

**Cahier des charges du label rouge n° LA 33/05**  
**« Saucisse ~~chevillée~~ficelée et Jésus ~~chevillé~~ficelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- **Fabriqué(e) avec des porcs Label Rouge nourris au petit-lait**
- **~~Fumé(e) lentement~~ au bois de résineux dans un tué par combustion de bois et sciure de résineux**
- **Fumé(e) dans un tuyé, fumoir traditionnel de Franche-Comté**
- **~~Produit contrôlé à tous les stades de son élaboration~~**

**Avertissement :**

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

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en gras souligné dans le présent document.

**Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :**

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

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

*Règles typographiques :*

- Les modifications proposées sont affichées en caractères soulignés ;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées ~~en caractères barrés~~.

## SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR .....	3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE .....	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT .....	3
3-1. Présentation du produit.....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant .....	5
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....	<del>7</del> 6
4- TRAÇABILITE .....	<del>8</del> 7
4-1. Identification des opérateurs .....	<del>8</del> 7
4-2. Obligations déclaratives et tenues de registres .....	<del>8</del> 7
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	<del>11</del> 10
5- METHODE D'OBTENTION .....	<del>15</del> 12
5-1. Schéma de vie.....	<del>15</del> 12
5-2. Matières premières carnées utilisées .....	<del>17</del> 13
5-3. Ingrédients et additifs .....	<del>17</del> 13
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement .....	<del>18</del> 13
5-5. Qualité des produits.....	<del>20</del> 15
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE .....	<del>20</del> 15
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION .....	<del>21</del> 16
ANNEXE 1 .....	<del>22</del> 17

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Nom : Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)  
Valparc  
12 rue de Franche-Comté  
25480 ECOLE VALENTIN  
Tel : 03 81 54 71 70 Fax : 03 81 54 71 54  
Courriel : [accueil@interporc-fc.fr](mailto:accueil@interporc-fc.fr)

## 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisse ~~chevillée-ficelée~~ et Jésus ~~chevillé-ficelé~~

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

#### *Aspect extérieur*

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- La saucisse ~~chevillée-ficelée~~ est une saucisse droite de forme cylindrique, régulière et d'un diamètre minimum de 40 millimètres (diamètre du boyau avant l'embossage), élaborée à base de viande de porc. La saucisse est embossée dans un boyau naturel et non coloré de porc (chaudin ou suivant), seule sa pigmentation naturelle est acceptée. Ce boyau est fermé à une extrémité par une cheville en bois et à l'autre extrémité par une ficelle- en fibre naturelle. La ficelle utilisée est dans des tons blanc, crème, écru ou beige. La cheville de bois est une petite baguette de bois. Elle a la forme d'un cylindre circulaire droit et ne comporte pas d'extrémités pointues.

- Le Jésus ~~chevillé-ficelé~~ est une présentation particulière de la saucisse ~~chevillée-ficelée~~, cette saucisse droite de forme cylindrique est plus irrégulière et de diamètre minimum 65 millimètres (diamètre du boyau avant l'embossage). Le Jésus ~~chevillé-ficelé~~ est également embossé dans un boyau naturel et non coloré (chaudin de porc ou cæcum), ~~fermé à une extrémité par une cheville en bois et à l'autre extrémité par une ficelle.~~ seule sa pigmentation naturelle est acceptée. Le Jésus ficelé est chevillé à une de ses extrémités quand il est embossé dans du chaudin, mais il n'est pas systématiquement chevillé lorsqu'il est embossé dans du cæcum. La ficelle et la cheville de bois ont les mêmes caractéristiques que pour la saucisse ficelée.

La saucisse ~~chevillée-ficelée~~ et le Jésus ~~chevillé-ficelé~~ peuvent donc présenter des aspects physiques variables, compte tenu de la diversité des boyaux utilisés.

Une fois cuite, la tranche de la saucisse ~~chevillée-ficelée~~ ou du Jésus ~~chevillé-ficelé~~ présente un hachage grossier mais homogène et d'aspect ~~cohérent et lié~~.

