

ANNEXE

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « PRODUITS DE CHARCUTERIE ET DE/ SALAISON PUR PORC »

Avertissement

Toute production en label rouge « Produits de charcuterie et de ~~S~~alaaison pur porc » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

Avertissement :

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

Cette version des conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Produits de charcuterie / salaison pur porc » 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- CHAMP D'APPLICATION	4
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	4
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	4
3-1. Présentation du produit.....	4
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	5
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	6
4- TRAÇABILITE	6
5- METHODE D'OBTENTION.....	7
5-1. Schéma de vie.....	7
5-2. Matières premières carnées utilisées	7
5-3. Ingrédients et additifs	9
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	9
5-5. Qualité des produits.....	9
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	10
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	11
CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES PAR CATEGORIE DE PRODUIT	12
1- JAMBON CUIT	12
1.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	12
1.2- <i>Ingrédients et additifs.....</i>	13
1.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	13
1.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	14
2- JAMBON SEC	15
2.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	15
2.2- <i>Ingrédients et additifs.....</i>	15
2.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	16
2.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	16
3- SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SECHE	18
3.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	18
3.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	18
3.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	20
3.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	20
4- PATE DE CAMPAGNE	22
4.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	22
4.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	22
4.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	24
4.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	25
5- PATES DE FOIE, CREME DE FOIE ET MOUSSE DE FOIE	26
5.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	26
5.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	26
5.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	28
5.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	29
6- SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMEE OU NON FUMEE).....	30
6.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	30
6.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	30
6.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	31
6.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	32
7- RILLETTES	32
7.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	34
7.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	34

7.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	34
7.4- Caractéristiques du produit fini	35
8- SAUCISSON CUIT	36
8.1- Matières premières carnées utilisées.....	36
8.2- Ingrédients et additifs.....	36
8.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	37
8.4- Caractéristiques du produit fini	38
9- LARDONS	39
9.1- Matières premières carnées utilisées.....	39
9.2- Ingrédients et additifs.....	39
9.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	39
10- ROTI CUIT	40
10.1- Matières premières carnées utilisées.....	41
10.2- Ingrédients et additifs.....	41
10.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	42
10.4- Caractéristiques du produit fini	42
DEFINITIONS	43

I – CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES TOUT PRODUIT

1- CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites dans le présent document s'appliquent à toutes les catégories de salaisons et charcuterie pur porc crues, cuites, telles que définies dans le cadre du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, ~~ci-après dénommé Code des usages~~.

Les dispositions communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits relevant de ces différentes catégories.

Les fiches annexées précisent les dispositions de productions communes à respecter pour les catégories de produit suivantes :

- Jambon cuit~~;~~
- Jambon sec~~;~~
- Saucisson sec et saucisse sèche~~;~~
- Pâté de campagne~~;~~
- Pâté de foie, crème, de foie et mousse de foie~~;~~
- Saucisse crue, à cuire, à griller, à rôtir (fumée ou non fumée)~~;~~
- Rillettes~~;~~
- Saucisson cuit~~;~~
- Lardons~~;~~
- Rôti cuit

Les règles fixées dans les présentes conditions de productions communes s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus.

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination du label rouge est conforme à la nomenclature du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les produits de charcuterie et de salaisons pur porc label rouge (LR) sont élaborés à partir de produits carnés de porc ou de coche label rouge.

Dans le cas de l'incorporation de viande de coche,

- soit le taux est de 40 % maximum, ~~dans ce cas~~, les produits sont « typés porc charcutier LR »,

- soit le taux est compris entre 60 % et 100 %, dans ce cas les produits sont « typés coche LR ».

Les exigences qualitatives des produits label rouge sont supérieures à celles définies pour le segment de la qualité « supérieur » ou « traditionnel » dans le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes si cette catégorie est définie pour le produit considéré.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est défini comme étant un produit similaire au produit candidat au label rouge, conforme au Codes des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes. ~~Quand ce code distingue plusieurs catégories, le produit courant est un produit entrant dans la catégorie « standard » ou « choix », le produit label rouge relevant quant à lui de la catégorie « supérieur » ou « traditionnel ». Il s'agit du cœur de gamme du marché.~~

Le produit courant ne peut bénéficier pas ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

<u>Principaux points de différence</u>	Produit label rouge	Produit courant
Matières premières carnées	Exclusivement provenant de porc ou coche label rouge.	Elaboration à partir de produits courants de porc ou de coche.
Emploi de viandes séparées mécaniquement (VSM)	Interdiction d'utiliser des VSM.	Possibilité d'utiliser des VSM.
Délai de mise en œuvre des viandes de porcs après abattage	Les viandes fraîches sont mises en œuvre dans un délai défini et limité à 4 ou 6 jours.	Délai fixé par chaque opérateur.
Délai de mise en œuvre des viandes de coche après abattage	Les viandes fraîches sont mises en œuvre dans un délai défini et limité à 6 jours.	Délai fixé par chaque opérateur.
Utilisation de maigre viande congelée	Interdiction d'utiliser des viandes maigres congelées.	Possibilité d'utiliser des viandes maigres congelées.
Conditions de stockage des matières premières raidies	Les opérations de stockage des matières premières raidies sont encadrées.	Aucune exigence fixée.
Ingrédients et additifs	La liste des ingrédients et additifs est plus restreinte que celle autorisée par le code des usages <u>de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes</u> .	Respect du code des usages <u>de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes</u> . L'emploi de fumée liquide est autorisé.

Principaux points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	L'emploi de fumée liquide est interdit.	
Processus de fabrication, de tranchage et de conditionnement	Les processus de fabrication, <u>et</u> de tranchage <u>et de conditionnement</u> sont définis <u>strictement au-delà du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes..</u>	Les processus de fabrication, <u>et</u> de tranchage <u>et de conditionnement</u> doivent respecter le code des usages <u>de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.</u>
Caractéristiques physico-chimiques	Les caractéristiques physico-chimiques sont définies <u>strictement au-delà du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.</u>	Les caractéristiques physico-chimiques doivent respecter le code des usages <u>de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.</u>

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure des produits label rouge repose notamment sur :

- les caractéristiques sensorielles qualitatives du produit ;
- les caractéristiques d'image -en particulier les caractéristiques spécifiques des matières premières, notamment la viande de porc label rouge ;
- les caractéristiques d'élaboration ;
- les caractéristiques de présentation;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

4- TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Identification de tous les opérateurs concernés par les produits de charcuterie <u>/et de</u> salaisons pur porc label rouge.
C2	Obligations d'enregistrement et de suivi	Enregistrement et suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit par les opérateurs.
C3	Schéma de traçabilité ascendante et descendante	Mise en place d'un système de traçabilité ascendante et descendante afin de permettre de connaître, à toutes les étapes, l'historique des produits labellisés.

