

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest

(A.P.P.S.O. : Association Loi 1901)

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE



SAUCISSE FRAICHE ET CHAIR A SAUCISSE

LA 12-08

Caractéristiques certifiées communicantes

- ⇒ **Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge**
- ⇒ **Recette traditionnelle et Boyau naturel**

Pour APPSO :

Rédigé par :	Service Qualité  Ludovic RAYNAUD
Approuvé par :	Le Président  Jean-François RENAUD

Ce 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.

Objet / Modification	Date de validation
Mise en conformité à la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » - du 25 septembre 2009	Validé par la commission permanente du

Sommaire

1	NOM DU DEMANDEUR	2
2	NOM DU LABEL ROUGE	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	4
3.1	PRESENTATION DU PRODUIT	4
3.1.1	<i>La qualité des viandes utilisées.....</i>	4
3.1.2	<i>Les recettes et les caractéristiques des produits.....</i>	5
3.1.3	<i>La qualité Organoleptique supérieure :</i>	5
3.1.4	<i>Les caractéristiques du produit.....</i>	6
3.2	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	9
3.3	ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	15
4	TRACABILITE	17
5	METHODE D'OBTENTION.....	21
5.1	SCHÉMA DE VIE GÉNÉRAL.....	21
5.2	SCHEMA DE VIE DETAILLE	22
5.3	SELECTION, RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES VIANDES, GRAS, BOYAUX ET ADDITIFS ET INGREDIENTS	23
5.3.1	<i>Viandes et gras mis en œuvre.....</i>	23
5.3.2	<i>Boyaux mis en œuvre (hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée).....</i>	24
5.3.3	<i>Additifs et ingrédients.....</i>	24
5.4	FABRICATION DES SAUCISSES FRAICHES ET DE LA CHAIR A SAUCISSE LABEL ROUGE : MELANGE, HACHAGE ET EMBOSSAGE	24
5.4.1	<i>Délais de mise en œuvre des viandes et gras</i>	24
5.4.2	<i>Température des viandes et gras à la mise en œuvre.....</i>	24
5.4.3	<i>Recette de fabrication et composition de la mêlée</i>	24
5.4.4	<i>Procédé de fabrication et d'embossage</i>	25
5.4.5	<i>Procédé de conditionnement</i>	25
5.5	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	25
5.5.1	<i>Caractéristiques physico-chimiques.....</i>	25
5.5.2	<i>Caractéristiques sensorielles</i>	25
6	ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	26
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	27

1 NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Fax : 05 59 04 49 39

Mail : inpaq@aol.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

Saucisse fraîche et chair à saucisse

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Les saucisses fraîches label rouge sont commercialisées sous les dénominations de vente :

- **Saucisse fraîche**
- **Saucisse de Toulouse**
- **Chipolata**
- **Chair à saucisse**

3.1.1 *La qualité des viandes utilisées.*

Les produits label rouge sont des produits label rouge « de filière » fabriqués exclusivement à partir de viandes label rouge Porc **LA 04-89**.

3.1.2 Les recettes et les caractéristiques des produits.

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques des saucisses fraîches et de la chair à saucisse sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure des saucisses fraîches label rouge. Ainsi les produits sont fabriqués avec des viandes et gras nobles sélectionnés : longes, épaules, jambons pour le maigre, poitrine et bardière pour le gras. Ils sont hachés gros avec une grille de 8 mm au minimum et ils sont embossés en boyaux naturels. Les produits finis présentent les caractéristiques physico-chimiques minimales suivantes :

Caractéristique	Norme retenue	Justification technologique
LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %	produit maigre
COLLAGENE / PROTIDES	≤ 12 %	Bonne qualité du parage des matières premières
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %	
HPD	≤ 77 %	

3.1.3 La qualité Organoleptique supérieure :

Les critères rigoureux appliqués à la sélection des matières premières, aux recettes de fabrication et à la maîtrise du procédé de fabrication permettent d'obtenir des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge ayant une qualité organoleptique supérieure.