#### *Couleur et consistance*

Le fumage de la saucisse ~~chevillée-ficelée~~ ou du Jésus ~~chevillé-ficelé~~ donne à ces derniers une couleur typiquement ambrée (entre le brun et le doré). Néanmoins la couleur n'est pas homogène sur tout le produit. La saucisse ~~chevillée-ficelée~~ ou le Jésus ~~chevillé-ficelé~~ sont des préparations à

base d'un mélange de maigre et de gras dur de porc haché grossièrement et malaxé. Ainsi, par transparence, le boyau laisse apparaître des tâches plus foncées correspondant au maigre de porc et des tâches claires correspondant au gras.

### *Saveur, arôme et texture*

L'arôme de fumée est une des caractéristiques fortes de la saucisse ~~chevillée-ficelée~~ ou du Jésus ~~chevillé-ficelé~~ obtenu grâce au bois et à la sciure de résineux ainsi qu'à la lenteur de son fumage. Sur le produit cru, cet arôme est nettement présent. Une fois cuit, cette saveur fumée est équilibrée et persistante en bouche sans être acide ou âcre.

Le fumage en tuyé pendant minimum 48 heures confère à la saucisse ~~chevillée-ficelée~~ ou au Jésus ~~chevillé-ficelé~~ un goût unique. La saucisse ~~chevillée-ficelée~~ ou le Jésus ~~chevillé-ficelé~~ se caractérisent également par leur goût de viande.

La texture de la saucisse ~~chevillée-ficelée~~ (ou du Jésus ~~chevillé-ficelé~~) cuite (cuit) est définie par son moelleux et sa souplesse. En bouche, le produit est ferme et juteux.

### *Modes de présentation*

Les saucisses ~~chevillées-ficelées~~ ou les Jésus ~~chevillés-ficelés~~ sont vendue(s) entier(ère)s ou tranché(e)s, à l'unité ou au poids, à cuire, cuit(e)s ou surgelé(e)s cru(e) ou cuit(e)s ; en l'état ou conditionné(e)s sous vide, sous atmosphère modifiée, ou en frais emballé.

### *Caractéristiques physico-chimiques du produit fini*

Les caractéristiques physico-chimiques des produits finis sont définies sur produit cru et conformes à celles définies comme suit :

Le taux de lipides rapporté à l'HPD de 75% est inférieur ou égal à 27 %

Le rapport collagène sur protéides est inférieur ou égal à 16 % ,

Le taux de sucres (saccharose, dextrose, lactose) est inférieur ou égal à 0,8 % rapporté sur HPD,

Le taux d'humidité dans le produit dégraissé (HPD) est inférieur ou égal à 73 %.

### *Caractéristiques organoleptiques du produit fini*

~~La saucisse chevillée et le Jésus chevillé se caractérisent par les qualités organoleptiques suivantes :~~

~~\* Le fumé: " Flaveur équilibrée, arôme de fumé persistant en bouche, opposé à parfum fort acide et dur "~~,

~~\* Le moelleux: " Impression de chair tendre, de gras, dégage du jus, souplesse en la mâchant, ferme sans être dur "~~,

~~\* Le lié: " Hachage grossier, lié, se tient bien, ne se défait pas à la coupe "~~,

~~\* Le maigre: " Impression de viande, mais ne paraît pas trop sèche opposé à gras "~~,

~~\* La couleur ambrée liée à son fumage " entre le brun et le doré "~~,

~~\* Les épices: " Absence ou légèrement perçu "~~.

~~L'appréciation de ces caractéristiques est réalisée à travers les points suivants : aspect général, parfum, aspect de la tranche, texture en bouche, saveur et arôme.~~

