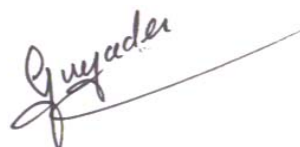


Organisme de Défense et de Gestion :**GROUPEMENT DES FERMIERES D'ARGOAT**
Espace Keraia – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

Tél. : 02.96.76.58.65 – Fax : 02.96.76.58.64 – mail : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE « ~~JAMBON CUIT DE PORC FERMIER~~ »
« JAMBON CUIT SUPERIEUR ENTIER ET PRE-TRANCHE » - Homologation n° LA/21/88**Caractéristiques certifiées communicantes :**

Véritable jambon cuit à l'os	Jambon cuit à l'ancienne	Jambon cuit supérieur avec ou sans couenne
<ul style="list-style-type: none"> - Elaboré à partir de jambons frais de porcs fermiers Label Rouge ; - Préparé exclusivement avec des jambons frais Label Rouge rigoureusement sélectionnés ; - Salé à la veine ; - Cuit au bouillon de légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboré à partir de porcs fermiers Label Rouge ; - Préparé exclusivement avec des jambons frais Label Rouge rigoureusement sélectionnés ; - Salé à la veine ; - Cuit au bouillon de légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboré à partir de porcs fermiers Label Rouge ; - Préparé exclusivement avec des cuisses fraîches Label Rouge rigoureusement sélectionnées ; - Viandes rigoureusement sélectionnées. - Traçabilité garantie des élevages jusqu'aux consommateurs.

Vérification, validation et visaLa Présidente du Groupement
des FERMIERES D'ARGOAT
Josiane GUYADER


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

- Les modifications apparaissant en **caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissant en caractères barrés ~~XXX~~.

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 avec le guide du demandeur et la notice technique « produit de charcuterie salaison pur porc » du 25/09/2009	

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	4
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT.....	4
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	6
3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	8
4. TRACABILITE	11
5. METHODE D'OBTENTION	15
5.1 SCHEMA DE VIE DU JAMBON A L' ANCIENNE ET DU VERITABLE JAMBON CUIT A L' OS.....	15
5.2 SCHEMA DE VIE DU JAMBON CUIT SUPERIEUR AVEC OU SANS COUENNE.....	18
5.3 VIANDES MISES EN ŒUVRE.....	21
5.4 INGREDIENTS ET ADDITIFS	22
5.5 FABRICATION ET CONDITIONNEMENT	23
5.6 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI.....	25
6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	26
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	27

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. NOM DU LABEL ROUGE

~~« JAMBON CUIT DE PORC FERMIER »~~ « JAMBON CUIT SUPERIEUR ENTIER ET PRE-TRANCHE »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Ce cahier des charges concerne les cinq catégories suivantes :

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

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

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

Cette liste n'est pas exhaustive.

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

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

Le champ de la certification de ce produit commence à la réception des matières premières et se termine à la mise en marché.

Les principales étapes concernées par la certification sont donc :

- La réception des matières premières ;
- La fabrication ;

- Le stockage.

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

- L'origine des matières premières issue de porcs Label Rouge ;
- Une utilisation exclusive de viandes fraîches ;
- Des caractéristiques physico-chimiques plus exigeantes que celles des produits de charcuterie supérieure : ;
 - sucres solubles totaux $\leq 0,8\%$;
 - lipides totaux $\leq 5\%$;
 - lipides totaux $\leq 7\%$ dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté (cas du jambon à l'ancienne et du véritable jambon cuit à l'os) ;
 - PCL $\geq 20\%$ (moyenne > 20 et aucun résultat < 19).
- Une restriction des ingrédients.
- Les jambons doivent présenter un goût peu salé et ne possédant pas de goût acide ou d'âcreté. La tranche de jambon doit avoir une tenue suffisante, une texture moelleuse avec une fibre de viande bien perceptible, une couleur blanche du gras et une faible humidité.

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

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

Le produit courant est un jambon de catégorie « standard » ou « choix » qui ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L 640-2 du Code rural.

Le jambon cuit Label Rouge relève quant à lui de la catégorie « supérieur ».

Caractéristiques différentes	Jambon cuit Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Origine de la viande	Elaboré à partir de viande de porc Label Rouge.	Elaboré à partir de viande de porc Label Rouge.	Elaboré à partir de viande de porc standard.
Réfrigération des matières carnées	Préparé exclusivement avec des viandes fraîches. L'utilisation de gras congelé n'est pas autorisée.	Préparé exclusivement avec des viandes fraîches. L'utilisation de gras congelé n'est pas autorisée.	Possibilité d'utiliser des viandes et gras surgelés.
Sélection des matières carnées	- Gras de couverture des jambons frais entiers non désossés de couleur blanche et de consistance ferme. - Couenne de jambon exclusivement. - Poids des jambons frais avant désossage et parage : 8 Kgs minimum. - pH ultime mesuré dans le demi-membraneux compris entre 5,50 et 6,20.	- Gras de couverture des jambons frais entiers non désossés de couleur blanche et de consistance ferme. - Couenne de jambon exclusivement. - Poids des jambons frais avant désossage et parage : 8 Kgs minimum. - pH ultime mesuré dans le demi-membraneux compris entre 5,50 et 6,20.	Utilisation possible de couenne et de gras de porc autres que ceux du membre postérieur du porc. Jambons sélectionnés selon les pratiques du salaisonier
Mise en œuvre des viandes	Un délai maximum entre l'abattage et la mise en œuvre des viandes est fixé à 4 jours après l'abattage des porcs (6 jours en cas de fériés et week-ends).	Un délai maximum entre l'abattage et la mise en œuvre des viandes est fixé à 4 jours après l'abattage des porcs (6 jours en cas de fériés et week-ends).	Selon les pratiques du salaisonier (jusqu'à environ 9 jours).
Sélection des ingrédients non carnés	Sel, eau, bouillon, saumure, sucres : (saccharose, dextrose, lactose), aromates, épices, arômes, substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes, nitrite de sodium (E 250), potassium (E 249), acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301), acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316), gélatine G de porc pour le jambon à l'ancienne, ferments.	Sel, eau, bouillon, saumure, sucres : (saccharose, dextrose, lactose), aromates, épices, arômes, substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes, nitrite de sodium (E 250), potassium (E 249), acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301), acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316), gélatine G de porc pour le jambon à l'ancienne, ferments.	Autorisation des ingrédients et additifs suivants : Protéines de sang de porc, fumée liquide, arôme de fumée, phosphates, exhausteurs de goût, gélifiants, couennes déshydratées, caramel.

