

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

Caractéristiques certifiées [communicantes](#) :

- Fabriqué à partir de porc label rouge
- Fabriqué à partir de [longes filets](#) de porc, frai[ches](#) et sélectionné[es](#)

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.

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

Les modifications proposées sont affichées en [caractères soulignés](#) ;

- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées en [caractères barrés](#).

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1 Présentation des produits label rouge	3
3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison.....	5
3.3 Eléments Eléments justificatifs de la qualité supérieure	5
4- TRAÇABILITE	8
4.1 Identification des opérateurs	8
4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres	9
4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	11
5- METHODE D'OBTENTION	13
5.1 Schéma de vie.....	13
5.2 Matières premières carnées utilisées	14
5.3 Ingrédients et additifs	16
5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement	16
5.5 Qualité des produits.....	18
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	18
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	18
ANNEXE 1	19

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupeement 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](#)
~~6 rue Lincoln CS 278-08 - 75364 PARIS Cedex 08~~
Tél : 01.53.23.04.10 ~~Fax : 01.49.52.01.2~~
E-mail : paq@paq-groupeement.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Rôti cuit supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation des produits label rouge

Présentation à la vente

Le rôti cuit supérieur est préemballé et peut être vendu :

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

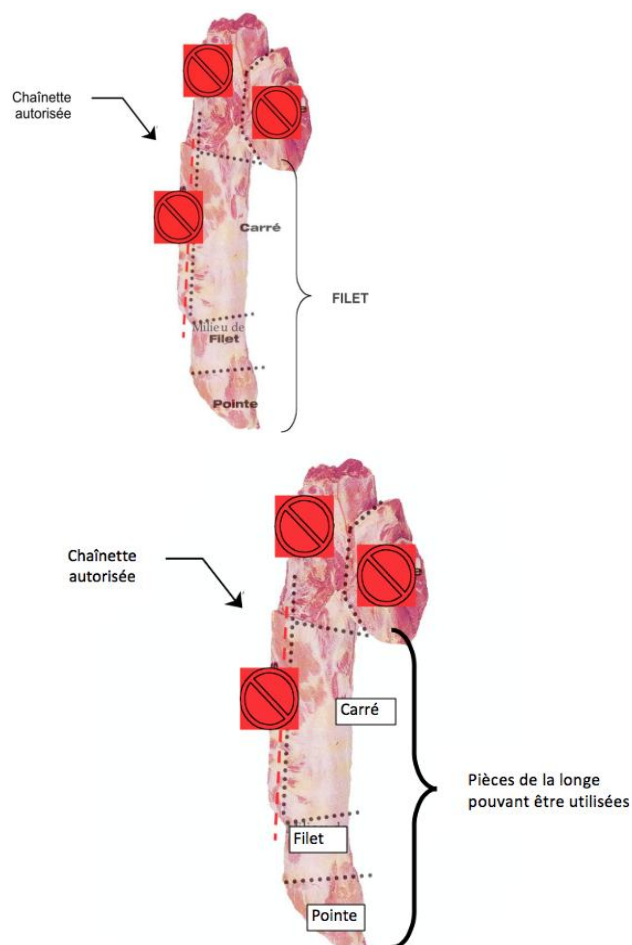
~~Le caramel ordinaire étant autorisé comme colorant de surface,~~ Les rôtis cuits supérieurs peuvent être présentés dorés au four ou brunis au four. Cette présentation n'a pas d'influence sur le goût du produit.

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

~~—filet de porc—~~

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

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



Description organoleptique

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

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

Il présente un goût de rôti assez intense et une texture peu juteuse.

Le champ de la certification et les différents opérateurs

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

3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison

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

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature des matières premières carnées utilisées	Morceaux de la longe de porc : filet de porc label rouge : - carré obligatoire, sans grillade et partie de la (demi)-chaînette autorisée, limitée à 2 cm, sans grillade) - milieu de filet facultatif (sans filet mignon) - pointe, facultative et uniquement pour les rôtis « double-noix » entiers ou portions	Morceaux de la longe, du jambon ou de l'épaule de porc éventuellement désossés, découennés, dégraissés, dénervés
Caractéristiques des matières premières utilisées	Viandes sélectionnées sur aspect, pH, poids	Pas de contrainte
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive des ingrédients et proportion d'utilisation	Respect du code des usages
Traitement des aromates	non ionisés	Aucune contrainte
Température de cuisson maximale à cœur	≤ 70°C	
Critères chimiques	C/P ≤ 7%	Aucune contrainte

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées ~~communicantes~~ sont les suivantes :

Fabriqué à partir de porc label rouge :

~~Filet-Longes issues de carcasses de porc sous signe de qualité label rouge :~~

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

~~C4 : Nature des matières premières carnées~~

Fabriqué à partir de **filets longes** de porc, **fraîches** et sélectionnées :