Le produit label rouge se distingue du produit standard par une couleur avant et après cuisson plus intense et par une odeur de fumée avant cuisson plus prononcée. Le goût de fumée du produit label rouge est plus intense que le produit standard et ce goût est plus persistant en bouche.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une saucisse ficelée fumée ou un jésus ficelé fumé conformes au Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande. Le produit courant de comparaison ne peut bénéficier ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits. Il est prélevé en point de vente et conditionné en frais emballé, sous atmosphère protectrice ou sous vide.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation des porcs	Nourris au lactosérum <u>issu de fabrications fromagères (pâtes pressées, pâtes molles, pâtes persillées, pâtes fraîches, pâtes dures, pâtes filées) à base de lait de vache. Il représente, exprimé en matière sèche au minimum 15 % et au maximum 35 % de la ration d'engraissement.</u>  Coches interdites	Pas de précision  Pas de précision
Type de pièces	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 % minimum de muscles « nobles » (épaule, longe, jambon sans jarret),</li> <li>• 20 % minimum de muscles « moyens » et de gras dur (poitrine parée des glandes mammaires, parage de découpe issue de la liste positive)</li> </ul>	Maigre de porc à l'exclusion de toute autre espèce Gras de porc
Gras congelé	Pas de possibilité d'utiliser du gras congelé	Aucune exigence fixée
Ingrédients et additifs		
-Sel	Sel : <b>15 à <del>25-22</del> g/kg, <u>de mêlée</u></b>	Sel
-Sucres	Saccharose, dextrose, lactose, <b>maximum 8 g/kg, <u>de mêlée</u></b>	Sucres (y compris lactose)
-Epices	<b>Uniquement du poivre : maximum 3 g/kg.</b>	Epices
<del>-Ferments</del>	<b>Interdits</b>	<del>Ferments</del>
-Aromates, arômes, <del>ferments</del>	<b>Interdits</b>	Aromates, arômes, condiments.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
-Liants protéiques	<b>Interdits</b>	Liants protéiques (plasma sanguin, blanc d'œufs)
-Eau et liquides	<b>Interdits</b>	vins, alcools, liqueurs Eau, glace, bouillon, saumure
<u>-Ferments</u>	<u><b>Autorisés</b></u>	<u><b>Autorisés</b></u>
-Arômes de fumée et condensats de fumée	<b>Interdits</b>	Autorisés
-Additifs	<u><b>Interdits</b> E250 et E252 limités pour chacun à 110 mg/kg exprimé respectivement en NaNO<sub>2</sub> et NaNO<sub>3</sub></u>	<u>E250, E252, E300, E301, E315, E316, E260, E270, E330, <del>E334</del>, E262, E261, E263, E325, E326, E331, E332, E333, E339, E340, E341, E392, E450, E451, E452, E400 à 404, E407, E407a, E410, E412, E415, E508, E509, E511, E251, E249</u>
Embossage	Le diamètre du boyau avant embossage doit être de 65 mm minimum pour les jésus.	Chaudins ou suivants de porc non coloré, fermé à une extrémité par une <del>cheville en bois</del> <u>ficelle</u>  Diamètre d'au moins 40 mm pour la saucisse et d'au moins 60 mm pour le jésus.
Ressuyage	Ressuyage obligatoire pendant au moins 6 h (ou 2 h en étuve)	Pas d'obligation
Combustible	Bois et sciure de résineux	Non précisé.
Type de fumoir	Tuyé sans ventilation mécanique à l'exclusion de tout autre type de fumoir. <u>Ce tuyé est sans refroidissement artificiel de son ambiance, ni réchauffé autrement que par le foyer émettant la fumée.</u>	Non précisé
Type de fumage	Sans présence de flamme après allumage. 48 heures minimum. Perches soutenant les saucisses au minimum à 2 m du foyer.	Fumée liquide autorisée
Couleur	Ambrée (entre brun et doré).	Non précisé
HPD sur produit cru	≤ 73 %	≤ 75 %
Lipides sur produit cru	≤ 27 %	≤ 35 %

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Collagène/protides sur produit cru	≤ 16 %	≤ 18 %
Taux de sucres sur produit cru rapporté sur HPD	≤ 0,8 %	≤ 1 %

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fabriqué(e) avec des porcs Label Rouge nourris au petit-lait
- Fumé(e) ~~lentement dans un tué par combustion de bois et sciure au bois~~ de résineux
- Fumé(e) dans un tuyé, fumoir traditionnel de Franche-Comté
- ~~Produit contrôlé à tous les stades de son élaboration~~

#### *Les matières utilisées*

Les saucisses ~~chevillées-ficelées~~ et jésus ~~chevillés-ficelés~~ label rouge sont des produits label rouge « de filière » fabriqués exclusivement à partir de viandes label rouge Porc dont le cahier des charges prévoit des conditions d'élevage au moins aussi contraignantes que celles énumérées au point S2. ~~L'utilisation de la viande label rouge garantit une matière première de qualité supérieure. En particulier, l'alimentation des porcs utilisés pour la production de saucisse chevillée ou de jésus chevillé contient obligatoirement du petit lait.~~

Cette viande de porc est combinée avec très peu d'ingrédients :

- le sel, le sel nitrité et le salpêtre qui vont contribuer à la stabilité microbiologique du produit mais aussi à l'obtention du goût de charcuterie et de la couleur pour le sel nitrité et salpêtre.
- le sucre qui est utilisé pour son rôle dans la formation de la couleur et comme nutriment pour la flore du produit,
- le poivre pour son apport au goût de la saucisse chevillée-ficelée ou du jésus chevillé-ficelé.
- il n'y a pas dans ces produits d'aromates et d'épices qui en terme gustatif pourrait supplanter le goût de viande.