Caractéristiques différentes	Jambon cuit Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Procédé de fabrication	Le traitement thermique appliqué permet d'atteindre une valeur pasteurisatrice pour <i>steptocoque faecalis</i> minimale de 50 minutes.	Le traitement thermique appliqué permet d'atteindre une valeur pasteurisatrice pour <i>steptocoque faecalis</i> minimale de 50 minutes.	Traitement thermique appliqué selon les pratiques du salaisonnier.
	Pour le Véritable jambon cuit à l'os et le jambon cuit à l'ancienne : Salage « à la veine » Cuisson au bouillon de légumes.	Absence d'exigences	Injection à la machine multi-aiguilles pour les jambons de catégories standard ou choix.
Date limite de consommation	Pour les jambons cuits supérieur au torchon, la DLC est ≤ 55 jours à partir de la date de cuisson. Pour les autres jambons cuits supérieur, La DLC est inférieure à 30 jours. Elle est décomptée à partir du tranchage pour les produits destinés au libre service. Pour les jambons vendus à la coupe elle est décomptée à partir du reconditionnement avant expédition, ce dernier devant intervenir dans les 30 jours qui suivent la cuisson du jambon.	La DLC est inférieure à 30 jours. Elle est décomptée à partir du tranchage pour les produits destinés au libre service. Pour les jambons vendus à la coupe elle est décomptée à partir du reconditionnement avant expédition, ce dernier devant intervenir dans les 30 jours qui suivent la cuisson du jambon.	DLC apposée selon les pratiques du salaisonnier (supérieure à 60 jours à partir de la date de cuisson).
Caractéristiques chimiques	- sucres solubles totaux $\leq 0,8\%$; - lipides totaux $\leq 5\%$; - lipides totaux $\leq 7\%$ dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté (cas du jambon à l'ancienne et du véritable jambon cuit à l'os) ; - PCL $\geq 20\%$ (moyenne > 20 et aucun résultat < 19).	- sucres solubles totaux $\leq 0,8\%$; - lipides totaux $\leq 5\%$; - lipides totaux $\leq 7\%$ dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté ; - PCL $\geq 20\%$ (moyenne > 20 et aucun résultat < 19).	- sucres solubles totaux $\leq 3,5\%$; - lipides totaux : absence d'exigences ; - PCL : moyenne $\geq 17\%$ et minimum 15%.

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE**Caractérisation sensorielle :**

Les jambons produits selon ce cahier des charges doivent présenter un goût peu salé et ne possédant pas de goût acide ou d'âcreté. La tranche de jambon doit avoir une tenue suffisante une texture moelleuse avec une fibre de viande bien perceptible, une couleur blanche du gras et une faible humidité.

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

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
<p>Le jambon cuit doit être produit exclusivement à partir de viande de porc Label Rouge.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les jambons ne doivent pas présenter les défauts d'aspect suivants : <ul style="list-style-type: none"> - défauts d'épilation et de couenne ; - hématomes, ecchymoses ou point de sang ; - fractures ; - abcès ; - souillures fécales ; - lubrifiant de convoyeur. - Le jarret est exclu de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse. Pour des raisons organoleptiques il peut être conservé au cours de la cuisson, mais il doit alors être exclu lors de la présentation à la vente du jambon désossé. Cependant dans le cas du jambon « à l'ancienne », les muscles du jarret peuvent être réintroduits au niveau de la cavité laissée par le fémur dans le respect des proportions anatomiques initiales. - Le gras de couverture des jambons frais entiers non désossés doit être de couleur blanche et de consistance ferme. - Le poids minimum des jambons frais avant désossage et parage est de 8 Kgs au minimum. - Les jambons proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20. - La couenne utilisée est de la couenne de jambon exclusivement. 	<p>Garantie sensorielle : utilisation de jambons sélectionnés selon des critères qualitatifs.</p> <p>Garantie sensorielle : cette valeur de pH détermine l'aptitude technologique de la viande à la transformation.</p> <p>Garantie sensorielle : l'utilisation de couenne de jambon est plus tendre et moins épaisse que la couenne de bardière.</p>
Viande et gras frais	Garantie d'une constance plus grande du produit fini.
Sélection des ingrédients non carnés :	Ces exclusions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit.
La liste positive d'ingrédients exclue les arômes artificiels, les exhausteurs de goût, la fumée liquide et les phosphates.	

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Délai entre abattage et mise en œuvre ≤ 4 jours et 6 jours en cas de week-end et jours fériés.	Garantie de fraîcheur et de maintien des caractéristiques qualitatives de la viande.
<p><u>Pour le véritable jambon cuit à l'os et le jambon « à l'ancienne » :</u></p> <p>Le salage est réalisé « à la veine ».</p> <p>Le salage avec une machine multi-aiguilles et le malaxage ou barattage ne sont pas autorisés. Un appoint manuel par injection intramusculaire est nécessaire. Une étape de trempage permettant d'homogénéiser la répartition de la saumure et de développer les arômes peut suivre l'étape d'injection de la saumure.</p> <p>Pour le jambon « à l'ancienne », le désossage s'effectue sans section des muscles et l'os du fémur est réincorporé anatomiquement.</p> <p>La mise en forme est réalisée conformément au mode de cuisson au torchon.</p> <p>La cuisson est réalisée conformément au mode de cuisson au bouillon. Le bouillon aromatisé est confectionné principalement à partir d'eau, de légumes (oignons, carottes,...), d'épices et d'aromates (d'autres ingrédients tels qu'os, couennes de porc et cartilages de porc peuvent être utilisés).</p> <p>Pour le jambon « à l'ancienne », l'utilisation du jarret est possible. Dans ce cas, le désossage du jarret s'effectue sans section des muscles. Les muscles sont séparés, dégraissés et dénervés. L'os du fémur est retiré du jambon et les muscles du jarret sont réincorporés anatomiquement dans la cavité. Un apport en gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs est autorisé.</p>	<p>Le jambon étant un muscle très irrigué, l'injection par l'artère iliaque externe (communément appelée « salage à la veine ») permet de répartir lentement la saumure de façon homogène dans la masse du jambon.</p> <p>Les avantages de ce procédé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le sang résiduel est éliminé, - les masses musculaires ne sont pas décollées, - le gras est ferme après cuisson car il n'est pas injecté. <p>Garantie sensorielle et d'image : Le jambon n'étant pas malaxé les masses musculaires restent attenantes pour permettre un recollement des chairs après cuisson et la cuisse désossée est cuite avec son os pour apporter une saveur supplémentaire au jambon.</p> <p>La cuisson au bouillon permet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux jambons et jarrets de s'imprégner des arômes du bouillon de légumes leur assurant un rehaussement des saveurs : garantie sensorielle, - une bonne homogénéité de température dans l'ensemble de la marmite : garantie sanitaire <p>Le jarret cuit avec ses os au bouillon de légumes apporte des qualités gustatives très intéressantes : garantie sensorielle</p> <p>La maîtrise de l'étape de recollement des chairs est très importante pour assurer la conservation et la tenue de tranche du produit : garantie sanitaire, d'image, sensorielle</p> <p>Le muscle du jarret est un muscle qui comporte beaucoup plus de collagène que les muscles de la cuisse. L'incorporation des muscles du jarret est de ce fait intéressante pour des raisons technologiques puisqu'il apporte naturellement le collagène indispensable au recollement des chairs.</p> <p>L'apport naturel de collagène est ainsi favorisé à un apport de gélatine G utilisée dans des quantités très limitées : garantie d'image</p>
<p><u>Pour tous les jambons :</u></p> <p>Pour le salage, la composition de la saumure doit respecter la liste des ingrédients et additifs mentionnés et la quantité injectée doit être maîtrisée (mode opératoire décrit par l'opérateur).</p> <p>Le traitement thermique appliqué aux jambons est mené de façon à ce que la cuisson à cœur du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice pour <i>streptococcus faecalis</i> (VP¹⁰₇₀) minimale de 50 minutes.</p>	<p>Garantie sensorielle : le salage a une incidence directe sur la qualité du produit fini et sur sa régularité et doit donc être maîtrisé.</p> <p>La valeur pasteurisatrice imposée est destinée à assurer la conservation du produit : garantie sanitaire</p>

