Cahier des Charges du label rouge n° LA 03/23 homologué par l'arrêté du 16 octobre 2023 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 03/23 « Boudin blanc supérieur nature »

JORF n°0243 du 19 octobre 2023
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2023-45

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 03/23 « Boudin blanc supérieur nature »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Produit élaboré à partir de viandes fraîches de porc Label Rouge
- Recette à l'ancienne

Avertissement :

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

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 5

4- TRAÇABILITE 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 11
5-3. Ingrédients 11
5-4. Fabrication 12
5-5. Conditionnement 12
5-6. Qualité des produits fini 13

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 13

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 14

ANNEXE 1 – DEFINITIONS ET ABREVIATIONS 15

ANNEXE 2 – REFERENTIEL PHOTOGRAPHIQUE DU BOUDIN BLANC 16

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 Fax : 01.49.52.01.22
E-mail : paq@paq-groupement.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Boudin blanc supérieur nature

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le boudin blanc supérieur nature pur porc décrit dans le cahier des charges Label Rouge respecte, en allant au-delà, les exigences définies dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes en vigueur, pour le « Boudin blanc supérieur » ainsi que les Conditions de Productions Communes « Produits de charcuterie salaison pur porc » en vigueur. Il est sans arômes.

C'est un boudin blanc pur porc « nature », c'est à dire sans mention d'une aromatisation quelconque. Il est cuit et est destiné à être consommé chaud, en général grillé ou poêlé.

Le boudin blanc supérieur nature pur porc est fabriqué à partir de porc charcutier Label Rouge.

Présentation à la vente

Le boudin blanc supérieur nature Label Rouge est commercialisé à l'état frais et décliné selon les présentations suivantes :

- Mini-boudins ou boudins cocktail : 10 à 25 g

- Boudins « barbecue » : 25 à 60g

- Boudins : 100 à 130g

Les calibres des boyaux utilisés sont 32/34 (boyaux de porc) pour les boudins de 100 à 130 g et 20/26 (boyaux de mouton) pour les boudins de moins de 60g.

Caractéristiques organoleptiques
Le boudin blanc supérieur nature Label Rouge présente une granulosité perceptible en bouche, une texture peu ferme et peu grasse. Le goût du lait est perceptible en bouche.

3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant de comparaison est un boudin blanc nature pur porc. Il est réputé conforme aux exigences définies dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes en vigueur, pour le « Boudin blanc ». C'est un boudin blanc pur porc « nature », c'est à dire sans mention d'une aromatisation quelconque.

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

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

Points de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
Sélection des matières premières utilisées	- Pur porc - Matières premières Label Rouge, fraîches, jamais congelées : - Produits de découpes de porc issus de jambons et/ou de longes et/ou d'épaules et/ou de gorges et/ou de poitrines parées des glandes mammaires - Gras durs frais de porc : gras durs de bardière et/ou du dessus d'épaule et/ou du jambon	- Viandes de porc (pièces anatomiques ou viandes standardisées), de volaille ou de veau, frais ou congelés - Gras de porc (durs ou mous) et ou gras des espèces animales dont le maigre est utilisé, frais ou congelés
Recette	- Produits de découpes de porc (hors gras durs) ≥ 40% - Gras durs de porc ≤ 22% - Lait entier normalisé pasteurisé : entre 29 et 34% à la mise en œuvre - Œufs entiers pasteurisés liquides Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique : entre 8 et 12% à la mise en œuvre - Épices, aromates, condiments ≤2% en Matière Sèche de la masse nette du produit à la mise en œuvre - Fécules ≤ 1,2% à la mise en œuvre - Vins, alcools ≤ 0,9% à la mise en œuvre - Sel (NaCl) Interdiction des arômes et des additifs Toute ionisation est interdite.	- Produits de découpes de porc - Gras - Utilisation possible de : - Lait sous toutes ses formes - Eau - Œuf sous toutes ses formes, cages, plein air… - Utilisation d'amidon, de sucres (dextrose), d'arômes, d'additifs (stabilisants : ex triphosphate pentasodique, correcteurs d'acidité ex citrates de sodium, conservateurs : ex acétates de sodium) Ionisation possible