~~Filet-Morceaux de longes exclusivement~~ frais :

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

~~C10 : Interdiction de l'utilisation de viande congelée~~

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

~~Morceaux de Longes sélectionnés :~~

~~S8: Découpe / désossage-parage des morceaux de longe~~

~~S78 : Aspect des morceaux de longes~~

~~S113 : Aspect des morceaux de longes~~

~~S12 : Nature des morceaux de longe~~

~~Filets sélectionnés~~

~~Délai de mise en œuvre des longes fraîches :~~

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

~~Morceaux sélectionnés — Morceaux de longeu filet de porc :~~

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

ETAPES	Caractéristiques spécifiques du rôti cuit supérieur label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
MATIÈRES PREMIÈRES	Filet-Matière première issue de carcasses de porc sous signe de qualité label rouge	Réponse aux attentes des consommateurs concernant la qualité des viandes, le bien-être et l'alimentation des animaux. Elle garantit les conditions d'élevage et d'alimentation des porcs
	Filet-Longe fraîcheis ; Filet morceaux de longe n'ayant jamais subi de congélation	Interdiction d'utiliser des morceaux de longe filets congelés : - pour s'affranchir des problèmes de congélation et de décongélation - pour une plus grande régularité du produit fini
	Matières premières carnées sélectionnées : • Longes : - absence de défauts d'aspect - poids minimum - fente centrée - Filet : absence de défaut d'aspect	L'élimination des longes présentant desà défauts d'aspect , de couleur pâle ou avec uneux fentes mal centrées, ainsi que des filets à défauts, vise à assurer un bon aspect des produits finis. Le poids minimum permet d'éliminer les longes trop petites pouvant donner des viandes déstructurées
	Longes sélectionnées : pH ultime des longes ou carcasses spécifié	La mesure du pH ultime permet de garantir la qualité de la viande mise en œuvre. Cette sélection permet d'éliminer les viandes déstructurées et ainsi de permettre une bonne tenue de tranche pour les rôtis prétranchés notamment.

Morceaux sélectionnés : Morceaux du filet de porc : morceaux (carré obligatoire <u>sans grillade et partie de la chaîne</u> <u>attenante au carré autorisée, limitée à 2 cm, pointe et filet facultatifs</u>) désossés, découennés, dégraissés , à partir de la 5ème côte (sans échine), sans grillade, chaîne de 2 cm- maximum	La <u>longe e-filet</u> est une pièce noble dont les différentes parties (carré , milieu, pointe <u>et filets</u>) sont pauvres en tissu adipeux et présentent des maigres-viandes de très bonne qualité. Le choix de ces pièces <u>pièces</u> garantit également une forme plus régulière au rôti cuit supérieur label rouge. La découpe est, de plus, restreinte aux morceaux les plus qualitatifs (retrait de la grillade et d'une grande partie de la chaîne qui apportent trop de gras). Un morceau limité de chaîne (2 cm) peut être laissé.
--	---

ETAPES	Caractéristiques spécifiques du rôti cuit supérieur label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques-sur la qualité du produit
RECETTE DE FABRICATION ET INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS	Ingrédients sélectionnés : respect de la liste positive - Eau (entre 2 et 10%) <u>du poids de viande mis en œuvre</u> - Bouillon, quantum satis - Sel (<u>NaCl</u>) : 20g/kg de viande maximum <u>à la mise en œuvre</u> - Sucres : saccharose, dextrose (<u>≤ 0,5% à la mise en œuvre</u>) - Epices, aromates (non ionisés) - Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes <u>avec comme supports d'arômes possibles tout ingrédient autorisé dans cette liste positive. En cas d'utilisation de maltodextrines comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,2% du poids de viande mise en œuvre ;</u> <u>Les supports des arômes doivent être neutres et sans rôle technologique dans le produit.</u> - Ferments <u>sans OGM (< 0,9%)</u> - Fumée liquide interdite - Colorant de surface : Caramel ordinaire E150a - Nitrite de sodium (E250) apporté sous forme de sel nitrité <u>dans la limite de 80- 54 mg/kg en ion NO₂ maximum (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre)</u> - Acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301) - Acide érythorbique (E315) et <u>Érythorbate de sodium (E316)</u> (dose maximale d'emploi : 0,0<u>34</u>% exprimé en acide érythorbique)	La liste des ingrédients est réduite aux ingrédients et additifs nécessaires, en quantité suffisante, pour donner au produit fini ses qualités organoleptiques (saveur, couleur, texture). Pour l'image du produit, les arômes naturels et les épices, aromates non ionisés, sont privilégiés. Leur présence est limitée dans le produit commercialisé de manière à ne pas cacher ou détériorer le goût originel. Seul le caramel ordinaire est autorisé comme <u>additif</u> colorant de surface. Les caramels plus artificiels tels que le caramel de sulfites caustiques, le caramel ammoniacal ou celui au sulfite d'ammonium sont interdits.
CUISSON REFROIDISSEMENT	Maîtrise de la cuisson : - Valeur pasteurisatrice : $\frac{10}{VP_{70}} \geq 50$ minutes - Température de cuisson maximale à cœur $\leq 70^{\circ}\text{C}$	- Maîtrise du barème de cuisson. La VP doit être au moins égale à 50 minutes à 70 °C pour que le produit soit assaini et se conserve jusqu'à DLC. - La température maximale à cœur est limitée afin de garantir des qualités organoleptiques du rôti cuit supérieur. De trop fortes températures pendant la cuisson assèchent et durcissent les viandes, donnant une texture peu qualitative au rôti.