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

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

Véritable jambon cuit à l'os	Jambon cuit à l'ancienne	Jambon cuit supérieur avec ou sans couenne
- Elaboré à partir de jambons frais de porcs fermiers Label Rouge ; - Préparé exclusivement avec des jambons frais rigoureusement sélectionnés ; - Salé à la veine ; - Cuit au bouillon de légumes.	- Elaboré à partir de porcs fermiers Label Rouge ; - Préparé exclusivement avec des jambons frais Label Rouge rigoureusement sélectionnés ; - Salé à la veine ; - Cuit au bouillon de légumes.	- Elaboré à partir de porcs fermiers Label Rouge ; - Préparé exclusivement avec des cuisses fraîches Label Rouge rigoureusement sélectionnées ; - Viandes rigoureusement sélectionnées. - Traçabilité garantie des élevages jusqu'aux consommateurs.

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

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

Avec les déclinaisons éventuelles suivantes :

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

4. TRACABILITE

Critère C1 :

L'atelier de transformation doit mettre en place les spécifications suivantes :

1. Identification

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

2. Organisation

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

3. Traçabilité

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

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

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

Les schémas ci-après montrent la traçabilité ascendante et descendante du produit :

Schéma de traçabilité ascendante

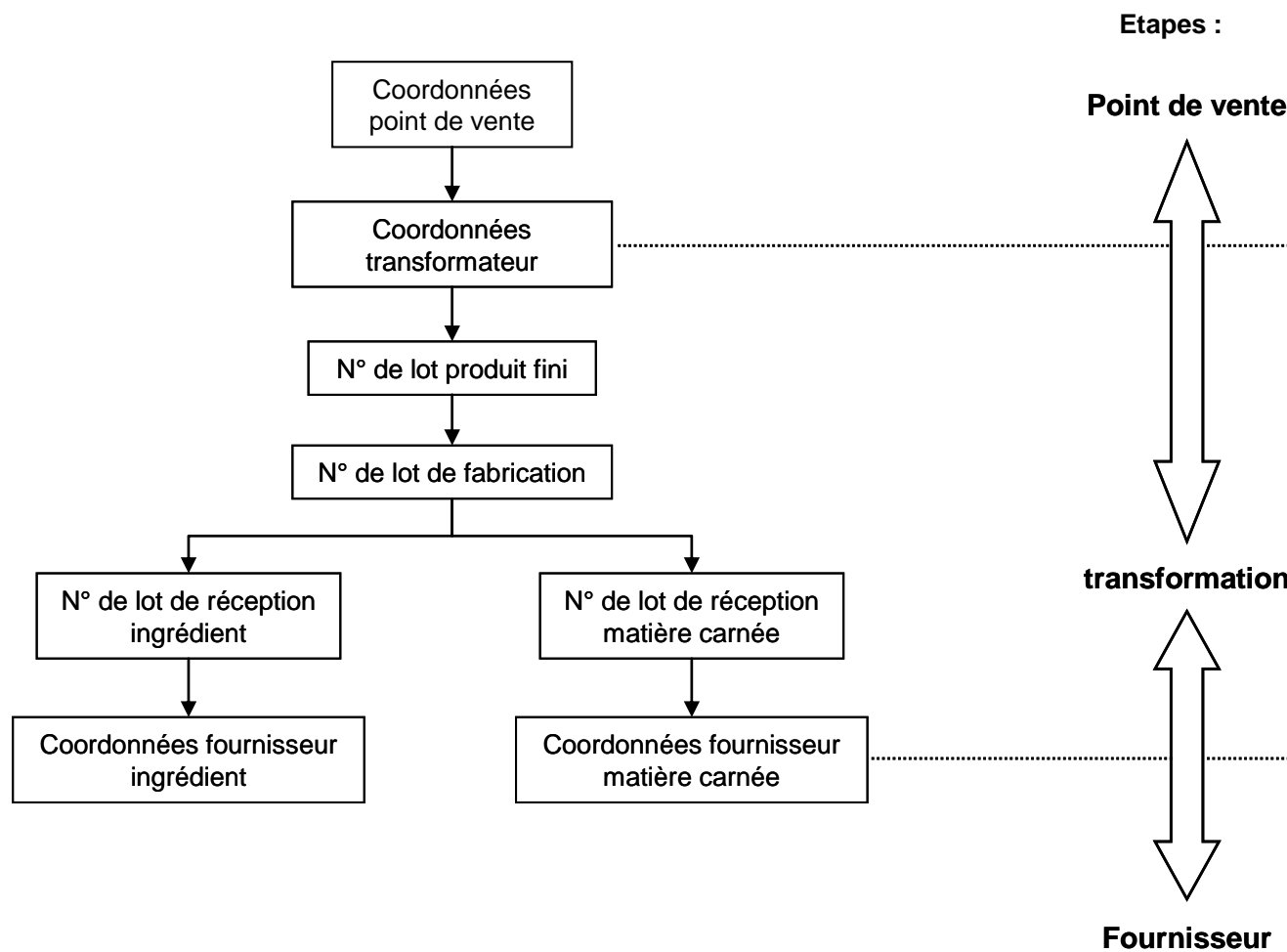
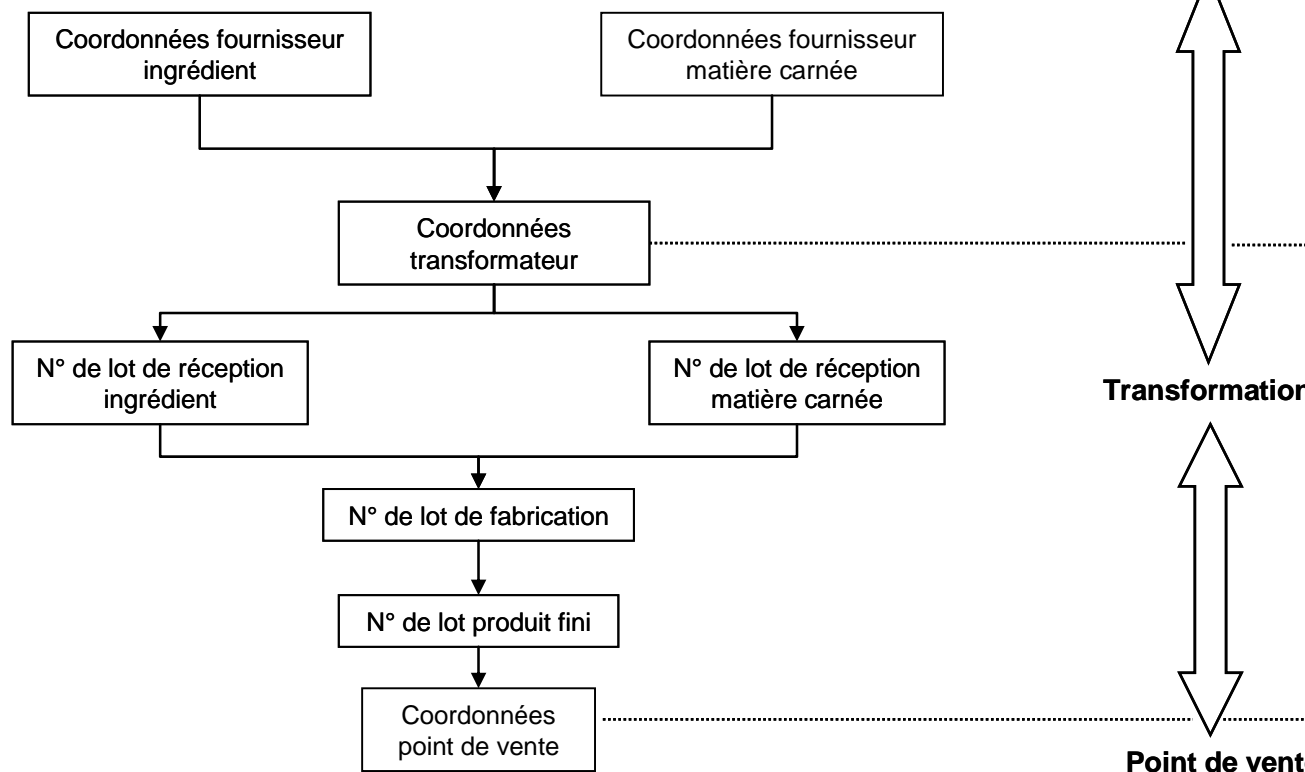