5- METHODE D'OBTENTION

Les dispositions décrites dans cette partie s'appliquent à tous les produits de charcuterie et de salaisons pur porc label rouge. Elles sont complétées par les conditions communes de production particulières aux principales catégories de produits couverts par le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes décrites dans les fiches « produits ».

5-1. Schéma de vie

Réception des matières premières
Stockage
Fabrication
Tranchage (facultatif)
Conditionnement
Etiquetage

Un schéma de vie reprenant toutes les étapes de découpe (le cas échéant) et de fabrication est détaillé dans chaque cahier des charges.

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Nature des matières premières carnées	Produits exclusivement à partir de matière première carnée de porc <u>et/ou</u> de coche label rouge.
C5	Caractéristiques des matières premières carnées utilisées	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.
C6	Taux d'incorporation des viandes <u>pour les produits de hachage</u>	Produits « typés porc charcutier » : fabriqué à partir de <u>viandes maigres</u> et de gras de porc charcutier avec un taux d'incorporation de 40 % maximum de viande de coche. Produits « typés coche » : fabriqué à partir de <u>viandes maigres</u> et de gras de coche avec un taux d'incorporation compris entre 60 et 100 % de viande de coche.
C7	Interdiction des VSM	Interdiction de l'utilisation des VSM.
C8	Délai maximum de mise en œuvre des <u>matière première</u>	Viandes fraîches mises en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<u>carnée de viandes de porcs</u>	Dans le cas des week-ends et jours fériés, <u>ce délai peut être amené à 6 jours.</u>
C9	Délai <u>maximum</u> de mise en œuvre des viandes de coches	Viandes fraîches mises en œuvre au plus tard 6 jours après la date d'abattage des coches.
C10	Interdiction de l'utilisation de <u>maigre viande</u> congelée	Interdiction de l'utilisation de <u>maigre viande</u> congelée <u>à l'exception des produits de type « Saucisses cuites à pâte fine ».</u>
C11	Conditions de stockage des matières premières raidies à des fins technologiques	<u>Autorisation des opérations de raidissage à des fins technologiques.</u> <u>Conservation des produits à l'état raidi ≤ à 24 heures à une température :</u> — pour le maigre comprise entre 5°C et 3°C ; — pour le gras comprise entre 7°C et 5°C. <u>Délai ≤ 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.</u> <u>Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes pour les catégories de produit concernées.</u>
C22	<u>Conditions de congélation des viandes</u> <u>(en cas de congélation par le transformateur)</u>	<u>En cas d'utilisation de viande congelé(s), la congélation s'effectue au plus tard 3 jours après abattage.</u> <u>Si un lot de viande congelé(s) est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date de congélation la plus ancienne.</u> <u>La congélation lors du process de fabrication est interdite.</u>
C23	<u>Durée de conservation des viandes congelées</u>	<u>4 mois maximum.</u>
C12	Conditions de congélation des gras <u>(en cas de congélation par le transformateur)</u>	En cas d'utilisation de gras congelé, la congélation s'effectue au plus tard <u>72 heures</u> <u>3 jours</u> après abattage. Si un lot de <u>matière grasse</u> <u>gras</u> -congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date de congélation la plus ancienne. <u>La congélation des gras s'effectue en l'état.</u> <u>La congélation lors du process de fabrication est interdite.</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Durée de conservation des gras congelés	<u>14 mois maximum.</u>
<u>C14</u>	<u>Conditions de conservation des gras congelés</u>	<u>Conservation et décongélation réalisées dans des conditions maîtrisées.</u>
<u>C24</u>	<u>Conditions de congélation des abats (foies, estomacs, chaudins, sang, crépines...) (en cas de congélation par le transformateur)</u>	<u>En cas d'utilisation d'abats congelés, la congélation s'effectue au plus tard 2 jours après abattage.</u> <u>Si un lot d'abats congelés est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date de congélation la plus ancienne.</u>
<u>C25</u>	<u>Durée de conservation des abats congelés (foies, estomacs, chaudins, sang, crépines...)</u>	<u>Abats rouges : 4 mois maximum</u> <u>Abats blancs : 9 mois maximum</u>
<u>C26</u>	<u>Utilisation du cutter</u>	<u>En cas de cutterage, l'utilisation du cutter doit être réalisée par du personnel qualifié.</u>

5-3. Ingédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15	Liste des ingrédients et additifs autorisés	Cf. listes définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.
<u>C16</u>	<u>Interdiction de l'emploi de fumée liquide</u>	<u>Interdiction de l'emploi de fumée liquide.</u>

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C16</u>	<u>Emploi de la fumée liquide</u>	<u>Interdiction de l'emploi de fumée liquide</u>
C17	Processus de fabrication, de tranchage et de conditionnement	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.
	<u>Conditions de réemploi</u>	<u>Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes pour les catégories de produit concernées.</u>

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18	Caractéristiques des produits finis	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.

5-6. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C19	<u>Délai de surgélation après fabrication</u>	<u>Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes pour les catégories de produit concernées.</u>
C20	<u>Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température</u>	<u>Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes pour les catégories de produit concernées.</u>

5-7. Etiquetage-Mentions spécifiques au label rouge

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<p><u>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum :</u></p> <ul style="list-style-type: none">● <u>Le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique ;</u>● <u>Le numéro d'homologation du label rouge ;</u>● <u>Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquetage ;</u>● <u>Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG.</u> <p><u>La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG</u></p>

6- ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

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

- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique ;
- le numéro d'homologation du label rouge ;
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ;

~~— le nom (ou l'aeronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social).~~

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C4.1	Nature des matières premières carnées	Visuelle et documentaire

II – CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES PAR CATEGORIE DE PRODUIT

Les fiches qui suivent précisent les dispositions communes de production particulière à respecter par catégorie de produit.

1- JAMBON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.3.3 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes relative au dont le titre est « Jambon cuit supérieur ». Le produit courant de comparaison relève de la même fiche.