	Délai maximum entre la fin de la cuisson et le conditionnement final : - 4 jours si cuisson ouverte - 14 jours si emballage non étanche - 30-42 jours si emballage étanche Délai minimum entre fin de cuisson et début de tranchage (pour les produits tranchés) : 2 jours	La maîtrise du délai maximal entre la cuisson et le conditionnement permet de garantir la fraîcheur des produits. Le délai minimal permet d'assurer une bonne tenue lors du tranchage.
PRODUIT FINI	Tranches sélectionnées sur leur aspect (rôti prétranché) : - pas de tranche cassée ou déchirée - pas de trous de plus de 1 cm² - pas de muscle déstructuré absence de morceaux de gras et de nerfs de plus de 1 cm², de tâches de couleur anormale	La présentation des produits label rouge doit être irréprochable. Un tri sur les tranches est effectué afin de garantir leur aspect.
	DLC $\leq$ 30 jours à compter de la date de conditionnement	Jusqu'à la date limite de consommation, les produits conservent leurs qualités organoleptiques.
	Critères chimiques exigés : PCL moyen > 20 % et PCL minimum > 19 % C/P $\leq$ 7% SST $\leq$ 0,8%	Les critères chimiques sur les produits finis sont le reflet de la qualité des viandes et des ingrédients mis dans la recette. Les PCL minimaux qui sont imposés montrent que les viandes mises en œuvre sont correctement dénervées (C/P $\leq$ 7%) et que la recette incorpore une quantité très limitée d'eau dégraissées. Le taux de sucres est également très restrictif afin que l'apport de sucre n'ait pas comme but d'augmenter la matière sèche et donc le PCL.

4- TRAÇABILITE

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs
- Les ateliers de découpe

Il existe deux cas de figure pour les transformateurs :

- Soit ils sont « découpeur-transformateur », et réalisent l'intégralité des opérations depuis la réception des matières premières carnées (carcasses ou longes).

- Soit ils sont transformateurs et ne réalisent que les opérations à partir de la réception de morceaux de longe provenant d'ateliers de découpe habilités dans le cadre du présent cahier des charges.

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

4.2 Obligations déclaratives et tenue de registres

Cas de la réception de la matière première par un <u>atelier de découpe ou par un transformateur :</u> « découpeur- transformateur » ou autre opérateur			
Étape	<u>Objectif de la tracabilité</u>	<u>Éléments de la tracabilité</u>	<u>Enregistrements</u>
Découpe des carcasses ou des longes	- Isoler et identifier les pièces conformes pour la production de rôti cuit supérieur label rouge 1 lot de découpe = 1 fournisseur / 1 signe de qualité / 1 jour de réception	• Nom du fournisseur • Date d'abattage • Date de réception • Etiquetage spécifique (par balancelles, palettes ou contenants) et/ou identification par encre • N° homologation LA des cahiers des charges porcs Nombre de pièces / poids total	- Document faisant le lien entre les n° de tuerie et le lot de découpe
Désossage – parage - découpe des gallonges	Isoler des lots homogènes conformes pour la production de rôti cuit supérieur label rouge 1 lot de « parage » = 1 ou plusieurs lots de découpe / 1 signe qualité	• Date de désossage-<u>parage</u> • Identification du signe de qualité des porcs • Nom(s) fournisseur(s) • N° lot(s) de découpe • Nombre de pièces / poids total	Fiche suiveuse portant le numéro de lot de parage et les lots de découpe correspondants

Cas de la réception <u>par un transformateur de morceaux de longe</u> filets <u>façonnés par un transformateur (facultatif)</u>			
Étape	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Éléments de la traçabilité</u>	<u>Enregistrements</u>
Réception des <u>morceaux de filets</u> longes <u>façonnés</u>	Identifier les <u>filets-morceaux de longe</u> par lot homogène et conforme aux exigences : 1 lot de réception = 1 fournisseur / 1 signe de qualité / 1 journée de réception	• Nom du fournisseur • Date de réception N° du lot de parage Date d'abattage Date de désossage Identification du signe de qualité des porcs et N° LA des cahiers des charges porcs <u>et Mention « Pour rôti cuit LA 14/06 »</u> . Nombre de pièces / poids total	Lien entre les pièces parées et le lot de réception