3.1.4 Les caractéristiques du produit

FICHE TECHNIQUE PRODUIT : CHAIR A SAUCISSE											
Composition	<p>Viande et gras de porc (80% de maigre au minimum): jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine, gras de bardière</p> <p>Additifs et ingrédients (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%, - eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, - sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose - aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total, - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316). <p>L'emploi de fumée liquide est interdit.</p>										
Caractéristiques certifiées communicantes	Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge Recette traditionnelle										
Procédés de fabrication	Hachage : grille \geq 8 mm au minimum										
Caractéristiques organoleptiques	Couleur homogène Texture homogène et ferme Goût de viande Peu grasse Peu salée Odeur caractéristique de chair à saucisse										
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Caractéristique</th> <th style="text-align: center;">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPD</td> <td align="center">\leq 77 %</td> </tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">\leq 20 %</td> </tr> <tr> <td>COLLAGENE / PROTIDES</td> <td align="center">\leq 12 %</td> </tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">\leq 0,8 %</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPD	\leq 77 %	LIPIDES rapportés à l'HPD 77	\leq 20 %	COLLAGENE / PROTIDES	\leq 12 %	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	\leq 0,8 %
Caractéristique	Norme retenue										
HPD	\leq 77 %										
LIPIDES rapportés à l'HPD 77	\leq 20 %										
COLLAGENE / PROTIDES	\leq 12 %										
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	\leq 0,8 %										
Conditionnement	<p>La chair à saucisse est conditionnée en barquette ou caissette :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sous film, ➤ ou sous atmosphère protectrice. 										

FICHE TECHNIQUE PRODUIT : SAUCISSE FRAICHE OU CHIPOLATA

Composition	<p>Viande et gras de porc (80% de maigre au minimum): jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine, gras de bardière</p> <p>Boyau naturel : menu de porc ou de mouton</p> <p>Additifs et ingrédients (en pourcentage de la viande mise en œuvre):</p> <ul style="list-style-type: none"> - sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%, - eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, - sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose - aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total, - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316). <p>L'emploi de fumée liquide est interdit.</p>										
Caractéristiques certifiées communicantes	<p>Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge Recette traditionnelle et boyau naturel</p>										
Procédés de fabrication	<p>Hachage : grille \geq 8 mm au minimum Embossage : boyau naturel de porc ou de mouton (menu)</p>										
Caractéristiques organoleptiques	<p>Couleur homogène Texture homogène et ferme Goût de viande Peu grasse Peu salée Peau fine Odeur caractéristique de saucisse fraîche</p>										
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Caractéristique</th> <th style="text-align: center;">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPD</td> <td align="center">≤ 77 %</td> </tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">≤ 20 %</td> </tr> <tr> <td>COLLAGENE / PROTIDES</td> <td align="center">≤ 12 %</td> </tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">$\leq 0,8$ %</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPD	≤ 77 %	LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %	COLLAGENE / PROTIDES	≤ 12 %	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	$\leq 0,8$ %
Caractéristique	Norme retenue										
HPD	≤ 77 %										
LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %										
COLLAGENE / PROTIDES	≤ 12 %										
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	$\leq 0,8$ %										
Conditionnement	<p>Les saucisses fraîches ou chipolatas peuvent être commercialisées avec ou sans conditionnement. Les saucisses fraîches ou chipolatas conditionnées en barquettes peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sous film, ➤ ou sous atmosphère protectrice. 										