#### *Le fumage*

La technique de fumage utilisée pour la fabrication de saucisses ~~chevillée-ficelées~~ ou de jésus ~~chevillé-ficelés~~ s'appuie sur :

- Un ressuyage préalable obligatoire avant l'exposition à la fumée.

Ce ressuyage permet d'enlever l'eau en excès sur la surface du boyau. Les particules de fumée pourront alors se fixer sur la surface puis pénétrer dans le produit sans risquer de « glisser » et de former des trainées inesthétiques.

- Un fumage en tuyé.

Des études récentes ont porté sur les différents fumages obtenus selon le type de fumoir utilisé. Les premières constatations permettent de conclure que le fumage dans un tuyé aboutit à un goût unique des saucisses. Ce goût unique se différencie de celui obtenu dans des fumoirs traditionnels (autres que les tuyés) ou des fumoirs conventionnels.

- Un fumage lent d'au minimum 48 h au bois de résineux

C'est un fumage lent qui permet une imprégnation en profondeur et non superficielle du produit par la fumée. C'est la **combustion lente de bois et sciure de résineux** qui donne à celle-ci sa couleur brune et ambrée et ses propriétés organoleptiques spécifiques. Un fumage trop rapide conduirait à

l'obtention d'un produit différent, notamment en termes d'écart d'hygrométrie et de degré de fumage entre surface et cœur du produit. Par ailleurs la combustion de bois de résineux va libérer des substances aromatiques différentes de celles des bois blancs et contribuer ainsi à l'identité sensorielle de la saucisse chevillée ficelée ou du jésus chevillé ficelé.

#### 4- TRACABILITE

##### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

##### 4-2. Obligations déclaratives et tenues de registres

###### 4-2-1 Boyaux et additifs

~~Les fabricants de saucisse chevillée ou de jésus chevillé mentionnent sur un document, le nom du fournisseur et le numéro du fût ou du lot des boyaux et des additifs utilisés pour chaque lot de saucisse.~~

A leur arrivée et pendant le stockage, les boyaux, les ingrédients et les additifs utilisés pour la fabrication de saucisses ficelées ou de jésus ficelés, sont identifiés de manière à pouvoir à tout instant et à l'aide d'un système d'enregistrement, retrouver

- Le fournisseur des boyaux, des ingrédients ou des additifs,
- Le bordereau de livraison correspondant
- Le numéro de lot ou de fût des boyaux, des ingrédients ou des additifs utilisés

###### 4-2-2 Fabrication

###### Réception stockage des pièces de découpe

A leur arrivée et pendant leur stockage, les pièces de découpe sont identifiées ~~par le numéro du bulletin de livraison.~~ de manière à pouvoir, à tout instant et à l'aide d'un système d'enregistrement, retrouver :

- le fournisseur
- le bordereau de livraison correspondant comportant le ou les numéros de lot de viandes.
- leur conformité au présent cahier des charges.

###### Préparation de la Mêlée Fabrication (de la préparation de la mêlée au produit fini, cru, cuit ou surgelé)

~~Au moment de la fabrication de chaque mêlée, une fiche d'identification est créée. Celle-ci suit toutes les étapes de fabrication.~~

~~Elle comporte les caractéristiques suivantes :~~

- ~~le numéro de la mêlée,~~
- ~~la date de fabrication,~~
- ~~la nature des pièces utilisées pour la mêlée accompagnées du numéro du bordereau de livraison des pièces et leurs quantités,~~
- ~~le diamètre de hachage,~~
- ~~le poids de la mêlée.~~

Un système d'enregistrement des fabrications doit permettre de retrouver :