Schéma de traçabilité descendante

Etapes :

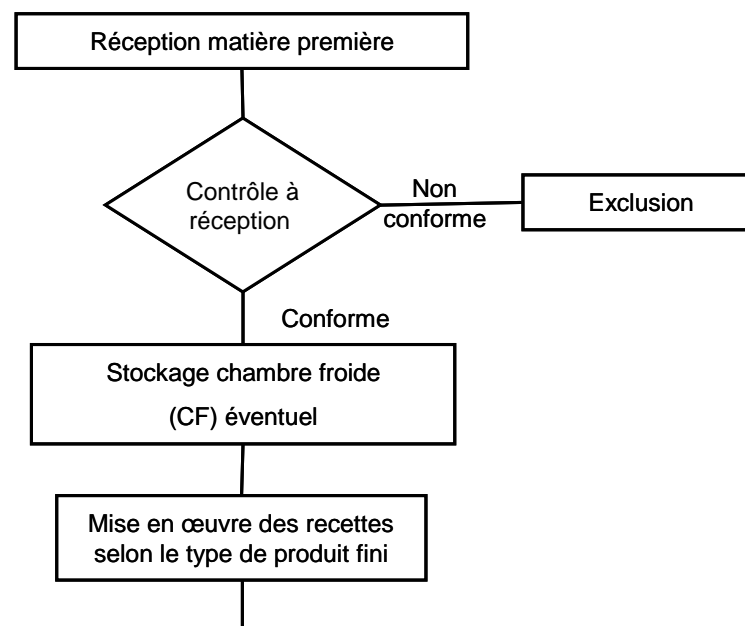
Fournisseur

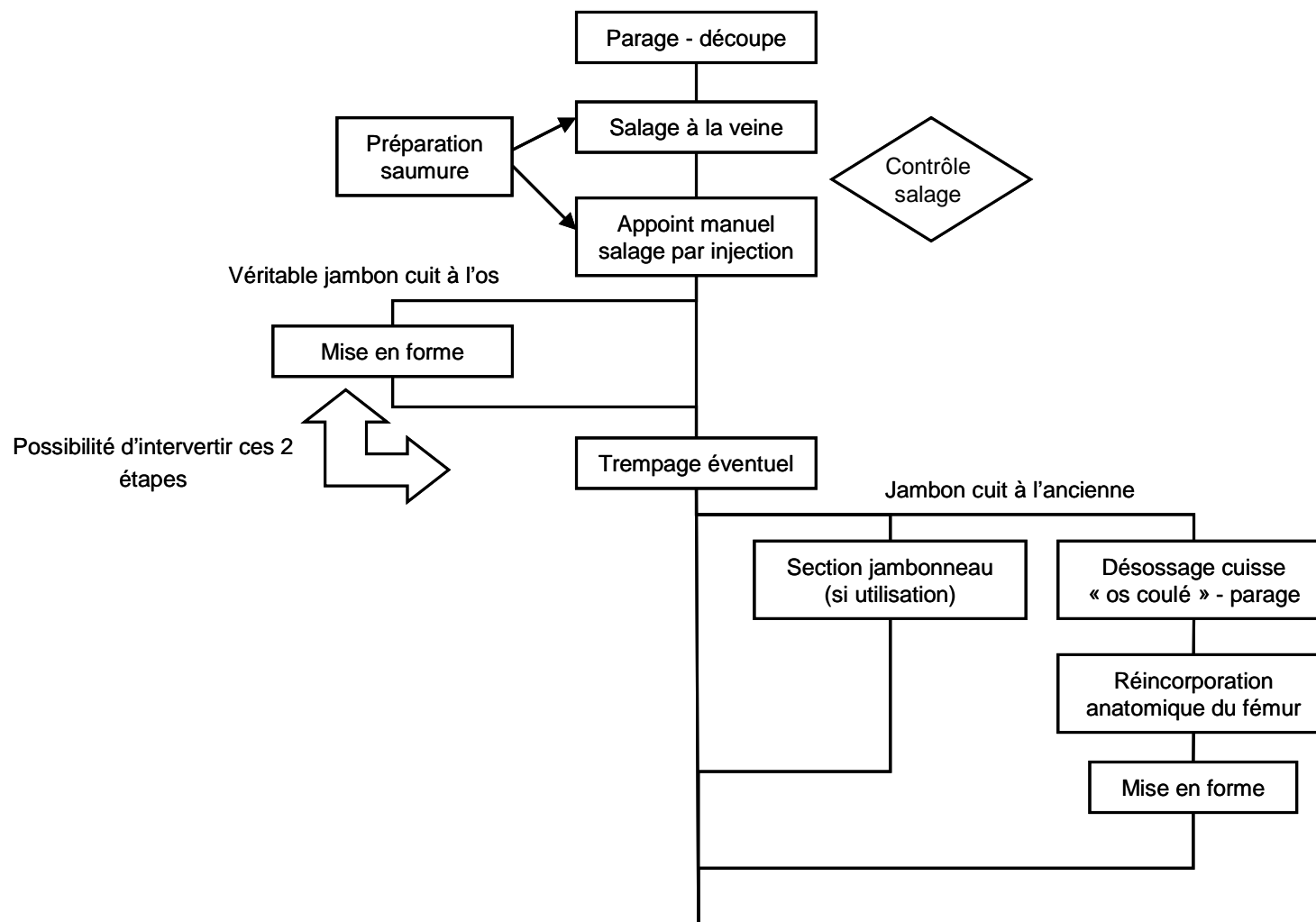