FICHE TECHNIQUE PRODUIT : SAUCISSE DE TOULOUSE

Composition	<p>Viande et gras de porc (80% de maigre au minimum): jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine, gras de bardière</p> <p>Boyaux naturels : menu de porc ou de mouton</p> <p>Additifs et ingrédients (en pourcentage de la viande mise en œuvre):</p> <ul style="list-style-type: none"> - sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%, - eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, - sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose - aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total, - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316). <p>L'emploi de fumée liquide est interdit.</p>										
Caractéristiques certifiées communicantes	<p>Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge Recette traditionnelle et boyaux naturels</p>										
Procédés de fabrication	<p>Hachage : grille ≥ 8 mm au minimum Embossage : boyaux naturels de porc ou de mouton (menu)</p>										
Caractéristiques organoleptiques	<p>Couleur homogène Texture homogène et ferme Goût de viande Peu grasse Peu salée Peau fine Odeur caractéristique de saucisse fraîche</p>										
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th align="center" style="width: 70%;">Caractéristique</th> <th align="center" style="width: 30%;">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPD</td> <td align="center">≤ 77 %</td> </tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">≤ 20 %</td> </tr> <tr> <td>COLLAGÈNE / PROTIDES</td> <td align="center">≤ 12 %</td> </tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">$\leq 0,8$ %</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPD	≤ 77 %	LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %	COLLAGÈNE / PROTIDES	≤ 12 %	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	$\leq 0,8$ %
Caractéristique	Norme retenue										
HPD	≤ 77 %										
LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %										
COLLAGÈNE / PROTIDES	≤ 12 %										
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	$\leq 0,8$ %										
Conditionnement	<p>Les saucisses de Toulouse peuvent être commercialisées avec ou sans conditionnement. Les saucisses de Toulouse conditionnées en barquettes peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sous film, ➤ ou sous atmosphère protectrice. 										

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant a été choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse) commercialisé au rayon traditionnel ou libre-service ;
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.4.1 Saucisse, saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir ou par la fiche 2.1.4.3 Saucisse de Toulouse ;
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge ;
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L640-2 du code rural.

Point de différence	Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge	Notice technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Les Viandes	Viande et gras frais exclusivement : Jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine, correctement parées (absence d'os, cartilage, couenne, nerf, ...), gras dur de bardière issues de carcasses certifiées dans le cadre du label rouge Porc LA 04-89	Pièces fraîches (épaule, échine, longe, jambon sans jarret, poitrine parée des glandes mammaires), gras dur de porc label	Viande de porc à l'exclusion de toute autre espèce	La saucisse fraîche et la chair à saucisse label rouge sont des produits très peu transformés. La qualité des viandes fraîches utilisées est donc un facteur déterminant de la qualité des saucisses fraîches fraîche et de la chair à saucisse label rouge. C'est pourquoi, l'utilisation de viandes de porc label rouge influence le goût, et la texture des produits.
Enveloppe <i>(hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)</i>	Boyau naturel de porc ou de mouton soigneusement dégraissés, salés	Boyau naturel de porc ou de mouton	Embossé sous boyau naturel ou collagénique, non coloré de diamètre de 18 à 26 mm <i>Pour la saucisse de Toulouse : Embossé sous boyau naturel non coloré de diamètre 20 à 40 mm</i>	L'utilisation de boyaux naturels distingue les saucisses fraîches label rouge des produits qui sont embossés en boyaux celluloses.

Point de différence	Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge	Notice technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Autres ingrédients	En pourcentage de la viande mise en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> - sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%, - eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, - sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose - aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total. 	Sel, Eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, Sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, Aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs, Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, Ferments	Sel, Eau, glace, bouillon, saumure, Sucres, y compris lactose, Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, Arômes : substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes, arômes de transformation Liants protéiques : plasma sanguin, globine, blanc d'œuf, exclusivement dans les produits garnitures de plats cuisinés appertisés à dose maximale d'emploi, comptée en matière sèche, de 1% pour l'ensemble des liants, Ferments <i>Pour la saucisse de Toulouse : Exclusion de la globine</i>	La limitation des additifs utilisables permet de produire une saucisse fraîche et une chair à saucisse conservant l'arôme et le goût de la viande fraîche label rouge et correspondant à la recette traditionnelle

Point de différence	Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge	Notice technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
<p align="center">Additifs</p>	<p>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)</p>	<p>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263) Lactate de sodium (E325), potassium (E326) E120 (cochenille, acide carminique, carmins) Nitrite de sodium (E250), potassium (E252)</p>	<p>Nitrate de sodium (E251), potassium (E252), Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263) Lactate de sodium (E325), potassium (E326) Phosphates (E339, E340, E341, E450, E451, E452), exclusivement dans les produits précuits et les garnitures de plats cuisinés, Gélifiants et épaississants : exclusivement dans les produits garnitures de plats cuisinés appertisés, à dose maximale d'emploi de 1% pour l'ensemble des gélifiants et épaississants, acide alginique et ses sels (E400 à E404), carraghénanes (E407), farine de caroube (E410), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415) Colorants de masse : curcumine (E100), cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramels (E150a,b,c,d), caroténoïdes (E160a), extraits de paprika, capsanthine, capsorubine (E160c), rouge de betterave, bétanine (E162) Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels (E620 à E625), acide guanylique et ses sels (E626 à E629), acide inosinique et ses sels (E630 à E633)</p> <p>A l'exception des gélifiants et épaississants, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur</p> <p><i>Pour la saucisse de Toulouse : Exclusion des exhausteurs de goût.</i></p>	<p>L'absence de colorants et de conservateurs à l'exception des anti-oxygènes à effet conservateur constitue une garantie du respect de la recette traditionnelle, ce qui est conforme à l'image des produits label rouge</p>