Points de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
Process	Incorporation du lait chaud Cutterage maîtrisé et limité	Absence d'obligation Absence d'obligation
Caractéristiques physicochimiques des produits finis.	Lipides rapportés à HPDA (83%) ≤ 25%	Respect des exigences définies par le code des usages de la charcuterie

3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Points de différence	Produit Label Rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Sélection des matières premières utilisées	- Pur porc -Matières premières Label Rouge, fraîches, jamais congelées : - Produits de découpes de porc issues de jambons et/ou de longes et/ou d'épaules (hors gras durs) et/ou de gorges et/ou de poitrines parées des glandes mammaires - Gras durs frais de porc : gras durs de bardière et/ou du dessus d'épaule et/ou du jambon	L'utilisation d'uniquement de produits de découpes de porc Label Rouge est une réassurance pour les consommateurs du fait du respect d'exigences relatives à la production et à l'alimentation des porcs Label Rouge. C'est aussi un gage de régularité. L'utilisation de matière première carnée fraîche permet de s'affranchir de problèmes technologiques et sensoriels qui pourraient survenir au moment de la congélation ou de la décongélation : - les pertes d'eau et l'altération sont limitées. Une matière première carnée congelée perd de l'eau lors de sa mise en œuvre et absorbe plus de sel car la quantité d'eau libre disponible en surface du produit est alors supérieure. Une matière première carnée fraîche permettra donc de s'assurer de l'objectif de limitation de la teneur en sel sur les produits finis Label Rouge ; - le rancissement de la viande est évité ; - la conservation de la qualité microbiologique de la matière première est garantie. La quantité importante de produits de découpes de porc (hors gras durs) utilisée dans le boudin blanc nature label rouge lui confère un goût intense de viande de porc. La teneur en gras dur ajouté étant limitée, la texture du boudin blanc nature Label Rouge est moins grasse.

Points de différence	Produit Label Rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Recette	- Produits de découpes de porc (hors gras durs) ≥ 40% - Gras durs de porc ≤ 22% - Lait entier normalisé pasteurisé : entre 29 et 34% à la mise en œuvre - Œufs entiers pasteurisés liquides Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique : entre 8 et 12% à la mise en œuvre - Épices, aromates, condiments ≤ 2% en Matière Sèche de la masse nette du produit à la mise en œuvre - Fécules ≤ 1,2% à la mise en œuvre - Vins, alcools ≤ 0,9% à la mise en œuvre - Sel (NaCl) Interdiction des œufs en poudre Interdiction des arômes et des additifs Toute ionisation est interdite.	La liste des ingrédients est très limitée, en quantité et en nombre, aux ingrédients nécessaires, afin d'être identique à celle des charcutiers. La recette va même au-delà la mention « à l'ancienne » définie dans le code des usages car en plus d'être sans additifs, les arômes et arômes naturels sont interdits Le lait utilisé est pasteurisé de meilleure qualité que celui en poudre, concentré ou congelé. Le lait a donc subi moins de transformations pouvant influer sa structure (couleur), sa composition et la biodisponibilité de ses composants (acides aminés, vitamines) d'autant plus qu'il sera mis en œuvre dans les 15 jours. De plus, la quantité importante de lait incorporé confère au produit fini un goût de lait perceptible en bouche. Afin de renforcer l'image du produit label rouge et le bien-être animal, les œufs utilisés sont exclusivement issus de poules élevées en plein air. Toute ionisation est interdite, ce qui garantit la qualité des ingrédients.
Process	Incorporation du lait chaud Cutterage maîtrisé et limité	Le lait incorporé chaud influe sur le maigre et les protéines, la pâte est ainsi plus souple et la texture moins ferme. Le cutterage étant maîtrisé et limité. La texture finale du boudin blanc nature Label Rouge est alors granuleuse et peu ferme.
Caractéristiques physicochimiques des produits finis.	Lipides rapportées à HPDA (83%) ≤ 25%	Les consommateurs apprécient les produits plutôt maigres et pas trop salés. Les critères chimiques sur les produits finis sont le reflet de la qualité des viandes et des ingrédients mis en œuvre dans la recette. Ici la matière fraîche doit être correctement parée et dégraissée et la quantité de sel maîtrisée pendant la fabrication

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent Label Rouge :

- Les transformateurs-conditionneurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