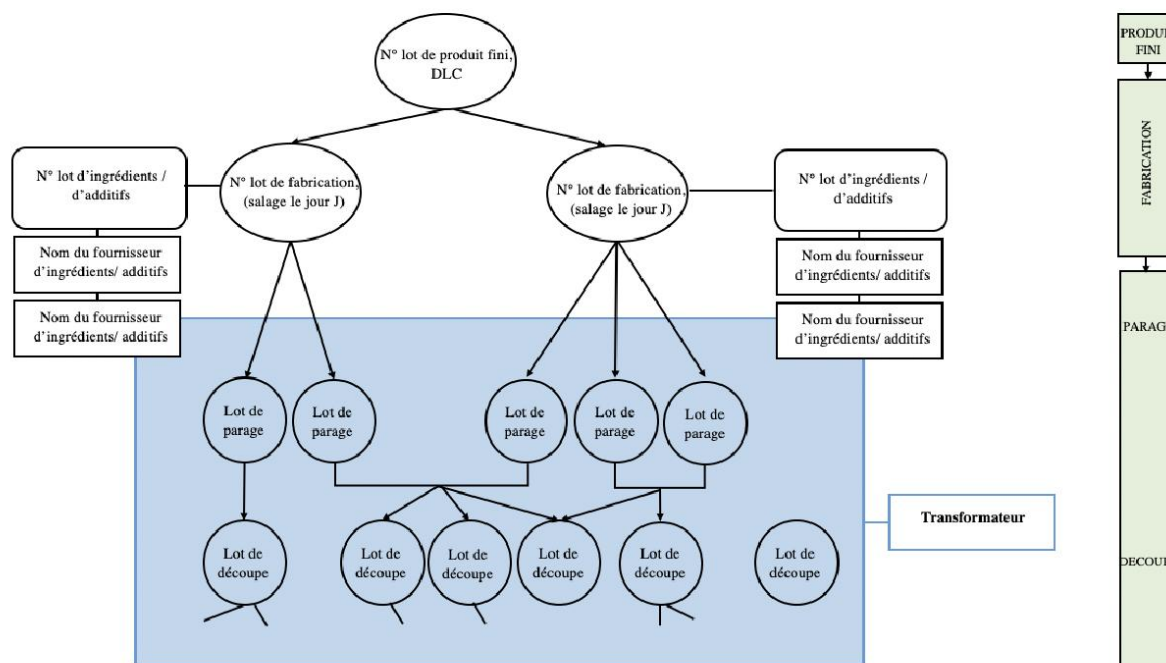
De la transformation des [morceaux de longe filets](#) à l'expédition des rôtis cuits supérieurs label rouge. A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur.

<u>Étape</u>	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Éléments de la traçabilité</u>	<u>Enregistrements</u> 
Salage Barattage	- Conserver la traçabilité du lot tout au long de la fabrication à compter du salage 1 lot de fabrication = 1 journée de fabrication d'un type de produit fini au maximum	• Nom(s) fournisseur(s) • Date de réception • Type de produit fini • Quantité mise en œuvre (poids total) • Traçabilité des ingrédients (n° lot, fournisseur)	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse ➤ Liens entre le numéro de lot de fabrication à partir du salage, du lot de parage et des lots d'ingrédients et additifs
Mise en forme Cuisson Refroidissement Démoulage	- Identification d'un lot de produit fini de même nature 1 lot de fabrication = 2 journées de fabrication d'un type de produit fini au maximum	• Numéro de lot de fabrication affecté au salage • Traçabilité des ingrédients (n° lot, fournisseur) incorporé au moulage • Type de produit fini • Nombre total de rôtis • Date de cuisson	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse
Conditionnement rôti <u>prétranché</u> : tranchage et conditionnement - stockage - expédition	- Identification sur conditionnement final d'un lot homogène 1 lot de produit fini = 1 ou plusieurs lots de fabrication conditionné la même journée	• Numéro de lot de produit fini d'un même type • Date de conditionnement • Date limite de consommation (apposée au conditionnement) • Quantité d'UVC d'un même produit fini • Date expédition / nombre UVC expédiées / clients	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement
Conditionnement rôti entier ou portion: mise sous vide - stockage - expédition	- Identification au conditionnement final d'un lot homogène 1 lot de produit fini = 1 ou plusieurs lot de fabrication de la même journée	• Numéro de lot de produit fini d'un même type • Date de conditionnement • Date limite de consommation • Date expédition / quantité expédiée / clients	- Fiche de fabrication - Fiche suiveuse - Fiche de conditionnement