- Le numéro de lot interne de fabrication



- La date de fabrication
- La nature des pièces utilisées avec les poids correspondants, leurs fournisseurs et la référence du ou des bordereaux de livraison. Ces bordereaux de livraison comportent les numéros de lots des viandes utilisées.
- Le poids de matière première mise en œuvre.
- Date et heure d'embossage.
- Poids des saucisses après embossage.
- Numéros de lots ou de fûts des boyaux et leurs fournisseurs
- Numéros de lots des ingrédients et additifs et leurs fournisseurs.
- Date et heure d'entrée ressuyage.
- Date et heure de sortie ressuyage.
- Date et heure d'entrée dans le tuyé.
- Date et heure de sortie du tuyé.
- Poids des saucisses conformes.
- Poids des saucisses conformes destinées à la cuisson.
- Poids des saucisses conformes destinées à la surgélation.
- Rendement.

Le rendement des produits est calculé pour chaque lot à la sortie du tuyé, celui-ci doit être inférieur ou égal à 92% (du poids après embossage de la mêlée ou du lot).

Il peut être évalué à partir de pesées d'un échantillon de saucisses du lot. Cet échantillon comportera au minimum les saucisses ou Jésus présents sur une perche.

A chaque étape de la fabrication, les contenants ou supports du produit doivent être identifiés de manière à pouvoir retrouver à chaque instant le numéro de lot interne de fabrication correspondant et la conformité ou non du produit au présent cahier des charges.

Sur une même ligne d'embossage, les fabrications de saucisses ficelées ou de Jésus ficelés label rouge et non label rouge s'effectuent en séquence séparée.

Les bons de livraison ou factures des pièces de découpe, des boyaux, des ingrédients et des produits finis, sont archivés et conservés pendant une durée de 3 ans minimum sous la responsabilité du fabricant.

Les enregistrements du système de traçabilité des fabrications sont archivés et conservés pendant une durée de 3 ans minimum sous la responsabilité du fabricant.

#### Salage, hachage, embossage

~~La fiche d'identification accompagne la mêlée pendant les opérations de salage, hachage, embossage. La date et l'heure d'embossage doivent être écrites sur cette fiche. Le nom du fournisseur et le numéro de lot des boyaux et des additifs doivent être mentionnés sur un document de traçabilité.~~

#### Ressuyage

~~Après embossage les saucisses sont mises au repos pour ressuyage. La fiche d'identification accompagne les saucisses pendant cette période de repos.~~

#### Fumage

~~A l'entrée du fumage, la fiche d'identification est complétée par la date et l'heure d'entrée dans le fumoir.~~

~~A la sortie du fumage, la fiche d'identification est complétée par la date et l'heure de sortie du fumoir.~~

### Rendement

~~Les saucisses non conformes, conformes et destinées à la cuisson sont pesées.~~

~~Le rendement du produit à la sortie du fumoir sur le produit embossé est porté sur la fiche d'identification de la mêlée. Le rendement des produits est calculé avant la labellisation à la sortie du tué, celui-ci doit être inférieur ou égal à 92 % (du poids de la mêlée ou du lot).~~

### Labellisation

~~Après apposition des signes distinctifs (étiquettes), les saucisses chevillées ou Jésus chevillés sont pesés ainsi que les saucisses non conformes et les saucisses destinées à la cuisson.~~

~~Les poids correspondant à chaque numéro de mêlée seront enregistrés sur la fiche d'identification.~~

~~Après labellisation, la fiche d'identification comprend les informations suivantes :~~

~~Pour chaque numéro de mêlée :~~

- ~~➤ La date et de l'heure d'embossage,~~
- ~~➤ Poids de la mêlée,~~
- ~~➤ Type de pièces utilisées et quantités utilisées,~~
- ~~➤ Numéro de bordereau des pièces utilisées,~~
- ~~➤ Date et heure d'entrée au fumoir,~~
- ~~➤ Date et heure de sortie du fumoir,~~
- ~~➤ Poids des saucisses chevillées ou des Jésus chevillés labellisés,~~
- ~~➤ Poids des saucisses non conformes,~~
- ~~➤ Poids des saucisses destinées à la cuisson et /ou surgélation (produits conformes),~~
- ~~➤ Rendement.~~

### Cuisson et/ou Surgélation (Facultative)

~~Lors de la cuisson et/ou de la surgélation le cas échéant, la traçabilité du numéro de mêlée doit être assurée.~~

### Stockage

Les saucisses sont conservées et stockées par numéro de ~~mêlée~~lot interne de fabrication.