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

ETAPE	TRAÇABILITÉ	IDENTIFICATION / ÉTIQUETAGE
Réception des matières premières carnées	**N° LOT DE RECEPTION des MATIÈRES PREMIÈRES CARNÉES** affecté dès réception, à partir duquel on retrouve : - la date de réception, - le type de matière première (et le cas échéant, SIQO associé), - le fournisseur concerné, - la date d'abattage des porcs charcutiers Label Rouge, - la température - la DLC éventuelle du produit - la quantité	Fiches de réception Etiquetage réglementaire Identifiant = n° lot (enregistrement à réception + marquage des produits)
Réception des ingrédients et additifs	**N° LOT DE RECEPTION des INGRÉDIENTS** affecté dès réception le cas échéant, à partir duquel on retrouve : - la date de réception, - le type d'ingrédient (et le cas échéant, SIQO associé), - le fournisseur concerné, - la DLC ou DDM du produit - la quantité - l'absence de ionisation	Fiches de réception Etiquetage réglementaire Identifiant = n° lot (enregistrement à réception)
Fabrication / Transformation	**N° LOT DE FABRICATION** à partir duquel on retrouve : - les matières premières utilisées (numéros de lots interne de réception) et les quantités mises en œuvre, - les numéros de lot des boyaux, ingrédients, leurs fournisseurs et les quantités mises en œuvre, - les dates et éventuellement les heures des étapes de fabrication - la température du lait en fin de chauffage - les températures validant la cycle de cuisson - la température à cœur lors du refroidissement - les quantités fabriquées.	Registre de production / fabrication Fiches de fabrication
Conditionnement - Expédition	**N° LOT DE PRODUIT FINI,** à partir duquel on retrouve : Chaque unité de vente (UVC) est identifiée par un numéro de lot permettant de retrouver les informations des niveaux précédents : - le ou les lots de fabrication de la même journée de conditionnement ; - le nombre d'UVC conditionnées	Identification des lots = Numéro de lot

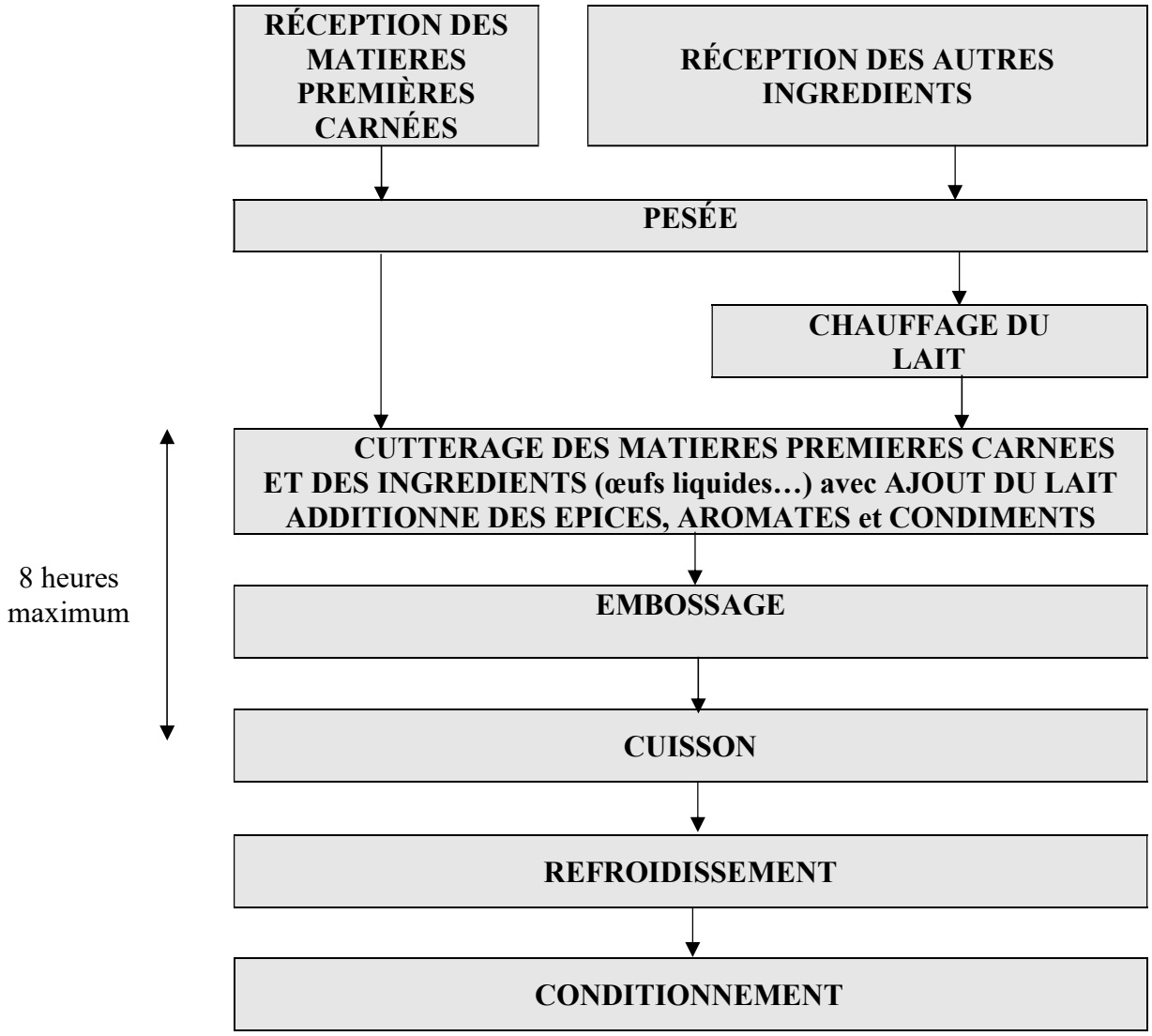
	Un registre de commercialisation permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché, à partir des documents d'expédition (bon de livraison, facture...) : - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées.	Bons de livraison / facturation