Point de différence	Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge	Notice technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
<p>Procédé de fabrication Caractéristiques physiques et sensorielles des produits</p>	<p>Hachage : grille ≥ 8 mm au minimum</p> <p>Du point de vue sensoriel, les produits label rouge correspondent au minimum aux caractéristiques suivantes :</p> <p>Couleur homogène, Texture homogène et ferme, Goût de viande, Peu grasse, Peu salée, Peau fine, Odeur caractéristique</p>	<p>Produits de gros hachage, fabriquées sans addition de farce Taille du grain à justifier dans le cahier des charges</p> <p>Du point de vue sensoriel, les produits label correspondent au minimum aux caractéristiques du code des usages :</p> <p>Couleur homogène, Texture homogène et ferme, Goût de viande, Peu grasse, Peu salée, Peau fine, Odeur caractéristique</p>	<p>Hachage à la grille de 6 mm au minimum ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent</p> <p><i>Pour la saucisse de Toulouse : Hachage à la grille de 8 mm au minimum</i> <i>Portionnée ou non</i></p>	<p>Le hachage gros nous impose l'utilisation de viandes nobles convenablement parées de façon à fabriquer des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge dont l'aspect et la texture soient satisfaisantes En outre ce hachage gros fait partie intégrante des recettes de fabrication traditionnelles.</p>

Point de différence	Saucisse fraîche, saucisse de Toulouse, Chipolata, Chair à saucisse label rouge	Notice technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Critères physico-chimiques	<p>LIPIDES rapportés à l'HPD 77 ≤ 20 %</p> <p>COLLAGENE / PROTIDES ≤ 12 %</p> <p>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77 $\leq 0,8$ %</p>	<p>LIPIDES ≤ 20 %</p> <p>COLLAGENE / PROTIDES ≤ 12 %</p> <p>SUCRES SOLUBLES TOTAUX $\leq 0,8$ %</p>	<p>LIPIDES rapportés à l'HPD 77 ≤ 30 %</p> <p>COLLAGENE / PROTIDES ≤ 18 %</p> <p>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77 ≤ 1 %</p>	<p>La valeur du taux de lipides témoigne du respect des exigences de formulation et de la limitation de la teneur en gras des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge.</p> <p>La valeur du rapport collagène / protides témoigne de la qualité des viandes utilisées et du soin apporté au parage.</p> <p>La valeur du taux de SST témoigne de la maîtrise du procédé et de la limitation de l'utilisation des sucres.</p>

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
Saucisse fraîche et chair à saucisse (LA 12-08)

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge
Recette traditionnelle et Boyau naturel

Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge

Réception de la matière première :

Les viandes et gras de porc proviennent exclusivement de carcasses de porcs charcutiers certifiées dans le cadre du label rouge Porc LA 04-89.

Les viandes et gras sont exclusivement les pièces anatomiques désossées et parées suivantes:

- jambon (sans jarret)
- épaule (sans jarret)
- longe
- poitrine
- gras dur de bardière (gras dorsal)

Tri des matières premières :

Les viandes et gras frais sont soigneusement parés de façon à éliminer :

- les os et les cartilages,
- le jarret,
- les gras mous,
- la couenne,
- les nerfs, les aponévroses et les gros tendons,
- les saignures, rougeurs, glandes mammaires,
- et les corps étrangers

Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge.

A réception par l'atelier de fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge, les viandes et gras frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
Saucisse fraîche et chair à saucisse (LA 12-08)

Recette traditionnelle et boyau naturel (hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)

- Notre recette traditionnelle utilise les seuls ingrédients suivants :
 - sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%,
 - eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
 - sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose
 - aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total,
 - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).