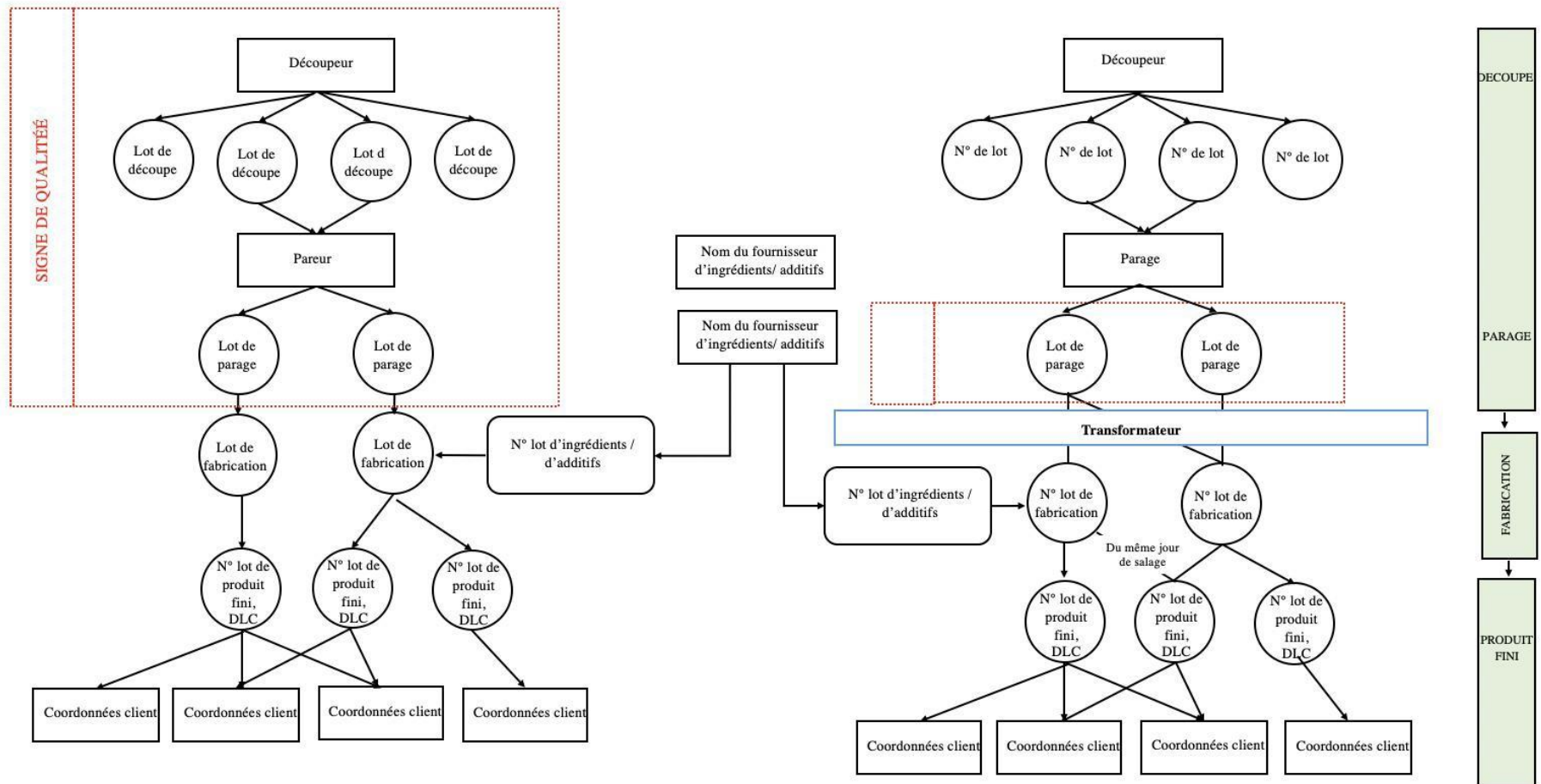
Durée d'archivage des documents : durée de vie totale maximale + 6 mois

4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE DU ROTI CUIT SUPERIEUR LABEL ROUGE