### Conditionnement

La saucisse est commercialisée en vrac ou conditionnée.

*Vente en vrac :*

\* En l'état à l'étal du fabricant (vente directe) :

Dans ce cas, la traçabilité est assurée :

➤ ~~par le report du numéro de la mêlée sur l'étiquette de labellisation~~l'inscription d'un numéro de lot sur l'étiquette,

➤ ~~ou l'enregistrement des numéros de mêlée de lot~~ dans une comptabilité matière magasin.

\* En l'état et conditionnée en cartons :

Dans ce cas, la traçabilité est assurée ~~par l'inscription d'un numéro de lot sur le carton et sur le bulletin de livraison.~~

➤ ~~par le report du numéro de mêlée sur le carton et sur le bulletin de livraison,~~

➤ ~~ou par le report sur le carton et sur le bulletin de livraison du numéro du lot d'emballage correspondant aux numéros des mêlées emballées sur une journée.~~

*Vente en préemballé (sous vide, sous film, sous atmosphère modifiée...) :*

Dans ce cas, la traçabilité est assurée par ~~le report du numéro de mêlée~~ l'inscription d'un numéro de lot sur chaque unité de vente ~~distributeur~~.

Dans tous les cas, le numéro de lot inscrit lors du conditionnement permet de faire le lien avec le ou les numéros de lot interne de fabrication.

~~Un cahier de fabrication journalier regroupe les différentes fiches d'identification des mêlées.~~

~~Les bons de livraison, les fiches d'identification des mêlées sont archivées et conservées pendant une durée de 5 ans minimum sous la responsabilité du fabricant.~~

~~La traçabilité des produits label rouge et non label rouge chez un même fabricant est assurée par une séparation séquentielle des fabrications. C'est à dire que les entreprises doivent commencer par la fabrication des saucisses chevillées ou des jésus chevillés, une fois celle-ci terminée, la fabrication des saucisses non label rouge peut suivre. Cet ordre de fabrication peut être inversé, d'abord les fabrications non label rouge puis les fabrications label rouge. Dans tous les cas, les fabrications ne doivent pas se croiser dans la salle de transformation. A partir de l'égouttage les saucisses chevillées ou des jésus chevillés et non label rouge peuvent se côtoyer; tous les chariots de saucisses sont identifiés par un numéro de lot (feuille ou autre système accroché au chariot).~~

#### 4-2-3 Traçabilité des ventes

~~Le fabricant tient à jour la liste des points de vente.~~

#### 4-2-4-3 Suivi globalisé des flux de matières premières

Le suivi globalisé des flux de matière première consiste à enregistrer auprès des opérateurs de transformation l'ensemble des données sur leurs approvisionnements et leurs débouchés. Ceci afin de disposer d'une base de données complète sur les échanges de matière première entre l'ensemble de ces opérateurs label rouge.

La collecte des informations est assurée au moyen de déclarations régulières transmises à l'Organisme de défense et de gestion par fichier informatique ou papier selon l'équipement des entreprises.

Le dispositif permet de contrôler la cohérence des flux de matière entre les opérateurs et de vérifier la conformité des flux entrant au cahier des charges «saucisse ~~chevillée~~ ficelée et jésus ~~chevillé~~ ficelé ».

Ce contrôle est complémentaire des contrôles effectués chez les opérateurs.

#### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Schéma de traçabilité ascendant

<b>Étape du schéma de vie</b>	<b>Identifiant</b>	<b>Support</b>	<b>Information</b>
Distribution du produit en Préemballé.	Numéro de <del>mêlée</del> <u>lot</u>	Emballage	<u>Le ou les numéros internes de fabrication</u> <del>Numéro de mêlée.</del>
Distribution du produit en vrac à l'étal.	Numéro de <del>mêlée</del> <u>lot</u>	Étiquette ou bilan matière	<u>Le ou les numéros internes de fabrication</u> <del>Numéro de mêlée.</del>
Distribution du produit en vrac en carton.	Numéro <del>de mêlée</del> <u>ou numéro</u> de lot	Carton et bulletin de livraison	<u>Le ou les numéros internes de fabrication</u> <del>Numéro de mêlée ou</del>

