entre -2°C et + 4°C
S14	Température du produit avant tranchage *(s'il y a lieu*	La température à cœur du produit doit être comprise entre - 1 et +4°C, avant tranchage

5.5 Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Qualité de la graisse optionnelle de couverture	Issue de la cuisson des rillettes label rouge ou graisse de carcasses de porc et/ou de coche label rouge
S16	Quantité de la graisse optionnelle de couverture	Si la graisse est incluse dans la masse nette : quantité de graisse dans le respect du taux de lipides maximal de 42% sur le produit fini. Si la graisse n'est pas incluse dans la masse nette : la quantité ne dépasse pas 15% de la masse nette déclarée
S17	Délai maximum entre le jour de fin de cuisson et le jour de conditionnement final des rillettes non appertisées	Dans les 48 heures maximum après le jour de fin de cuisson
S18	DLC des rillettes non appertisées	29 jours maximum à partir de la date de dosage (= fin de cuisson)
S19	Etiquetage	Sans préjudice à la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 18/05 « Rillettes pur porc » mentionne au minimum :

		- Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique ; - Le numéro d'homologation du Label Rouge sous la forme : n° LA 18/05 ; - Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : • Fabriquées à partir de viandes fraîches • Cuisson longue - Les coordonnées de l'ODG : PAQ, CS 278-08, 75364 PARIS cedex 08 La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG.

6- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

N° PPC	Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
PPC1	C10	Interdiction de l'utilisation de viande congelée	Visuelle et/ou Documentaire
PPC2	S8	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Visuelle et Documentaire
PPC3	S9	Durée de rissolage	Visuelle et Documentaire
PPC4	C17.2	Cuisson	Visuelle et Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

C/P : Rapport collagène sur protide

HPD : Humidité du Produit Dégraissé = 100*% d'humidité totale / (100 – % de matière grasse libre)

SST: Teneur en sucres solubles totaux

T°C : Température en degré Celsius

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

VSM : Viande Séparée Mécaniquement

Définitions

Gras : ensemble des tissus adipeux de la carcasse

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

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

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

Teneur en lipides : teneur en matière grasse libre