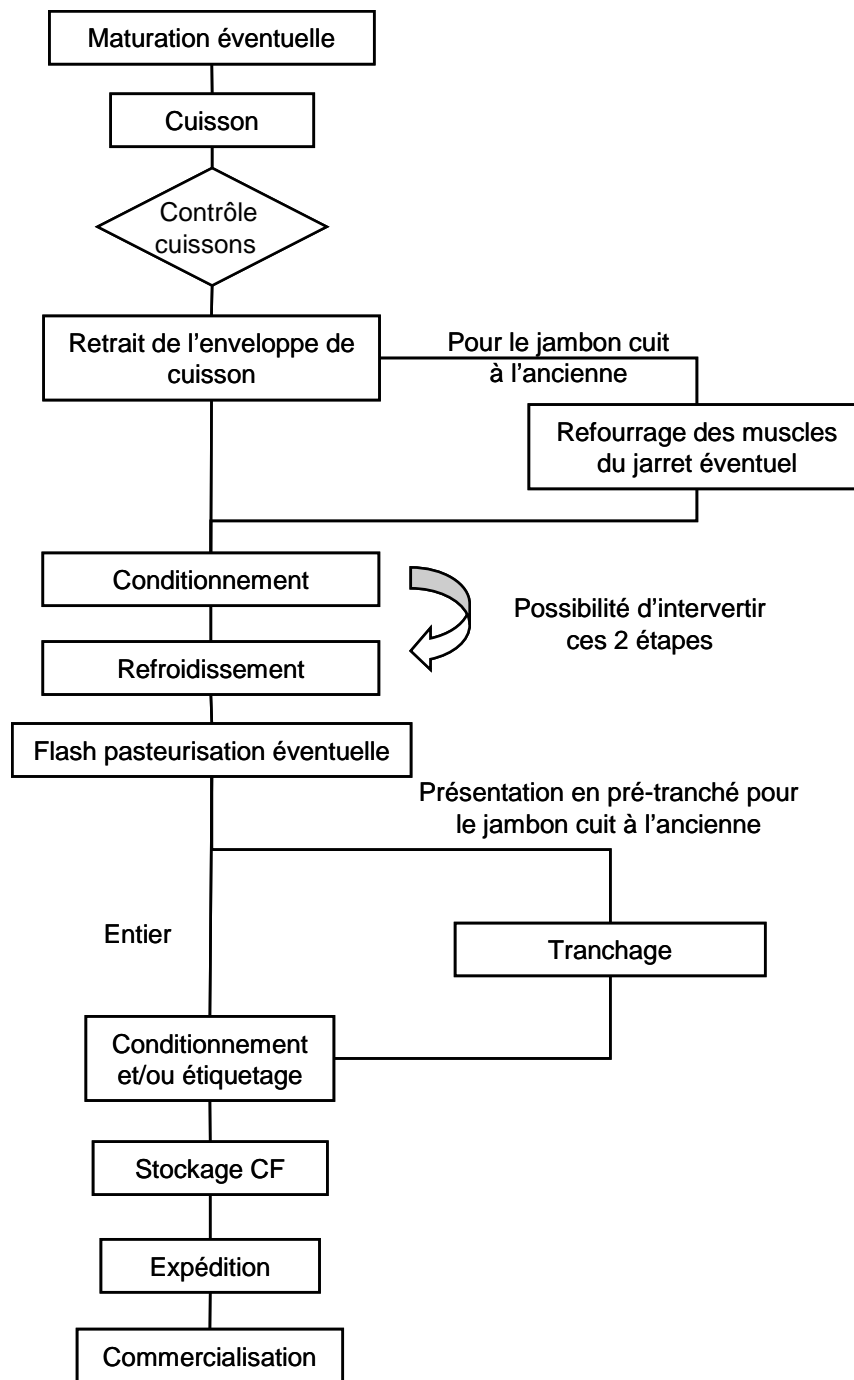
5. METHODE D'OBTENTION

Les conditions de production qui concourent à l'obtention du label Rouge « jambon cuit » sont détaillées ci-après.