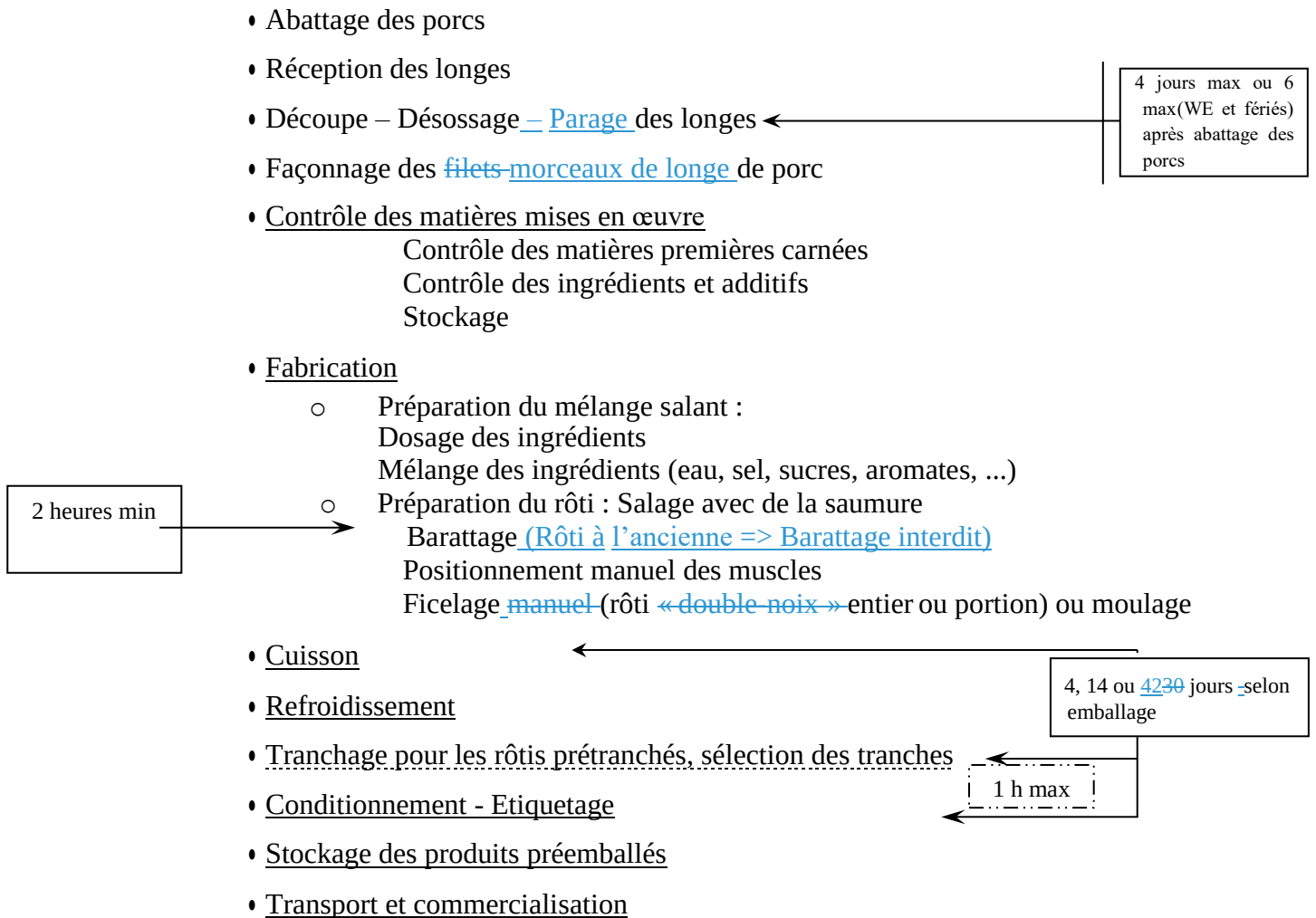


SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE DU RÔTI CUIT SUPÉRIEUR LABEL ROUGE



5- METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



LEGENDES :

Etape facultative

Etape pour les produits prétranchés

Il existe deux cas de figure pour les transformateurs :

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

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

5.2 Matières premières carnées utilisées

CAS N°1 :

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S2	Températures des matières premières carnées à réception	$-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq +7^{\circ}\text{C}$
S3	Aspect de la matière première carnée	Absence visuelle d'exsudat
S4	Délai de réception des matières premières carnées	4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des pores
S45	Aspect de la matière première carnée	Absence de défauts (hématomes, ecchymoses, fractures, abcès, souillures...) Fente centrée (demi-carcasses)
S6	Poids des longes découpées (si pas effectué ultérieurement sur filet)	$\geq 8 \text{ kg}$
S57	pH ultime des longes ou des carcasses (si pas effectué ultérieurement)	<u>pH de la carcasse :</u> $5,5 \leq \text{pH long dorsal} \leq 6,1$ (mesure à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire) ou $5,6 \leq \text{pH semi-membraneux} \leq 6,2$ (mesure à 2-3 cm de profondeur au niveau du semi-membraneux) ou <u>pH de longe :</u> $5,5 \leq \text{pH long dorsal} \leq 6,1$ (mesure à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire)

DECOUPEUR-TRANSFORMATEUR [OU ATELIER DE DECOUPE](#) ~~OU OPÉRATEUR AUTRE QUE LE~~

~~TRANSFORMATEUR~~: Désossage – parage des longes ~~et découpe des filets~~:

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S68	pH ultime des longes (si pas effectué antérieurement sur la carcasse ou la longe)	<u>pH de longe :</u> $5,5 \leq \text{pH long dorsal} \leq 6,1$ (mesure à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire)
S79	Aspect du filet <u>des morceaux de longe</u>	Absence de muscles PSE et DFD Absence d'abcès et d'hématome
S10	Poids des filets (si pas effectué précédemment sur les longes)	carrés ≥ 3 kg carrés + milieu de filet $\geq 3,5$ kg carrés + milieu de filet + pointe ≥ 4 kg
S11S8	Découpe / <u>désossage- parage</u> des <u>filetsmorceaux de longe</u>	<u>Morceaux Filet désossés</u> , découennés, dégraissés issus de la longe avec : - Carré obligatoire - <u>Filet facultatif</u> - Elimination de l'échine à la 5ème côte - Elimination de la grillade et du filet mignon - Chaînette de 2 cm maximum - <u>Filet facultatif</u> - Pointe possible pour les rôtis entiers ou portions, exclue pour les rôtis prétranchés et pour les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS

CAS N°2 :

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12S9	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S13S10	Température des <u>morceaux de longefilets</u> à réception	$-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq 4^{\circ}\text{C}$ (tolérance pour la T₀ C maximale jusqu'à 5°C)
S14S11	Aspect des <u>filetsmorceaux de longe</u>	Absence visuelle d'exsudat <u>Absence de muscles PSE et DFD</u> <u>Absence d'abcès et d'hématome</u>
S15S1	<u>Tri sur l'aspect des filets</u>	Absence de muscles PSE et DFD Absence d'abcès et d'hématome

S16	Poids des filets (si pas effectué précédemment sur les longes)	carrés ≥ 3 kg carrés + milieu de filet ≥ 3,5 kg carrés + milieu de filet + pointe ≥ 4 kg
S17S12	Découpe des filets <u>Nature des morceaux de longe</u>	<u>Filet-Morceaux</u> désossés, découennés, dégraissés issus de la longe avec : - Carré obligatoire - Elimination de l'échine à la 5 ^{ème} côte - Elimination de la grillade et du filet mignon - Chaînette de 2 cm maximum - <u>Filet facultatif</u> - Pointe possible pour les rôtis entiers ou portions, exclue pour les rôtis prétranchés et pour les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS

5.3 Ingrédients et additifs

Concerne tous les transformateurs :

S18 <u>S13</u>	Traitement des épices et aromates	Non ionisés
S19 <u>S14</u>	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	- eau : 2 à 10% <u>du poids de viande mis en œuvre</u> ; - sel ≤ 20g/kg de viande - <u>Bouillon, Quantum satis</u> - sucres : saccharose, dextrose ≤ 0,5% (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - nitrite de sodium (E250) <u>dans la limite de 54 mg/kg en ion NO₂ maximum (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre)</u> ; - acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301) ; - acide érythorbique (E315) ou érythorbate (E316) ≤ 0,0<u>3</u>4% (dose maximale d'emploi à la mise en œuvre) ; - épices, aromates, <u>condiments</u> (non ionisés) <u>vins, alcool, liqueurs</u> ; - arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes <u>avec comme supports d'arômes possibles tout ingrédient autorisé dans cette liste positive. En cas d'utilisation de maltodextrines comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,2% du poids de viande mise en œuvre</u> ; - ferments <u>sans OGM (<0,9%)</u>.
S20 <u>S15</u>	Conformité du taux de salage	Maîtrise du taux de salage <u>selon une procédure écrite propre à chaque entreprise</u>

5.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

Concerne le transformateur :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Salage pour le rôti à l'ancienne	Interdiction du salage multi aiguille ou par injection
S17	Barattage pour le rôti à l'ancienne	Interdiction du malaxage ou barattage
S18 21	Durée de barattage	≥ 2 heures en rotation
S2 S19 22	Température du produit en sortie du barattage	≤ 12°C
S20 23	Positionnement des muscles	Rôti « double noix » obligatoire * : - Deux pièces tête-bêche (dans la section) - Chaînette de chaque côté - Positionnement manuel des muscles *excepté les « mini-rôtis / rôtis petit format » commercialisés en portion au LS : 1 noix seulement, chaînette autorisée, positionnement manuel des muscles
S21 24	Ficelage	Ficelage manuel pour les rôtis « double-noix », commercialisés entiers ou en portions avec du fil alimentaire . L'utilisation de filet ou de moule est alors interdit (5 cm max de maillage autorisé à chaque extrémité).
S22 25	Température de maturation (facultatif) avant cuisson	5°C ≤ T°C maturation ≤ 10°C
S23 26	Température de cuisson maximale à cœur	T°C cuisson max à cœur ≤ 70°C
S24 27	Maîtrise de la coloration superficielle (facultatif)	Traitement autorisé pour atteindre une couleur brune/dorée de surface : Application de caramel ordinaire (E150a) en surface ou d'un autre ingrédient de la liste positive du présent cahier des charges , avant cuisson-passage au four pendant 30 minutes minimum (ou protocole de passage au four permettant un résultat équivalent) . L'objectif est d'atteindre une couleur brune/dorée de surface.
S25 28	Cinétique de refroidissement des rôtis	0-1 °C ≤ T°C à cœur ≤ 4°C en 48h maximum à compter de la fin de la cuisson
S29 S26	Température de refroidissement	-12 °C ≤ T°C chambre stockage ≤ 4°C