- L'embossage est effectué exclusivement avec des boyaux naturels de porc ou de mouton soigneusement dégraissés, salés.

4 TRACABILITE

C1 Les entreprises engagées dans la production de saucisses fraîches et de chair à saucisse label rouge mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : Viandes et gras de porc label rouge, Boyaux naturels, Additifs et Ingrédients.
- Les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication en cas de doublon possible.

La traçabilité est ascendante et descendante.

C'est-à-dire qu'elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication puis jusqu'aux élevages par l'intermédiaire de la traçabilité du fournisseur prévue dans le cahier des charges label rouge Porc LA 04-89 et synthétisée ci-après.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de saucisses fraîches et de chair à saucisse label rouge. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Chaque livraison de pièces de découpe de label rouge Porc LA 04-89 est accompagnée :

- d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
- d'un document commercial d'accompagnement (bons de livraison, facture) reprenant les codes articles spécifiques ainsi qu'un numéro de lot permettant de remonter aux élevages d'origine.

Les additifs et ingrédients non carnés sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur composition, notamment les additifs ayant un rôle technologique.

Les boyaux naturels utilisés pour l'embossage sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur provenance (espèce animale d'origine et type de boyau). Les entreprises doivent donc en premier lieu définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par ce n° de lot de fabrication. Pour définir ce lot, les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication.

Chaque expédition de saucisses fraîches et de chair à saucisse label rouge est accompagnée d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits certifiés sont identifiées par des codes articles spécifiques 'Saucisse Fraîche / Chair à saucisse label rouge' repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches ou registre de réception, les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

Description des identifiants permettant de remonter aux élevages



Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau suivant.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception des viandes et gras de porc label rouge	Enregistrement des réceptions avec saisie des n° de lot de découpe du fournisseur Identification des viandes et gras lors de l'entreposage ¹ et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des viandes et gras	Identification des contenants des viandes et gras	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Réception des boyaux <i>(hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)</i>	Enregistrement des réceptions Identification des boyaux lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des boyaux	Identification des contenants des boyaux	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Réception des additifs et ingrédients	Enregistrement des réceptions Identification des additifs et ingrédients lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des additifs et ingrédients	Identification des contenants des additifs et ingrédients	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception

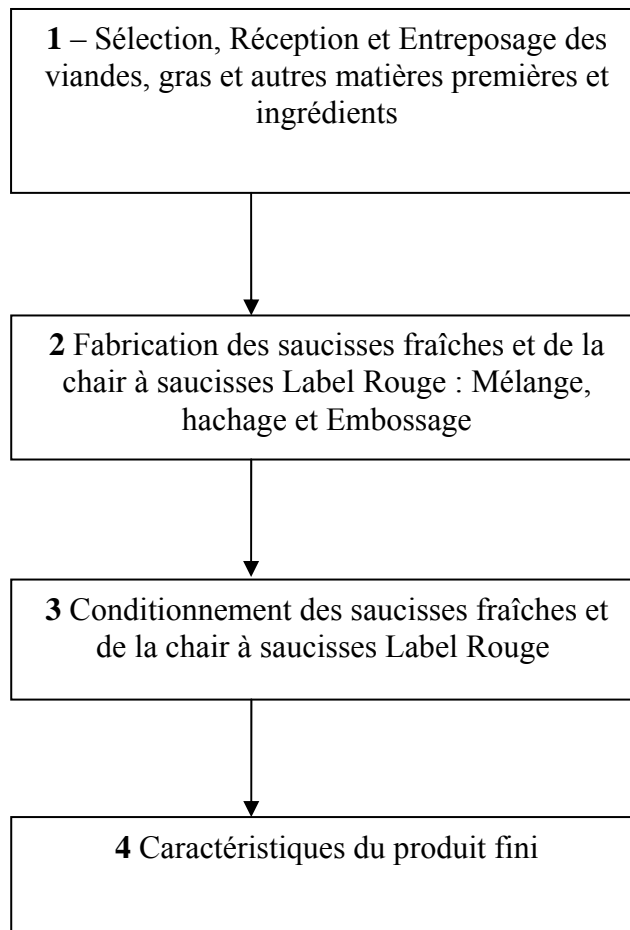
¹ Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge	Affectation d'un n° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de mêlées avec ce n° de lot ² de fabrication Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent	N° de lot de fabrication	Identification des contenants des mêlées	Fiches de lots ou registres de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise
Conditionnement	Indication du n° de lot de fabrication et de la DLC sur chaque étiquette produit	N° de lot de fabrication et DLC	Identification de chaque produit fini conditionné	Fiches de conditionnement ou équivalent
Distribution	Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés	Client , N° de lot de fabrication et date de livraison		Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications

² Un numéro de lot est affecté à chaque lot de fabrication, il est porté sur le document d'accompagnement des produits. Un lot de fabrication est constitué au maximum par un type de produit fabriqué sur une journée. Un cahier de fabrication est tenu à jour, il permet notamment de faire le lien entre le lot de fabrication et les lots de matières premières utilisées (viande, gras, boyaux, additifs et ingrédients).

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHÉMA DE VIE GÉNÉRAL



5.2 SCHEMA DE VIE DETAILLE

	Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication	Procédés et recettes de fabrication et Caractéristiques intrinsèques des produits
1 – Sélection, Réception et Entreposage des viandes, gras, boyaux et aux additifs et ingrédients	<p>C2-C3-C9-C4 : Sélection des viandes et gras</p> <p>C10: Qualité des boyaux à réception (<i>hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée</i>)</p> <p>C7-E1 : Qualité des additifs et ingrédients à réception</p>	
2 - Fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge : Mélange, hachage et embossage	<p>C5 : Délais de mise en œuvre des viandes et gras</p> <p>E2-C6 : Température des viandes et gras à la mise en œuvre</p>	<p>E3-E4 : Recette de fabrication et composition de la mée</p> <p>C11 : Procédé de fabrication et d'embossage</p>
3- Conditionnement		C8 : Conditionnement
4- Caractéristiques du produit fini		<p>C12-E5 - Caractéristiques physico-chimiques des produits</p> <p>E6 - Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des produits</p>

5.3 SELECTION, RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES VIANDES, GRAS, BOYAUX ET ADDITIFS ET INGREDIENTS

5.3.1 Viandes et gras mis en œuvre

C2 Les viandes et gras proviennent exclusivement du label rouge Porc LA 04-89.

C3 L'emploi de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisé.

C9 Les pièces utilisées pour la fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge sont les suivantes :

- longe,
- épaule sans jarret,
- jambon sans jarret,
- poitrine
- gras dur de bardière

C4 La préparation des viandes et gras destinés à la fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge consiste en un désossage, un dénervage, un découennage et un dégraissage conformes aux spécifications des exigences techniques matières premières de l'entreprise. Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des saucisses fraîches et de la chair à saucisse label rouge. A ce titre, ils respectent un cahier des charges fournisseur précisant les caractéristiques techniques des différents types de pièces nécessaires : longe, épaules et jambons sans jarret désossés, dénervés, dégraissés (3D), poitrine désossée, gras dur de bardière.

Ainsi, les pièces de découpe sont soigneusement parées, de façon à ce qu'il n'y ait pas :

- d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules),
- de jarret (au niveau des épaules et des jambons),
- de gras mous,
- de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines),
- de nerf, d'aponévrose et de gros tendons (notamment au niveau des jambons et épaules),
- de saignures, rougeurs, glandes,
- et de corps étrangers.

A réception, toutes les pièces issues de viandes et gras label rouge sont contrôlées de façon à exclure les produits non conformes.

Le délai de réception des viandes et des gras frais de porc charcutier est inférieur ou égal à 4 jours maximum après abattage et 6 jours en cas de week-end et jour férié.

5.3.2 *Boyaux mis en œuvre (hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée)*

C10 Seuls sont autorisés comme enveloppes, des boyaux naturels de porc ou de mouton (menu) soigneusement dégraissés, salés.

5.3.3 *Additifs et ingrédients*

C7 Les additifs et ingrédients sont limités aux produits suivants :

- sel,
- eau, glace,
- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,
- aromates, épices, vins,
- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).