1.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Jambons <u>s</u> frais entiers <u>s</u> non désossés <u>s</u> , <u>issus des membres postérieurs</u> , de porc charcutier.
C5.1	Défauts d'aspect	Absence de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant du dispositif de convoyage.
C5.2	Caractéristique du gras de couverture des jambons	Couleur blanche et consistance ferme.
C5.3	Poids des jambons	Poids minimum de 8 <u>k</u> <u>K</u> <u>g</u> avant désossage et parage.
C5.4	pH ultime des jambons	pH ultime mesuré dans le muscle demi-membraneux compris dans l'intervalle 5,50 / 6,20.
C5.5	Utilisation du jarret	Exclusion du jarret de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie <u>tendineuse</u> <u>nerveuse</u> . Il peut dans certains cas être conservé au cours de la cuisson pour des raisons organoleptiques, mais il doit alors être exclu lors de la présentation à la vente du jambon désossé. Dans le cas du jambon <u>cuit entier avec son os ou</u> à l'ancienne, les muscles du jarret peuvent être <u>conservés ou</u> réintroduits au niveau de la cavité laissée par le fémur dans le respect des proportions anatomiques initiales.
C5.6	Couenne utilisée	Couenne de jambon exclusivement.

1.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>— sel ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>sel (NaCl)</u>, eau, bouillon, saumure <u>en quantité telle que les critères analytiques soient respectés</u> ; - sucres : saccharose, dextrose, <u>lactose</u> ; - aromates, épices, <u>vins, alcools, liqueurs, condiments</u> ; 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 <u>maltodextrines comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,2 % du poids de viande mis en œuvre</u> <u>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</u>. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines ; - nitrite de sodium (E 250), <u>de potassium (E 249) dans la limite d'une dose d'emploi de 80 mg/kg maximum exprimé en NaNO₂</u> ; - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ; - acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) et, pour le jambon "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs ; - ferment <u>sans OGM (< 0,9 %)</u>.

1.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C17.5</u>	<u>Réinjection de jambon par la saumure</u>	<u>Interdit</u>
C17.1	TraITEMENT thermique	Cuisson à cœur du produit correspondant à une valeur pasteurisatrice (VP $\frac{10}{70}$) minimale de 50 minutes pour le

		germe <i>streptococcus faecalis</i> .
C17.2	Délai après la fin de la cuisson	Tranchage et conditionnement réalisés au plus tôt 2 jours <u>et au plus tard 42 jours</u> après la fin de la cuisson.
C17.3	Température <u>de la salle</u> de repos après cuisson	<u>0-2°C/+4°C</u> .
<u>C17.4</u>	<u>Tranchage et conditionnement</u>	<u>Conditionnements sous vide, sous atmosphère ou sous skin pack autorisés pour les jambons entiers, en morceaux ou en tranches.</u>

1.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Sucres solubles totaux (SST) maximum	$\leq 0,8 \%$.
C18.2	<u>Lipides totaux maximum Matière grasse totale</u> (sur tranche découennée et dégraissée)	$\leq 5,4 \%$. $\leq 7 \%$ dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté <u>ou à l'ancienne</u> .
C18.3	PCL	Moyenne ≥ 20 et aucun résultat < 19 .
<u>C18.4</u>	<u>Date limite de consommation (DLC) maximale</u>	<u>$\leftarrow 30$ jours:</u> <u>Pour les produits destinés au libre service, elle est décomptée à partir du jour de tranchage.</u> <u>Pour les produits 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.</u> <u>expédition, ce dernier devant intervenir dans les 30 jours qui suivent la cuisson du jambon.</u> <u>$\leftarrow 55$ jours à compter de la date de cuisson pour les jambons cuits supérieurs au torchon qui ne sont pas reconditionnés avant expédition</u>

2- JAMBON SEC

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche à la référence 2.1.2.5 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes relative au dont le titre est « Jambon sec, jambon-sel sec, supérieur ou traditionnel ». Le produit courant de comparaison relève de la même fiche.

2.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Jambons frais entier non désossé de porc charcutier issu des membres postérieurs.
C5.1	Défauts d'aspect	Absence de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou lubrifiant du dispositif de convoyage.
C5.2	Poids des jambons frais	Poids minimum de 9,5 kKg après parage.
C5.3	pH des jambons frais	pH ultime mesuré dans le muscle demi-membraneux compris dans l'intervalle 5,50 / 6,20.
C5.4	Epaisseur du gras de couverture	≥ 10 mm, couenne comprise, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur.
C5.5	Caractéristiques du gras de couverture des jambons	Couleur blanche et de consistance ferme.
C5.6	Température de réception des jambons frais reçus parés.	≤ 4 °C à cœur.

2.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- Sel (NaCl) ;- sucres : saccharose, dextrose ;- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;- nitrate de sodium (E251), de potassium (E252)-(Cf. 2.4- Caractéristiques du produit fini);- ferment sans OGM (< 0,9 %) ;

		<u>Substances de traitement des surfaces :</u> <ul style="list-style-type: none"> - panne, saindoux, amidon, <u>sel (NaCl)</u>, épices, aromates, <u>vins alcools, liqueurs</u>.
--	--	--

2.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Durée minimale de fabrication	270 jours à compter de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage ou désossage.
C17.2	Température à cœur <u>lors du en cas de raidissage</u>	<u>≥ -14°C -13,5°C et dans tous les cas le jambon sec n'est pas congelé.</u>
C17.3	Durée maximale <u>du stockage après raidissage avant entre le début du raidissage et le</u> tranchage	8 semaines maximum.
C17.4	Elimination du jarret	Dans le cas d'une vente du jambon en morceaux ou en tranches, élimination de la <u>plus grande partie tendineuse</u> du jarret.