Etape du schéma de vie	Identifiant	Support	Information
Fabrication des saucisses <del>label rouge</del>	Numéro de <del>mêlée</del> lot interne	<del>Fiche de fabrication par mêlée</del> <u>Système d'enregistrement</u>	<p><del>numéros des mêlées emballées en une journée.</del></p> <p>Fiche d'identification mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>le numéro de la mêlée, la date de fabrication, la nature des pièces et le numéro du bordereau de livraison des pièces, le poids de la mêlée, le nom du fournisseur et le numéro de lot des boyaux, la date et l'heure d'entrée et de sortie du fumoir, le poids des saucisses labellisées, non conformes et destinées à la cuisson et/ou la surgélation, le rendement.</del> <u>-La date de fabrication.</u></li> <li><u>-La nature des pièces utilisées avec les poids correspondants, leurs fournisseurs et les références des bordereaux de livraison correspondant. Ces bordereaux comportent les numéros de lots des viandes utilisées.</u></li> <li><u>-Le poids de matière première mise en œuvre.</u></li> <li><u>-Date et heure d'embossage.</u></li> <li><u>-Poids des saucisses après embossage.</u></li> <li><u>-Numéros de lots des boyaux et leurs fournisseurs</u></li> <li><u>-Numéros de lots des ingrédients et additifs et leurs fournisseurs.</u></li> <li><u>-Date et heure d'entrée ressuyage</u></li> <li><u>-Date et heure de sortie ressuyage.</u></li> <li><u>-Date et heure d'entrée dans le tuyé</u></li> <li><u>-Date et heure de sortie du tuyé.</u></li> <li><u>-Poids des saucisses conformes.</u></li> <li><u>-Poids des saucisses conformes destinées à la cuisson.</u></li> <li><u>-Poids des saucisses conformes destinées à la surgélation.</u></li> <li><u>-Rendement.</u></li> </ul>
Livraison des pièces de découpe	Numéro de bordereau de livraison	Bordereau de livraison des pièces de découpe	<p>Sur le bordereau :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le <del>destinataire</del> <u>fournisseur</u>,</li> <li>- type de pièces de découpe, les numéros de lot de découpe et les quantités,</li> <li>- la date d'abattage la plus</li> </ul>

Etape du schéma de vie	Identifiant	Support	Information
			ancienne.