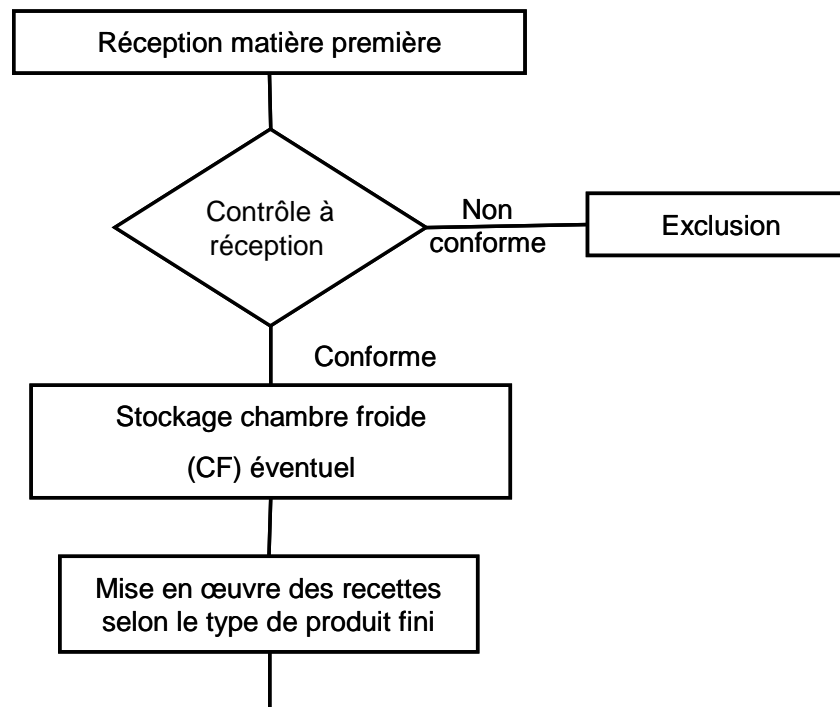
5.1 SCHEMA DE VIE DU JAMBON A L'ANCIENNE ET DU VERITABLE JAMBON CUIT A L'OS

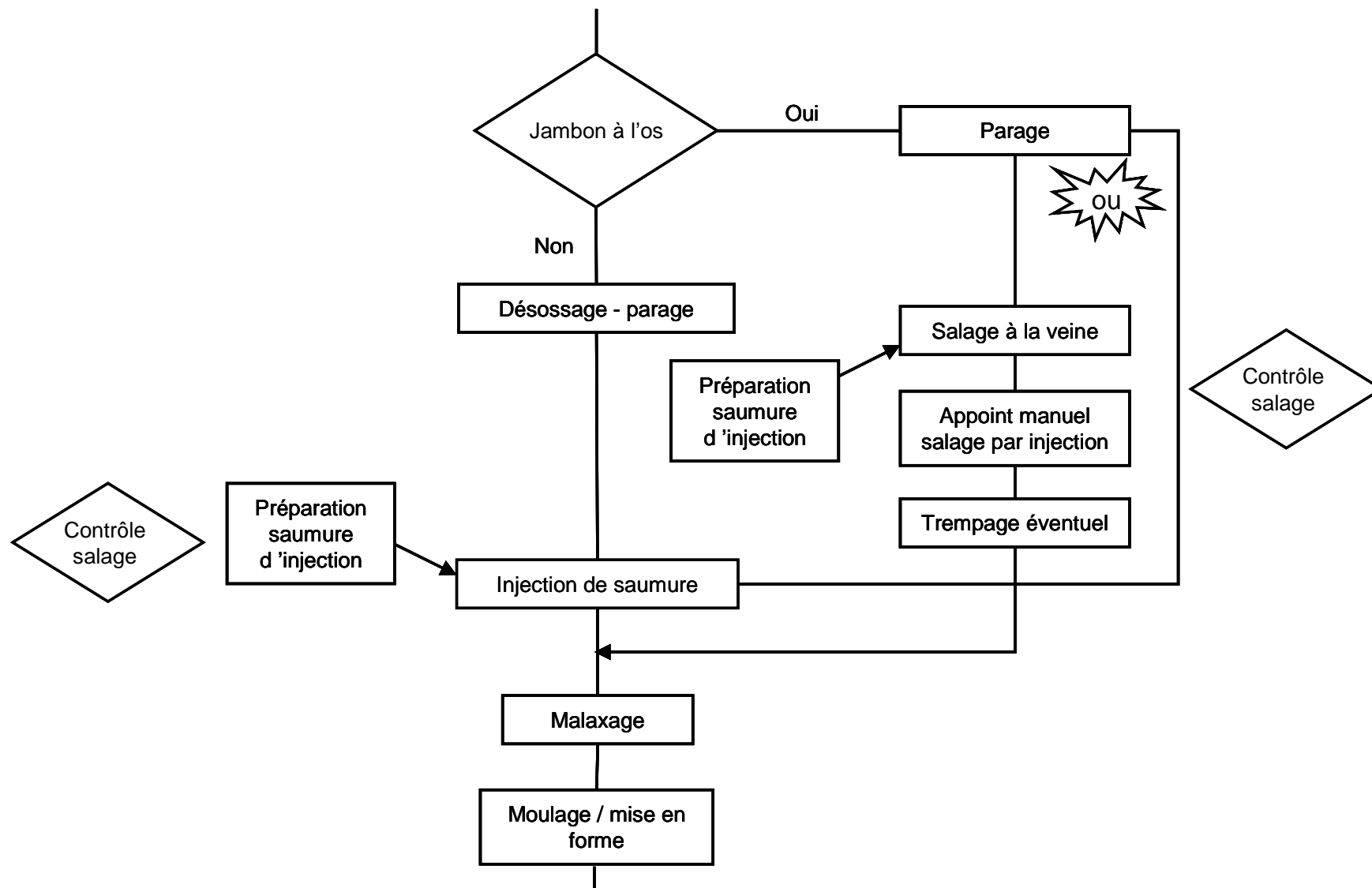


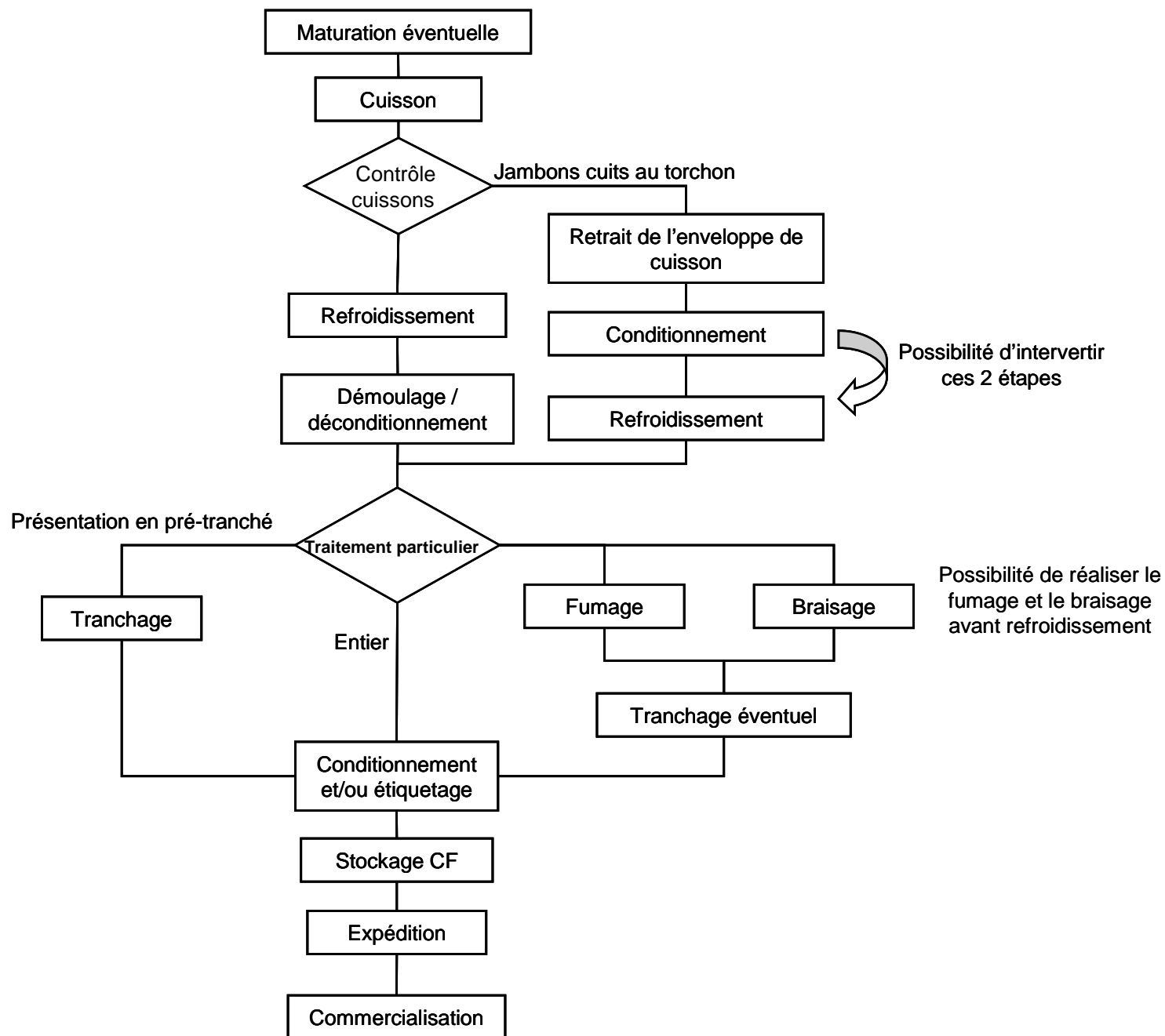




5.2 SCHEMA DE VIE DU JAMBON CUIT SUPERIEUR AVEC OU SANS COUENNE







5.3 VIANDES MISES EN ŒUVRE

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C2	Nature de la viande	Viande de porc Label Rouge	Le jambon cuit doit être produit exclusivement à partir de viande de porc Label Rouge.
C2 bis		Absence de viande de coche	L'emploi de viande de coche n'est pas autorisé.
C3	Viandes séparées mécaniquement	Absence	Non concerné.
C4	Contrôle à réception	Sélection des matières premières carnées	<p>- Les jambons ne doivent pas présenter les défauts d'aspect suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - défauts d'épilation et de couenne ; - hématomes, ecchymoses ou point de sang ; - fractures ; - abcès ; - souillures fécales ; - lubrifiant de convoyeur. <p>- Le jarret est exclu de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse. Pour des raisons organoleptiques il peut être conservé au cours de la cuisson, mais il doit alors être exclu lors de la présentation à la vente du jambon désossé. Cependant dans le cas du jambon « à l'ancienne », les muscles du jarret peuvent être réintroduits au niveau de la cavité laissée par le fémur dans le respect des proportions anatomiques initiales.</p> <p>- Le gras de couverture des jambons frais entiers non désossés doit être de couleur blanche et de consistance ferme.</p> <p>- Le poids minimum des jambons frais avant désossage et parage est de 8 Kgs au minimum.</p> <p>- Les jambons proviennent de carcasses de porcs label rouge dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20.</p> <p>- La couenne utilisée est de la couenne de jambon exclusivement.</p> <p>- La réception des viandes doit intervenir dans un délai maximum de 4 jours après l'abattage des porcs. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours.</p>
C5		Mise en œuvre des viandes	Pour les viandes fraîches le délai entre abattage et mise en œuvre est ≤ 4 jours et 6 jours en cas de week-ends et jours fériés.
C6		Matière carnée fraîche	L'utilisation de maigre et de gras congelé n'est pas autorisée.

5.4 INGREDIENTS ET ADDITIFS

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C7	Ingrédients et additifs	Sélection des ingrédients et additifs	<p>Les jambons sont fabriqués avec ajout éventuel et raisonné « à minima » des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sel, - eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés (voir E10). - sucres : saccharose, dextrose, lactose, - aromates, épices : la dose maximale d'emploi doit être inférieure à 0,5 % du produit tel que commercialisé. Cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris. Les supports des arômes doivent être neutres sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés. arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04 % du poids de viande mise en œuvre. Ce pourcentage passe à 0,2 % pour les malodextrines. - nitrite de sodium (E 250), potassium (E 249), - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), - acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316), - gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs pour le jambon «à l'ancienne », - ferments. <p>La fumée liquide est interdite.</p> <p>Lors de la réception des ingrédients et additifs, un contrôle est effectué pour s'assurer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la conformité de ces matières ; - de la conformité de la qualité de la matière livrée.