L'emploi de fumée liquide est interdit.

E1 Il s'agit de produits non ionisés. Ils sont réceptionnés dans des conditionnements permettant de les préserver de toute dégradation.

5.4 FABRICATION DES SAUCISSES FRAICHES ET DE LA CHAIR A SAUCISSE LABEL ROUGE : MELANGE, HACHAGE ET EMBOSSAGE

5.4.1 *Délais de mise en œuvre des viandes et gras*

C5 Le délai de mise en œuvre des viandes et des gras frais de porc charcutier est inférieur ou égal à 4 jours maximum après abattage et 6 jours en cas de week-end et jour férié.

5.4.2 *Température des viandes et gras à la mise en œuvre*

E2 La température des viandes et gras à la mise en œuvre est inférieure ou égal à +4°C.

C6 Les viandes et gras congelés sont exclus.

5.4.3 *Recette de fabrication et composition de la mêlée*

E3 La mêlée est composée de 80 % de maigre au minimum.

E4 Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des limites suivantes (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :

- sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%,
- eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose
- aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total,
- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).

5.4.4 Procédé de fabrication et d'embossage

C11 Le hachage est équivalent au minimum à une grille de 8 mm.
Il présente un aspect de gros grains et pas d'éclatement des gras (farcissage)
Les produits ne doivent pas être soumis à des remontées en température.

5.4.5 Procédé de conditionnement

C8 Les saucisses fraîches et la chair à saucisse sont conditionnées en barquettes : sous film ou sous atmosphère protectrice.

5.5 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

5.5.1 Caractéristiques physico-chimiques

C12 LIPIDES rapportés à l'HPD 77 \leq 20 %
COLLAGENE/ PROTIDES \leq 12 %
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77 \leq 0,8 %

E5 HPD \leq 77 %

5.5.2 Caractéristiques sensorielles

E6 :

- Couleur homogène
- Texture homogène et ferme
- Goût de viande
- Peu grasse
- Peu salée
- Peau fine (*hors chair à saucisse label rouge*)
- Odeur caractéristique de saucisse fraîche / chair à saucisse.

6 ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit label rouge mentionne au minimum :

- Le logo label rouge dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge
- La mention « Caractéristiques certifiées communicantes : » suivie de :
 - **Viande et gras sélectionnés de Porc label rouge**
 - **Recette traditionnelle et boyau naturel** (*hors chair à saucisse label rouge qui n'est pas embossée*)
- Le nom de l'Organisme de Défense et de Gestion (acronyme) et son adresse précédés de la mention « O.D.G. : », soit : O.D.G.: APPSO - 64 410 ARZACQ

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
C2-C3-C9-C4 : Sélection des viandes et gras	<p>Viandes et gras exclusivement de label rouge Porc LA 04-89</p> <p>Viande et gras de porc : longe, épaule sans jarret, jambon sans jarret, poitrine et gras dur de bardière</p> <p>Qualité du parage des épaules, poitrines et gras de bardière à réception, de façon à ce qu'il n'y ait pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules), ▪ de jarret (au niveau des épaules et des jambons), ▪ de gras mous, ▪ de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines), ▪ de nerf, d'aponévrose et de gros tendons (notamment au niveau des jambons et épaules), ▪ de saignures, rougeurs, glandes, • et de corps étrangers. 	<p>Documentaire</p> <p>Visuel</p>
E3-E4 : Recette de fabrication et composition de la mêlée	<p>Composition : 80 % de maigre au minimum</p> <p>Les additifs et ingrédients sont limités aux produits suivants dans le respect des contraintes d'incorporation (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sel, dose d'emploi comprise entre 1,5% et 1,8%, - eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, - sucres à dose maximale d'emploi de 1% au total : saccharose, dextrose, glucose, lactose - aromates, épices et vins, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total, - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316). <p>L'emploi de fumée liquide est interdit.</p>	<p>Mesure</p> <p>Documentaire</p>
C11 : Procédé de fabrication et d'embossage	<p>Hachage équivalent au minimum à une grille de 8 mm</p> <p>Aspect de gros grains sans éclatement des gras (farcissage)</p>	<p>Visuel</p>