2.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	<u>Teneur en sel maximum</u>	<u>≤ 7,5%.</u>
C18.2	<u>SST maximum</u>	<u>≤ 0,5%.</u>
C18.3	Teneur en eau maximum	≤ 61% (mesurée par la méthode définie par le code des usages <u>de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes</u>).
C18.6	<u>Teneur en nitrate de potassium (E252) maximum</u>	<u>< 100 mg/kg exprimé en NaNO₃ en dose résiduelle;</u>
C18.4	<u>Date de durabilité minimale (DDM)</u>	<u>Pour le jambon conditionné en morceaux ou en tranches : ≤ 90 jours suivant le jour de conditionnement ;</u> <u>Pour le jambon entier avec os ou le jambon désossé conditionné sous vide : ≤ 90 jours suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant.</u>
C18.5	<u>Caractéristiques sensorielles</u>	<u>Texture fondante et sèche.</u> <u>Absence des défauts suivants :</u>

		<ul style="list-style-type: none">- goût de rance, de moisissure, de viande crue ;- aspect de tranche moirée, irisé ;- texture pâteuse.
--	--	--

3- SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SECHE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans les fiches du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont les titres sont « Saucisson sec, saucisse sèche supérieur(e) », « Rosette supérieure, fuseau supérieur » et « Miche, galet, pavé, rouelle ». Pour cette dernière fiche, les exigences concernent uniquement les produits portant la mention « supérieur(e) ». Le produit courant de comparaison relève des mêmes fiches. la fiche référence 2.1.5.4 du Code des usages relative aux saucissons seés et saucisses sèches, pur porc supérieur(e)s. Elles s'appliquent également aux grosses pièces (Rosette, Miche etc. correspondant aux fiches 2.1.5.5 et 2.1.5.6 du Code des usages.)

3.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<u>Les viandes et les gras sont issus de porcs et de coches.</u> <ul style="list-style-type: none"> - <u>maigres-viandes fraîches de pores et de coches</u> issues des pièces anatomiques parées suivantes : jambon, épaule et longe ; - gras dur provenant de la bardière (gras dorsal) et de la poitrine, frais ou congelé.
C5.1	Interdiction du jarret	Interdiction de l'utilisation du jarret.
C5.2	Température de réception des viandes fraîches	$\leq +4$ °C.
C11	Conditions de stockage des matières premières raidies à des fins technologiques	Conservation des produits à l'état raidi \leq à <u>24-48</u> heures à une température <u>à cœur</u> : <ul style="list-style-type: none"> - pour <u>le maigreles viandes</u> comprise entre -5°C et - <u>32</u>°C ; - pour le gras comprise entre -7°C et -5°C. Délai \leq 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.

3.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - sel (<u>NaCl</u>) ; - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose ; - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments-;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - ferments <u>sans OGM (< 0,9 %)</u> ; - nitrate <u>de sodium (E251)</u>, de potassium (E252) ; - nitrite de sodium (E250), <u>de potassium (E249)</u> ; - <u>acide érythorbique (E315)</u>, érythorbate de sodium (E316) ; - <u>acide ascorbique (E300)</u>, ascorbate de sodium (<u>E301</u>) ; <p><u>Substances de traitement des surfaces des boyaux et enveloppes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - fleurs de surface ; <p><u>Enrobages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - poudres de fleurage <u>exemptes de sorbate et de natamycine</u>: amidon, farine, talc, <u>bentonite, argile</u>, carbonate de calcium ; - <u>acide ascorbique (E300)</u>, ascorbate de sodium (<u>E301</u>). <p><u>Les enrobages doivent être exempts de nanoparticules.</u></p>
C15.2	Embossage des produits entiers	<p>Réalisé avec du boyau naturel <u>de porc</u>.</p> <p>Embossage du jésus <u>est</u> réalisé à partir de caecum d'origine porcine.</p>
C15.3	Embossage des produits à trancher présentés en libre service	Autorisation du boyau collagénique destiné à être pelé avant le tranchage.
C15.4	<u>Ingrédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « saucisse sèche / saucisson sec à » ou « saucisse sèche /saucisson sec aux »</u>	<p><u>En cas d'utilisation de la dénomination « saucisse sèche / saucisson sec à » ou « saucisse sèche /saucisson sec aux », seuls les ingrédients suivants sont autorisés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Les ingrédients figurant au critère C15.1</u> ; - <u>Espèces de champignons sylvestres : Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces :</u> <ul style="list-style-type: none"> . <u>Boletus aerus (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau)</u>, . <u>Boletus edulis (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau)</u>, . <u>Cantharellus cibarius (pieds + chapeau en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau)</u>, . <u>Morchella esculenta (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau)</u>,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),</u> <u>. <i>Morchella conica</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau) ;</u> <u>- Variétés de truffes : <i>Tuber melanosporum</i> Vitt. ; <i>Tuber magnatum</i> P. ; <i>Tuber aestivum</i> Vitt. Var.<i>uncinatum</i> C. ; <i>Tuber mesentericum</i> Vitt.;</u> <u>Ces ingrédients sont utilisés dans les proportions suivantes :</u> <u>Champignons sylvestres: 5 à 10 %</u> <u>Truffes : 1,5 à 5 %</u> <u>- Fromages bénéficiant d'un SIQO : 5 à 10 % ;</u> <u>- Fruits à coque : 5 à 10 %.</u>

3.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Hachage	Taille des grains : ≥ 6 mm. <u>Pour les produits dont le poids est inférieur à 50 gr, la taille minimale des grains peut être ramenée à ≥ 4mm.</u> <u>Hachage effectué au hachoir ou au cutter.</u>
C17.2	<u>Utilisation du cutter</u>	<u>Utilisation du cutter réalisée par du personnel qualifié.</u>
C17.3	Durée minimale de séchage	<u>Entre la date d'embossage et la date de conditionnement, durée adaptée à la catégorie et au poids du produit Cf. caractéristiques définies dans les cahiers des charges</u> afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini.
C17.4	Tranchage et conditionnement	Avant tranchage, le boyau peut être retiré.
C17.5	<u>Conditionnements autorisés</u>	<u>non préemballés entiers ;</u> <u>préemballés entiers ou tranchés, sous film perforé, sous vide ou sous atmosphère modifiée.</u>

3.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'Humidité du produit dégraissé (HPD) 77 % maximum	$\leq 20.$
C18.2	Rapport collagène / protides maximum	$\leq 11.$
C18.3	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum	$\leq 0,8\%.$
C18.4	pH des produits finis minimum	<ul style="list-style-type: none">- $\geq 5,2$ pour les petites pièces ;- ≥ 5 pour les grosses pièces d'un poids $\geq \text{à} 1 \text{ Kg.}$

4- PATE DE CAMPAGNE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.7.6 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes relative au dont le titre est « Pâté de campagne supérieur ». Les exigences concernent les produits frais ou appertisés. Elles s'appliquent également aux autres types de pâtes proches du pâté de campagne. Le produit courant de comparaison relève de la fiche « Pâté de campagne ».