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

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

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Températures des matières premières carnées à réception	Produits de découpes de porc découpées et désossées ≤ + 4°C
S2	Matières premières carnées autorisées	Matières premières issues de porcs charcutiers Label rouge : - Produits de découpes de porc issus de jambons et/ou de longes et/ou d'épaules et/ou de gorges et/ou de poitrines parées des glandes mammaires - Gras durs frais de porc : gras durs de bardière et/ou du dessus d'épaule et/ou du jambon
S3	Proportions autorisées de matières premières carnées dans le mélange	- Produits de découpes de porc (issus de jambons et/ou de longes et/ou d'épaules (hors gras durs) et/ou de gorges et/ou de poitrines parées des glandes mammaires) ≥ 40% - Gras durs de porc (de bardière et/ou du dessus d'épaule et/ou du jambon) ≤ 22%
S4	Nature des boyaux autorisés	Mini-boudins ou boudins cocktails, boudins « barbecue » : boyaux naturels de mouton Boudins : boyaux naturels de porc

5-3. Ingrédients

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Ingrédients autorisés pour la fabrication	- Lait entier normalisé pasteurisé (conservé entre -2°C et +6°C avec une DLC de 15 jours) : entre 29 et 34% à la mise en œuvre - Œufs entiers pasteurisés liquides Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique : entre 8 et 12% à la mise en œuvre - Épices, aromates, condiments ≤ 2% en Matière Sèche de la masse nette du produit à la mise en œuvre - Fécules ≤ 1,2% à la mise en œuvre - Vins, alcools ≤ 0,9% - Sel (NaCl)
S6	Proportion maximale des ingrédients d'origine non animale	≤ 4 % de la matière sèche, de la masse nette du produit à la mise en œuvre
S7	Ionisation des ingrédients	Tout ionisation est interdite

5-4. Fabrication

■ *Dosage – Hachage/Mélange- Embossage*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Préparation du lait avant incorporation	Chauffage obligatoire. La température du lait en fin de chauffage doit être comprise entre 55 et 65 °C Le lait, après le chauffage est additionné des épices, aromates et condiments. Incorporation du lait à une température comprise entre 45 °C et 55°C dans la cutter
S9	Cutterage	Hachage et mélange réalisés au cutter par du personnel qualifié
S10	Température à cœur du mélange en fin de cuttérage	Entre 22 et 30°C
S11	Délai de fabrication : cutterage et cuisson	Délai de 8 heures maximum entre le début du cutterage , et la fin de la cuisson du boudin blanc

■ *Cuisson*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Cuisson	Cuisson à la vapeur ou par immersion. Température minimale à cœur en fin de cuisson de 75°C. ou VP à cœur ≥150 min
S13	Délai de refroidissement	La température à cœur doit être ≤ 4°C en moins de 4h ou ≤ 10°C en moins de 2h après la fin de cuisson.
S14	Procédés de refroidissement	- soit en cellule de refroidissement rapide, - soit par douchage ou immersion, - soit au moyen de la combinaison de ces deux méthodes.