5.5 FABRICATION ET CONDITIONNEMENT

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
E1	Fabrication et conditionnement	Respect de la recette	<p>Pour le véritable jambon cuit à l'os et le jambon « à l'ancienne » :</p> <p>Le salage est réalisé « à la veine ».</p> <p>Le salage avec une machine multi-aiguilles et le malaxage ou barattage ne sont pas autorisés. Un appoint manuel par injection intramusculaire est nécessaire. Une étape de trempage permettant d'homogénéiser la répartition de la saumure et de développer les arômes peut suivre l'étape d'injection de la saumure.</p>
E2			<p>Pour le jambon « à l'ancienne », le désossage s'effectue sans section des muscles et l'os du fémur est réincorporé anatomiquement.</p>
E3			<p>La mise en forme est réalisée conformément au mode de cuisson au torchon.</p>
E4			<p>La cuisson est réalisée conformément au mode de cuisson au bouillon. Le bouillon aromatisé est confectionné principalement à partir d'eau, de légumes (oignons, carottes,...), d'épices et d'aromates (d'autres ingrédients tels qu'os, couennes de porc et cartilages de porc peuvent être utilisés).</p>
E5			<p>Pour le jambon « à l'ancienne », l'utilisation du jarret est possible. Dans ce cas, le désossage du jarret s'effectue sans section des muscles. Les muscles sont séparés, dégraissés et dénervés. L'os du fémur est retiré du jambon et les muscles du jarret sont réincorporés anatomiquement dans la cavité. Un apport en gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs est autorisé.</p>
E6			<p><u>Pour le jambon fumé :</u></p> <p>Le jambon est fumé à froid ou à chaud dans une cellule de fumage. La fumée est obtenue par pyrolyse de bois (hêtre par exemple).</p> <p>L'utilisation d'un générateur à fumée liquide est proscrite.</p> <p>Le bois utilisé ne doit pas être issu de bois fraîchement abattus, pourris, moisis, provenant de matériaux de démolition, traités, peints ou vernis.</p>
E7			<p><u>Pour tous les jambons :</u></p> <p>Pour le salage, la composition de la saumure doit respecter la liste des ingrédients et additifs mentionnés et la quantité injectée doit être maîtrisée (mode opératoire décrit par l'opérateur).</p>
E8			<p>Le traitement thermique appliqué aux jambons est mené de façon à ce que la cuisson à cœur du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice pour <i>streptococcus faecalis</i> (VP¹⁰₇₀) minimale de 50 minutes.</p>

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C8	Fabrication et conditionnement (suite)	Maîtrise des opérations de tranchage et conditionnement	<p>Le tranchage éventuel (produit pré-tranché) doit être réalisé dans le respect des exigences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tranchage et le conditionnement doivent être réalisés au plus tôt 2 jours après la cuisson. Ce temps de repos est indispensable pour garantir l'aspect de la tranche (tenue). - La température de repos est de 0°C/+4°C. - Sélection des tranches de jambon : Absence de tranche cassée. - Le délai entre le tranchage et le conditionnement est de 1 heure maximum. - Les jambons pré-tranchés sont conditionnés sous film ou sous atmosphère protectrice en barquette semi-rigide operculée par un film pelable ou une présentation offrant aux consommateurs la même facilité d'emploi.
		Maîtrise des opérations de conditionnement	<p>Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des entreprises de charcuterie-salaison habilitées et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.</p> <p>Les jambons entiers sont conditionnés sous film plastique.</p> <p>L'étiquette Label Rouge doit être apposée sans être froissée, ni déchirée sur l'unité de vente. L'étiquette doit être positionnée de manière à ne pas nuire à la bonne présentation du produit.</p>

5.6 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
E9	Caractéristique du produit fini	Date limite de consommation	<p>Pour le jambon cuit supérieur :</p> <p>La DLC est inférieure à 30 jours quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution. Elle est décomptée à partir du tranchage pour les produits destinés au libre service.</p> <p>Dans le cas des jambons vendus à la coupe, la DLC est décomptée à partir du reconditionnement avant expédition, ce dernier devant intervenir dans les 30 jours qui suivent la cuisson du jambon.</p> <p>Pour le jambon cuit supérieur au torchon :</p> <p><u>Dans le cas des produits qui ne sont pas reconditionnés avant expédition, la DLC est inférieure ou égale à 55 jours à compter de la date de cuisson.</u></p>
E10		Exigences qualitatives du produit fini	<p>Caractéristiques physico-chimiques minimales des jambons cuits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sucres solubles totaux $\leq 0,8\%$; - lipides totaux $\leq 5\%$; - lipides totaux $\leq 7\%$ dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté (cas du jambon à l'ancienne et du véritable jambon cuit à l'os) ; - PCL $\geq 20\%$ (moyenne > 20 et aucun résultat < 19). <p>Caractéristiques sensorielles : voir page 8</p>

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- Le logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation LA/21/88,
- Les caractéristiques certifiées communicantes :

Véritable jambon cuit à l'os	Jambon cuit à l'ancienne	Jambon cuit supérieur avec ou sans couenne
<ul style="list-style-type: none"> - Elaboré à partir de jambons frais de porcs fermiers Label Rouge; - Préparé exclusivement avec des jambons frais Label Rouge rigoureusement sélectionnés ; - Salé à la veine ; - Cuit au bouillon de légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboré à partir de porcs fermiers Label Rouge ; - Préparé exclusivement avec des jambons frais Label Rouge rigoureusement sélectionnés ; - Salé à la veine ; - Cuit au bouillon de légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboré à partir de porcs fermiers Label Rouge ; - Préparé exclusivement avec des cuisses fraîches Label Rouge rigoureusement sélectionnées; - Viandes rigoureusement sélectionnées. - Traçabilité garantie des élevages jusqu'aux consommateurs.

- Nom et adresse de l'ODG,
- Service consommateurs : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraia - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Critère	Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
C6	Matière carnée fraîche	L'utilisation de maigre et de gras congelé n'est pas autorisée.	Examen visuel
C4	Sélection des matières premières carnées	<p>- Les jambons ne doivent pas présenter les défauts d'aspect suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - défauts d'épilation et de couenne ; - hématomes, ecchymoses ou point de sang ; - fractures ; - abcès ; - souillures fécales ; - lubrifiant de convoyeur. <p>- Le jarret est exclu de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse. Pour des raisons organoleptiques il peut être conservé au cours de la cuisson, mais il doit alors être exclu lors de la présentation à la vente du jambon désossé. Cependant dans le cas du jambon « à l'ancienne », les muscles du jarret peuvent être réintroduits au niveau de la cavité laissée par le fémur dans le respect des proportions anatomiques initiales.</p> <p>- Le gras de couverture des jambons frais entiers non désossés doit être de couleur blanche et de consistance ferme.</p> <p>- Le poids minimum des jambons frais avant désossage et parage est de 8 Kgs au minimum.</p> <p>- Les jambons proviennent de carcasses de porcs label rouge dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20.</p>	Examen documentaire et visuel
E1	Respect de la recette	<p><u>Pour le véritable jambon cuit à l'os et le jambon « à l'ancienne » :</u></p> <p>Le salage est réalisé « à la veine ».</p> <p>Le salage avec une machine multi-aiguilles et le malaxage ou barattage ne sont pas autorisés. Un appoint manuel par injection intramusculaire est nécessaire. Une étape de trempage permettant d'homogénéiser la répartition de la saumure et de développer les arômes peut suivre l'étape d'injection de la saumure.</p>	Examen documentaire et visuel
E4		<p>La cuisson est réalisée conformément au mode de cuisson au bouillon. Le bouillon aromatisé est confectionné principalement à partir d'eau, de légumes (oignons, carottes,...), d'épices et d'aromates (d'autres ingrédients tels qu'os, de couennes de porc et cartilages de porc peuvent être utilisés).</p>	