4.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<ul style="list-style-type: none">- gorge entière découennée fraîche ou congelée ;- poitrine (après parage des glandes mammaires) fraîche ou congelée ;- <u>maigre viande de porc fraîche</u> ;- gras <u>de porc</u> frais ou congelé ;- <u>foie, frais ou congelé</u> ;- cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne) ;- couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides) ;- <u>barde et crête (pour la couverture du produit)</u>.
C4.2	Interdiction de couenne déshydratée	Interdiction de l'utilisation de couenne déshydratée.

4.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"><u>- gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés</u> ;- sel (<u>NaCl</u>) ;- eau, bouillon <u>en quantité telle que les critères analytiques soient respectés</u> ;- sucres : saccharose, dextrose, glucose, <u>lactose</u> ;- aromates, épices, vins, alcools, condiments, <u>truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.</u> ;- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée ; - œufs : entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée ; - farines⁺, féculles, amidons ; - nitrite de sodium (E250), <u>de potassium (E249) dans la limite de 80 mg/kg maximum</u> ; - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ; - acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) ; <u>- lactate de sodium (E325), de potassium (E326) ;</u> - colorants de masse : <u>(uniquement pour les pâtés de chair et les pâtés de foie) : cochenille, acide carminique, carmins (E120)</u>, caramel (E150 a) ; <u>- Pour le badigeonnage éventuel : jaunes d'œufs, caramel E150 a ; pour le badigeonnage éventuel.</u> <u>- Pour le décor : gelée, bardé et crêpine de porc.</u>
C15.2	<u>Ingrédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « pâté de campagne supérieur à » ou « pâté de campagne supérieur aux »</u>	<p><u>En cas d'utilisation de la dénomination « pâté de campagne supérieur à » ou « pâté de campagne supérieur aux », seuls les ingrédients suivants sont autorisés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>- Les ingrédients figurant au critère C15.1 ;</u> <u>- Espèces de champignons sylvestres : Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces :</u> <ul style="list-style-type: none"> <u>. Boletus aeras (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),</u> <u>. Boletus edulis (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),</u> <u>. Cantharellus cibarius (pieds + chapeau en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),</u> <u>. Morchella esculenta (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),</u> <u>. Morchella conica (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau) ;</u> <u>- Variétés de truffes : Tuber melanosporum Vitt. ; Tuber magnatum P. ; Tuber aestivum Vitt. Var.uncinatum</u>

⁺la farine peut être utilisée sous forme de pain

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>C. ; Tuber mesentericum Vitt.;</u> <u>Ces ingrédients sont utilisés dans les proportions suivantes :</u> <u>Champignons sylvestres: 5 à 10 %</u> <u>Truffes : 1,5 à 5 %</u> <u>Fromages bénéficiant d'un SIQO : 5 à 10 % ;</u> <u>- Fruits à coque : 5 à 10 %.</u>

4.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange	<ul style="list-style-type: none"> - $\geq 25\%$ pour les gorges entières découennées ; - $\geq 22\%$ pour le foie <u>frais</u>.
C17.2	Mélange mis en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> - soit composé exclusivement à partir de grains ; - soit composé d'un mélange de gros grains et de farce, les grains représentant 70 % minimum en poids de la mêlée et la farce 30 % maximum en poids de la mêlée.
C17.3	<u>Diamètre des trous de la grille du hachoir</u> <u>Hachage</u>	<u>Taille des grains</u> ≥ 6 mm.
C17.4	Distribution des grains	Homogène sur l'ensemble du produit.
C17.5	Traitements thermiques	<p>Cuisson du produit correspondant à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une valeur pasteurisatrice (VP $\frac{10}{70}$) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais ; - une valeur stérilisatrice (VF $\frac{10}{121,1}$) minimale de 3 minutes pour les produits appétisés. <p><u>La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C sauf pour les traitements d'appertisation.</u></p>
C17.6	Délai entre <u>le conditionnement et la cuisson</u> <u>et le conditionnement</u>	Pour les produits vendus à l'état frais <u>entier</u> : $\leq \text{à} 4$ jours après cuisson.
C17.7	Aspect <u>à la commercialisation</u> des	Pour les produits vendus à la coupe, présentation d'un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	produits vendus à la coupe	badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.
C17.8	Tranchage et conditionnement	<p>En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder <u>4-10</u> jours.</p> <p><u>Dans le cas d'un délai supérieur à 5 jours , les produits sont protégés par l'étui de cuisson.</u></p> <p>Le délai entre le <u>pré</u>-tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure.</p> <p><u>Les pâtés tranchés sont conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée ou sous skin pack.</u></p>
C17.10	<u>Conditions de réemploi</u>	<p><u>Le réemploi doit être issu d'une même recette de fabrication, être labellisable et ne pas avoir fait l'objet d'un premier conditionnement.</u></p> <p><u>< 10% maximum du poids de la mêlée avant incorporation du réemploi</u></p> <p><u>Délai d'utilisation : 4 jours maximum</u></p> <p><u>Dans l'attente de sa mise en œuvre, le réemploi est conservé entre 0 et 4°C.</u></p>
C17.9	<u>Conditionnements autorisés</u>	<ul style="list-style-type: none"> <u>conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ;</u> <u>conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés ;</u> <u>conditionnés prétranchés ;</u> <u>sous la forme de produits appétisés.</u>

4.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Rapport collagène / protides maximum	≤ 20 .
C18.2	<u>DLC maximale pour les produits frais</u>	<u>≤ 32 jours après la date de cuisson.</u>
C18.3	<u>DDM pour les produits appétisés</u>	<u>≤ 3 ans suivant le jour de conditionnement.</u>

5- PATES DE FOIE, CREME DE FOIE ET MOUSSE DE FOIE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.7.4 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes relative aux dont le titre est -« Pâté, mousse de foie supérieur(e), terrine, crème, et purée de foie », Les exigences concernent les produits frais ou appertisés portant la mention « supérieur(e) ». Elles s'appliquent également aux autres types de pâtés proches des pâtés de foie. Le produit courant de comparaison ne dispose pas de cette mention.

5.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<ul style="list-style-type: none">- foie <u>frais</u>;- gras frais ou congelé ;- <u>barde et crête (pour la couverture du produit)</u>.