S30	Température des ateliers de démoulage— déconditionnement (facultatif)	$0^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C atelier} \leq 10^{\circ}\text{C}$
S2731	Température des chambres froides servant au stockage avant le conditionnement final	Températures des chambres de stockage : $-24^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq +4^{\circ}\text{C}$
S32	Température des locaux de tranchage et de conditionnement	$\leq +10^{\circ}\text{C}$
S28S33	Température des rôtis cuits supérieurs label rouge avant conditionnement	$-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C à cœur} \leq +4^{\circ}\text{C}$
S29334	Délai entre la sortie de stockage et le tranchage	Opérations réalisées en continu
S3035	Délai maximum entre fin de cuisson et conditionnement final	si cuisson ouverte : 4 jours maximum si cuisson emballée : - 14 <u>jours</u> en emballage non étanche - <u>42 30journs</u> en emballage étanche

5.5 Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3136	Aspect des tranches sélectionnées	Pas de tranche déchirée ou cassée Absence de trous de plus de 1 cm2 Absence de muscle destructuré Absence de morceaux de gras et de nerf de plus de 1 cm2, de taches anormales
S37	Mode et maîtrise du conditionnement	Rôti entier ou portion : sous vide, atmosphère protectrice ou sous skin-pack Rôti prétranché : sous atmosphère protectrice sous skin-pack
S3238	Critères chimiques	$C / P \leq 7\%$
S33	<u>DLC</u>	<u>≤ 30 jours à partir du conditionnement final quels que soient la présentation du produit et son mode de distribution.</u>

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
-----------	--------------------------	---------------------

S34	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :</u> • <u>Le logotype label rouge conforme à la charte graphique</u> • <u>Le numéro d'homologation du label sous la forme : Homologation n° LA 14/06</u> • <u>Les caractéristiques certifiées :</u> - <u>Fabrique à partir de porc label rouge</u> - <u>Fabrique à partir de longes de porc, fraîches et sélectionnées</u> • <u>Les coordonnées de l'ODG : PAQ - CS 278-08 – 75364 Paris Cedex 08</u> <u>La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG</u>
-----	------------------------------	--

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C4	Nature des matières premières mises en œuvre <u>carénées</u>	Documentaire et/ou Visuelle
<u>C10</u>	<u>Interdiction de l'utilisation de viande congelée</u>	<u>Documentaire</u> <u>Visuelle</u>
S6	Poids des longes découpées (si pas effectuées ultérieurement sur le filet)	Mesure et/ou Documentaire
S57	pH ultime des longes ou des carcasses (si pas effectué ultérieurement)	Mesure et/ou Documentaire
S68	pH ultime des longes (si pas effectué antérieurement)	Mesure et/ou Documentaire
<u>S7</u>	<u>Aspect des morceaux de longe</u>	<u>Documentaire</u> <u>Visuelle</u>
S118-S17	Découpe/ désossage-parage du filet <u>des morceaux de longe</u>	Visuelle
<u>S11</u>	<u>Aspect des morceaux de longe</u>	<u>Documentaire</u> <u>Visuelle</u>
<u>S12</u>	<u>Aspect des morceaux de longe</u>	<u>Documentaire</u> <u>Visuelle</u>
<u>S12</u>	<u>Nature des morceaux de longe</u>	<u>Documentaire</u> <u>Visuelle</u>
S10-S16	Poids des filets (si pas effectué antérieurement sur les longes)	Mesure et/ou documentaire
S3136	Aspect des tranches sélectionnées	Visuelle
<u>C</u>	Critères chimiques : PCL	Analyses et Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

AP : Atmosphère Protectrice

A_w : Activité de l'eau – ~~eau disponible dans un produit~~

C/P : Rapport collagène sur protide

LS : Libre Service

M.S. : Matière Sèche

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

SST : Teneur en sucres solubles totaux

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

Définitions

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

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

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

Double-noix : se dit d'un rôti qui est façonné avec deux ~~morceaux de~~ longues disposées tête-bêche

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

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

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

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

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

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

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

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