5-5. Conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Température à cœur avant conditionnement des boudins (sortie refroidissement)	+4°C maximum

5-6. Qualité des produits fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Poids des produits	- Mini-boudins ou boudins cocktail : 10 à 25g - Boudins « barbecue » : 25 à 60g - Boudins : 100 à 130g
S17	Sélection des produits	Vérification visuelle de l'aspect selon référentiel photographique en annexe 2 : - Couleur, forme, régularité, intégrité (boudin entier) - Texture granuleuse perceptible (boudin coupé en 2 dans la longueur) - Homogénéité de la taille des boudins au sein d'une même UVC
S18	Critères physicochimiques	Lipides rapportés à HPDA (83%) ≤ 25%
S19	Teneur en sel (NaCl)	Teneur en sel (sous la forme NaCl) ≤ 1,2% ou son équivalent en sodium ≤ 480 mg/100 g
S20	Étiquetage du boudin blanc supérieur nature Label Rouge	Étiquetage comprenant : - le logo Label Rouge conforme à la charte graphique en vigueur - le numéro d'homologation n° LA 03/23 - les caractéristiques certifiées communicantes - Produit élaboré à partir de viandes de porc fraîches Label Rouge - Recette à l'ancienne - les coordonnées de l'ODG PAQ : CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	La viande congelée est interdite	Documentaire
S2	Matières premières carnées autorisées	Visuelle et documentaire
S3	Proportions autorisées de matières premières carnées dans le mélange	Documentaire
C	Délai maximum de mise en œuvre des viandes de porc	Documentaire
S5	Ingrédients autorisés pour la fabrication	Visuelle et documentaire
S8	Préparation du lait avant incorporation	Visuelle et documentaire
S9	Cutterage	Visuelle et documentaire
S17	Sélection des produits	Visuelle et documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 – DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

Embossage : opération consistant à pousser le mélange.

Nature : Cela signifie qu'aucun épice, aromate ou condiment ne peut mis dans la dénomination de vente ou en allégation « au (x) … » sur l'étiquetage

HPDA : Humidité du Produit Dégraissé et desamidoné, calculée en utilisant la formule suivante :

HPD = (100 x % humidité totale) / (100-% de matière grasse libre + % amidon)

ANNEXE 2 – REFERENTIEL PHOTOGRAPHIQUE DU BOUDIN BLANC

1) Couleur, forme, régularité, intégrité du boudin entier

Photos du boudin blanc « conforme »



Photos du boudin blanc « non conforme »

Boyau mal fermé lors de l'embossage **Présence de bouts mal coupés**	
Absence de torsade entre 2 boudins	
Produit mal positionné sur grille lors du retour	
Présence de marques de grille	

2) Texture granuleuse– Boudin coupé en 2 dans la longueur

Photos du boudin blanc « conforme » - *Texture granuleuse perceptible*





Photos du boudin blanc « non conforme » - *Texture lisse, absence de grains visibles*

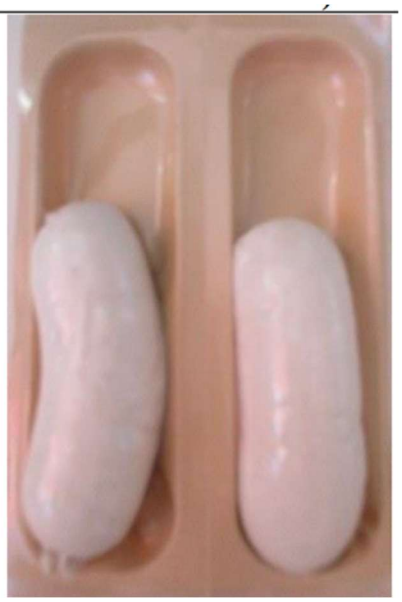




3) Homogénéité de la taille des boudins au sein d'une même barquette

Pour un conditionnement en barquettes :
Photos du boudin blanc « conforme »





Limite d'acceptabilité



Exemple de boudin blanc « non conforme »