5.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- <u>gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés</u> ;- sel <u>(NaCl)</u> ;- eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;- sucres : saccharose, dextrose, glucose, <u>lactose</u> ;- aromates, épices, vins, alcools, condiments, <u>truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.</u> ;- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;- lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée ;- œufs : entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée ;- farines², féculles, amidons ;- nitrite de sodium (E250), <u>de potassium (E249)</u> dans

²la farine peut être utilisée sous forme de pain

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>la limite de 80 mg/kg maximum</u> ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ; - acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) ; - lactate de sodium (E325), de potassium (E326) ; - colorants de masse (uniquement pour les pâtés de chair et les pâtés de foie: cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramel (E150 a) ; <u>- Pour le badigeonnage éventuel : jaunes d'œufs, caramel E150 a, pour le badigeonnage éventuel.</u> <u>- Pour le décor : gelée, bardé et crêpine de porc.</u>
C15.2	<u>Ingrédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « pâté de foie supérieur à, mousse de foie supérieure à, crème de foie à » ou « pâté de foie supérieur aux, mousse de foie supérieure aux, crème de foie aux »</u>	<p><u>En cas d'utilisation de la dénomination « pâté de foie supérieur à, mousse de foie supérieure à, crème de foie à » ou « pâté de foie supérieur aux, mousse de foie supérieure aux, crème de foie aux », seuls les ingrédients suivants sont autorisés :</u></p> <p><u>Les ingrédients figurant au critère C15.1 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>- Espèces de champignons sylvestres : Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces :</u> <ul style="list-style-type: none"> <u>. Boletus aerus (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),</u> <u>. Boletus edulis (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),</u> <u>. Cantharellus cibarius (pieds + chapeau en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),</u> <u>. Morchella esculenta (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),</u> <u>. Morchella conica (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau) ;</u> <u>- Variétés de truffes : Tuber melanosporum Vitt. ; Tuber magnatum P. ; Tuber aestivum Vitt. Var.uncinatum C. ; Tuber mesentericum Vitt.;</u> <p><u>Ces ingrédients sont utilisés dans les proportions suivantes :</u></p> <p><u>Champignons sylvestres: 5 à 10 %</u> <u>Truffes : 1,5 à 5 %</u></p> <p><u>- Fromages bénéficiant d'un SIQO : 5 à 10 % ;</u></p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>- Fruits à coque : 5 à 10 %.</u>

5.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Proportion en foie et gras dans le mélange	<ul style="list-style-type: none"> - $\geq 22\%$ pour le foie ; - $\leq 50\%$ pour les gras.
C17.2	Traitement thermique	<p>Cuisson du produit correspondant à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une valeur pasteurisatrice (VP $\frac{10}{70}$) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais ; - une valeur stérilisatrice (VF $\frac{10}{121,1}$) minimale de 3 minutes pour les produits appétisés. <p><u>La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C sauf pour les traitements d'appertisation.</u></p>
C17.3	Délai entre <u>le conditionnement et la cuisson et le conditionnement</u>	Pour les produits vendus à l'état frais <u>entier</u> : \leq 4 jours après cuisson.
C17.4	Aspect <u>à la commercialisation</u> des produits vendus à la coupe	Pour les produits vendus à la coupe, présentation d'un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'oeuf ou au caramel.
C17.5	Tranchage et conditionnement	<p>En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder <u>4,5</u> jours.</p> <p><u>Dans le cas d'un délai supérieur à 5 jours, les produits sont protégés par l'étui de cuisson.</u></p> <p>Le délai entre le <u>pré</u>-tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure.</p> <p><u>Les pâtés tranchés sont conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée ou sous skin pack.</u></p>
C17.7	<u>Conditions de réemploi</u>	<p><u>Le réemploi doit être issu d'une même recette de fabrication, être labellisable et ne pas avoir fait l'objet d'un premier conditionnement.</u></p> <p><u>< 10% maximum du poids de la mêlée avant incorporation du réemploi</u></p> <p><u>Délai d'utilisation : 4 jours maximum</u></p> <p><u>Dans l'attente de sa mise en œuvre, le réemploi est</u></p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>conservé entre 0 et 4°C.</u>
C17.6	<u>Conditionnements autorisés</u>	<ul style="list-style-type: none"> — conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ; — conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranché ; — conditionnés prétranchés ; — sous la forme de produits appétisés.

5.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Rapport collagène / protides maximum	≤ 20.
C18.2	<u>DLC maximale pour les produits frais</u>	<u>≤ 32 jours après la date de cuisson.</u>
C18.3	<u>DDM pour les produits appétisés</u>	<u>≤ 3 ans suivant le jour de conditionnement.</u>

6- SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMEE OU NON FUMEE)

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans les fiches référence 2.1.4.2 et 2.1.4.3 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont les titres sont relatives aux « Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir, supérieur(e) » et « Saucisse de Toulouse ». Pour cette dernière fiche, les exigences concernent uniquement les produits portant la mention « supérieur(e) ». Elles s'appliquent également aux autres types de saucisses proches des produits cités ci-dessus. Le produit courant de comparaison relève des fiches « Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir » et « Saucisse de Toulouse ».

6.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<p><u>Matières premières Viandes</u> fraîches :</p> <ul style="list-style-type: none">- épaule ;- échine ;- longe ;- jambon sans jarret ;- poitrine (parée des glandes mammaires) ; <p><u>Grafs dur provenant de la bardière (gras dorsal) et de la poitrine, frais ou congelé.</u></p>

6.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication <u>des saucisses fumées</u>	<ul style="list-style-type: none">- sel (<u>NaCl</u>) ;- eau, glace, en quantité telle que les critères <u>analytiques soient respectés</u> ;- sucres : saccharose, dextrose, glucose, <u>lactose</u> ;- aromates, épices, vins, <u>eidres</u>, alcools, liqueurs, <u>condiments</u> ;- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;- ferment <u>sans OGM (< 0,9 %)</u> ;- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> (E316) ; - acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) ; - acéate de sodium (E262), de potassium (E261), de calcium (E263) ; <u>- lactate de sodium (E325), de potassium (E326) ;</u> - nitrite de sodium (E250), <u>de potassium (E252) dans la limite de 100 mg/kg maximum exprimé en NaNO₂</u> ; <u>- cochenille, acide carminique, carmins (E120).</u> - <u>crépine de porc.</u>
C15.1 bis	<u>Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication des saucisses non fumées</u>	<ul style="list-style-type: none"> - sel (NaCl) ; - eau, glace, ; - sucres : saccharose, dextrose, glucose; - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ; - arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ; - ferment non OGM ; - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ; - crépine de porc ;

6.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	<u>Type de hachage</u> <u>Hachage</u>	<u>Produits de gros hachage, fabriquées sans addition de farce.</u> <u>Fabrication sans addition de farce</u> <u>Taille des grains ≥ 6mm</u> <u>Taille des grains ≥ 8mm pour la saucisse de Toulouse</u>
C17.2	<u>Embossage (facultatif)</u>	Boyau naturel de porc ou de mouton.
C17.4	<u>Conditions de réemploi</u>	<u>Le réemploi doit être issu d'une même recette de fabrication, être labellisable et ne pas avoir fait l'objet d'un premier conditionnement.</u> <u>≤ 10% maximum du poids de la mêlée avant</u>

		<u>incorporation du réemploi</u> <u>Délai d'utilisation : 1 jour maximum</u> <u>Dans l'attente de sa mise en œuvre, le réemploi est conservé entre 0 et 4°C.</u>
C17.3	<u>Conditionnements autorisés</u>	<ul style="list-style-type: none"> - en libre service (sous film, sous atmosphère protectrice pour tous les produits, ou sous vide pour la chair à saucisse, la farce et la crépinette) ; - en vrac (sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice) pour le rayon traditionnel.

6.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'HPD 77 % maximum	$\leq 20\%$. <u>Pour les saucisses fumées à cuire $\leq 27\%$.</u>
C18.2	Rapport collagène / protides maximum	$\leq 12\%$ pour les saucisses crues non fumées label rouge.
C18.3	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum	$\leq 0,8\%$.
C18.4	HPD maximum	Conforme à la valeur fixée au code des usages <u>de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes</u> .
C18.5	<u>Caractéristiques sensorielles</u>	<ul style="list-style-type: none"> - couleur homogène ; - texture homogène et ferme ; - goût de viande ; - peu grasse ; - peu salée ; - peau fine ; - odeur caractéristique.

6.5- Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C19.1	Délai de surgélation après	<u>La mise en surgélation s'effectue dans les 24 heures</u>

	<u>fabrication</u>	<u>suivant la fin de la fabrication.</u>
C20.1	<u>Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température</u>	<u>Les pièces sont surgelées par un dispositif permettant d'atteindre une température à cœur des pièces destinées au consommateur final (UVC) de -18 ° C dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation.</u>

7- RILLETTES

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.8.1 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes relative aux dont le titre est « Rillettes supérieures ». Le produit courant de comparaison relève de la fiche « Rillettes ».

7.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières utilisées	<u>Les viandes et les gras sont issus de porcs et de coches.</u> <ul style="list-style-type: none"> - <u>maigre provenant de pores ou de coches viandes fraîches</u> ; - <u>gras et/ou graisse provenant de pores ou de coches</u> frais ou congelé.
C5.1	Caractéristique des poitrines	Exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire.

7.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - sel (<u>NaCl</u>) ; - aromates, épices, <u>vins, alcools, liqueurs, condiments</u> ; - bouillon, jus, fumet ; - arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ; - nitrite de sodium (E250) <u>dans la limite de 80 mg/kg maximum</u>.

7.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Rissolage	Température : supérieure à 95 °C.
C17.2	Cuisson	Température : 85 °C minimum ; Durée : supérieure à 8 heures, temps de rissolage compris, <u>à partir de la fin du chargement du cuiseur</u> .
C17.3	TraITEMENT thermique	Cuisson du produit correspondant à une valeur

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		stérilisatrice (VF $\frac{10}{121,1}$) minimale de 3 minutes pour les produits appétisés.
C17.4	Délai entre tranchage et conditionnement (si il y a lieu)	≤ 1 heure.
C17.6	<u>Conditions de réemploi</u>	<u>Le réemploi doit être issu d'une même recette de fabrication, être labellisable et ne pas avoir fait l'objet d'un premier conditionnement.</u> <u>$\leq 10\%$ maximum du poids de la mêlée avant incorporation du réemploi</u> <u>Délai d'utilisation : 4 jours maximum</u> <u>Dans l'attente de sa mise en œuvre, le réemploi est conservé entre 0 et 4°C.</u>
C17.5	<u>Conditionnements autorisés</u>	<ul style="list-style-type: none"> — conditionnés sous vide entier ou tranché éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être détaillées ; — sous atmosphère modifiée ; — conditionnés entiers, destinés à être tranchées ; — conditionnés en pots ; — appétisés.

7.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	HPD maximum	$\leq 72\%$.
C18.2	Taux de lipides rapporté à l' HPD 72 % maximum	$\leq 42\%$.
C18.3	Rapport collagène / protides maximum	$\leq 15\%$.
C18.4	SST rapporté à l'HPD 72 % maximum	$< 0,5\%$.
C18.5	<u>DDM des produits appétisés</u>	<u>≤ 3 ans suivant le jour de conditionnement.</u>

8- SAUCISSON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.6.2. du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes relative au dont le titre est « Saucisson cuit, saucisson cuit à l'ail supérieur ». Le produit courant de comparaison relève de la fiche « Saucisson cuit, saucisson cuit à l'ail (choix) ».

8.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<p><u>Maigres-Viandes fraîches</u> issues des pièces anatomiques parées suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- jambon ;- longe ;- épaule ;- échine ;- poitrine parée des glandes mammaires ;- gorge. <p>Gras durs provenant de la bardière (gras dorsal), du dessus d'épaule et du jambon <u>et de la poitrine</u>, frais ou congelés.</p>
C11	Conditions de stockage des matières premières raidies à des fins technologiques	<p>Conservation des produits à l'état raidi ≤ à <u>24-48</u> heures à une température <u>à cœur</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- pour <u>la viande maigre</u> comprise entre -5°C et - <u>32</u>°C ;- pour le gras comprise entre -7°C et -5°C. <p>Délai ≤ 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.</p>

8.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- sel (<u>NaCl</u>) ;- sucres : saccharose, dextrose, glucose ;- ail ;- arômes, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ; - blanc d'œuf ; — <u>plasma de porc</u> ; - nitrite de sodium (E250), <u>de potassium (E249) dans la limite de 80 mg/kg maximum</u> ; - acide ascorbique (E 300), 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), de potassium (E261), de calcium (E263) ; — <u>lactate de sodium (E325), de potassium (E326)</u> ; - <u>cochenille, acide carminique, carmins (E120)</u>.

8.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Type de hachage Hachage	<u>Produits de gros hachage.</u> <u>Taille des grains ≥ 6mm</u> <u>Quantité de farce fine ≤ 15 %</u>
C17.2	Proportion de <u>maigre-viande et de farce</u> dans la mêlée mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> - <u>maigre-viande</u> : ≥ 40 % ; - <u>farce</u> : ≤ 15 %.
C17.3	Embossage	Réalisé avec du boyau naturel. <u>Autorisation du boyau collagénique destiné à être pelé avant utilisation dans un produit élaboré.</u>
C17.4	Délai entre le tranchage et <u>le</u> conditionnement	En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours. Le délai entre le <u>pré</u> -tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure.

8.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Lipides rapporté à l'HPD 76 % maximum	≤ 25%.
C18.2	Rapport collagène / protides maximum	≤ 15%.
C18.3	SST rapporté à l' HPD 76 % maximum	< 1%.
C18.4	DLC maximum	≤ 29 jours à compter de la date de cuisson.

9- LARDONS

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.1.4 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes relative aux dont le titre est « Lardons supérieurs ». Le produit courant de comparaison relève de la même fiche.

9.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Poitrine de porc <u>fraîche</u> parée des glandes mammaires.

9.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- sel <u>(NaCl)</u> ;- eau, saumure ;- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose ;- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;- ferments <u>sans OGM (< 0,9 %)</u> ;- nitrite de sodium (E250), <u>de potassium (E249) dans la limite de 100 mg/kg maximum</u> ;- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) ;- <u>lactate de sodium (E325), de potassium (E326)</u> ;

9.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Caractéristiques de fabrication	<u>Fabriqué à partir de poitrine saumurée, étuvée puis éventuellement fumée.</u> <u>Préparé à partir de poitrines non reconstituées salées au</u>

		<u>sel sec ou saumurées.</u> <u>Les poitrines sont étuvées puis éventuellement fumées.</u>
<u>C17.2</u>	<u>Délai tranchage entre le tranchage et le conditionnement</u>	<u>< 1 h</u>

9.4- Caractéristiques du produit fini

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C18.1</u>	<u>Taux de lipides rapporté à l'HPD 74% maximum</u>	<u>< 24 %</u>

9.5- Surgélation

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C19.1</u>	<u>Délai de surgélation après fabrication</u>	<u>La mise en surgélation s'effectue dans les 24 heures suivant la fin de la fabrication.</u>
<u>C20.1</u>	<u>Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température</u>	<u>Les pièces sont surgelées par un dispositif permettant d'atteindre une température à cœur des pièces destinées au consommateur final (UVC) de -18 ° C dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation.</u>

10- ROTI CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.3.9 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes relative à dont le titre est « Rôti cuit supérieur ». Le produit courant de comparaison relève de la même fiche.

10.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Longe de porc <u>à l'exception de l'échine (earré ou filet exclusivement).</u>

10.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- sel (<u>NaCl</u>) ;- eau, bouillon, saumure <u>en quantité telle que les critères analytiques soient respectés</u> ;- sucres : saccharose, dextrose, <u>lactose</u> ;- aromates, épices, <u>vins, alcools, liqueurs, condiments</u> ; <p>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 ;</p> <ul style="list-style-type: none">– <u>autres ingrédients : truffes, champignons, etc.</u> ;- arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de <u>maltodextrines gomme arabique ou de gomme xanthane</u> comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de <u>0,040,2%</u> du poids de viande mise en œuvre. <u>Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines</u> ;- nitrite de sodium (E 250), <u>de potassium (E 249) dans la limite de 80 mg/kg maximum</u> ;- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;

		<ul style="list-style-type: none"> - acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) et, pour le rôti "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs ; - ferments <u>sans OGM (< 0,9 %)</u> ; - caramel E150 a (pour la coloration de surface exclusivement).
--	--	--

10.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Traitement thermique	Cuisson à cœur du produit correspondant à une valeur pasteurisatrice (VP $\frac{10}{70}$) minimale de 50 minutes pour le germe <i>streptococcus faecalis</i> .
C17.2	Délai entre cuisson et tranchage	Le tranchage suivi du conditionnement doivent être réalisés au plus tôt 2 jours après la fin de la cuisson.
C17.3	Température de <u>la salle de repos</u> entre cuisson et tranchage	Température de repos : de <u>0-2°C</u> à +4°C.
C17.4	Tranchage et conditionnement	En cas de tranchage, le délai entre le tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure. <u>Les rôtis cuits sont conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée ou sous skin pack.</u>

10.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	SST maximum	$\leq 0,8 \%$.
C18.2	PCL	Moyenne ≥ 20 et aucun résultat < 19 .
C18.3	<u>DLC maximum</u>	<u>≤ 30 jours quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution.</u>

DEFINITIONS

Circuit interne du fabricant : Toutes les étapes au cours desquelles le produit est sous la responsabilité du fabricant.

HPD : Humidité du produit dégraissé : % d'humidité totale x 100
% de matière grasse libre - 100

Parage : Action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux et les ganglions lymphatiques. Pour les pièces de découpe, le parage concerne également l'ablation des rougeurs et éventuellement la couenne. On distingue un parage superficiel pour les pièces utilisées entières et un parage interne pour les morceaux destinés à être hachés.

PCL : Le critère PCL permet d'évaluer la teneur en protéines autres que le collagène de la partie délipidée des pièces cuites : (% de protéines totales - % de collagène) x 100

100 - % de lipides

pH ultime : pH pris au minimum 18 h après l'abattage.

Skin pack : Type d'emballage consistant à recouvrir d'un film plastique, un produit placé sur un support. La mise sous vide permet l'adhésion du film au produit.

Réemploi : Réincorporation de produit en fin de process dans une mêlée différente.

SST : Sucres solubles totaux. La teneur est rapportée à l'HPD du produit concerné :

SST x (100 - HPD)

SSTR(100 - HPD)
100 – humidité - 0.01 x lipides x HPD

Tranchage : Mode de débit d'une pièce en tranches ou en morceaux