## Schéma de traçabilité descendant

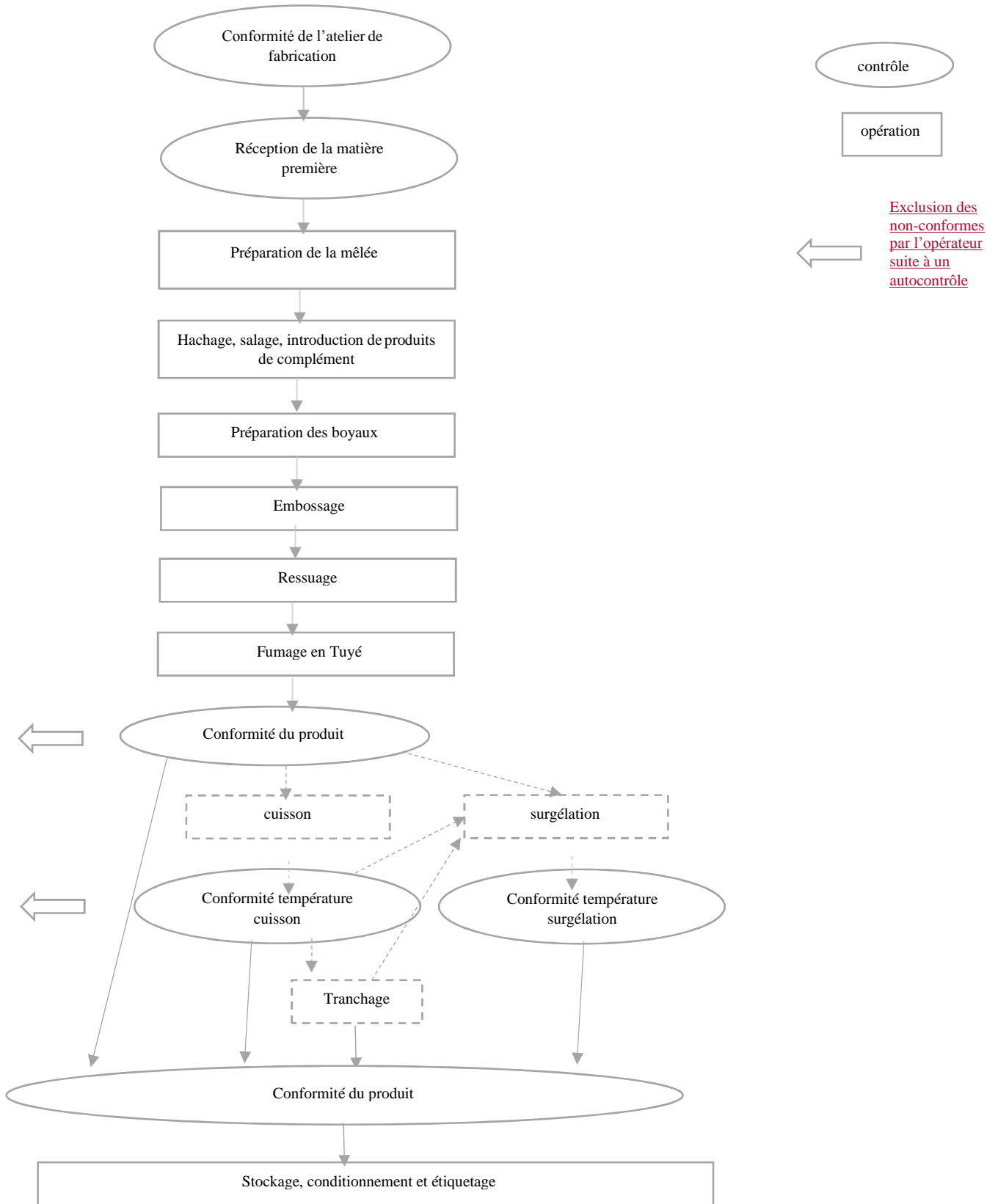
<i>NIVEAU</i>	<i>IDENTIFICATION</i>	<i>ENREGISTREMENT</i>
<b><u>RECEPTION</u></b> <b><u>PIECES DE</u></b> <b><u>DECOUPE</u></b>	<u>Identifiant interne</u>	<u>Système d'enregistrement permettant de retrouver :</u> <u>-Fournisseur,</u> <u>-Bordereau de livraison,</u> <u>-Conformité</u>
<b><u>FABRICATION</u></b>		
<u>Mêlée</u>	<u>Numéro de lot de fabrication interne</u>	<u>Système d'enregistrement permettant de retrouver :</u> <u>-La date de fabrication</u> <u>-La nature des pièces utilisées avec les poids correspondants, leurs fournisseurs et leurs numéros de bordereaux de livraison.</u> <u>-Le poids de matière première mise en œuvre.</u>
<u>Salage- Hachage</u>	<u>Numéro de lot de fabrication interne</u>	<u>Système d'enregistrement permettant de retrouver :</u> <u>-Le ou les fournisseurs des additifs et ingrédients et leurs numéros de lots</u>
<u>Embossage</u>	<u>Numéro de lot de fabrication interne</u>	<u>Système d'enregistrement permettant de retrouver :</u> <u>-Le ou les fournisseurs des boyaux et leur numéro du fût ou du lot</u>
<u>Ressuyage</u>	<u>Numéro de lot de fabrication interne</u>	<u>Système d'enregistrement permettant de retrouver</u> <u>-Date et heure d'entrée ressuyage</u> <u>-Date et heure de sortie ressuyage.</u>
<u>Fumage</u>	<u>Numéro de lot de fabrication interne</u>	<u>Système d'enregistrement permettant de retrouver :</u> <u>-Date et heure d'entrée dans le tuyé</u> <u>-Date et heure de sortie du tuyé.</u> <u>-Rendement</u>
<u>Vérification de la conformité</u>	<u>Numéro de lot de fabrication interne</u>	<u>Système d'enregistrement permettant de retrouver :</u> <u>-Poids des saucisses conformes.</u>
<u>Surgélation (Facultatif)</u>	<u>Numéro de lot de fabrication interne</u>	<u>Système d'enregistrement permettant de retrouver :</u> <u>-Poids des saucisses conformes destinées à la surgélation</u>
<u>Cuisson (Facultatif)</u>	<u>Numéro de lot de fabrication interne</u>	<u>Système d'enregistrement permettant de retrouver :</u> <u>-Poids des saucisses conformes destinées à</u>

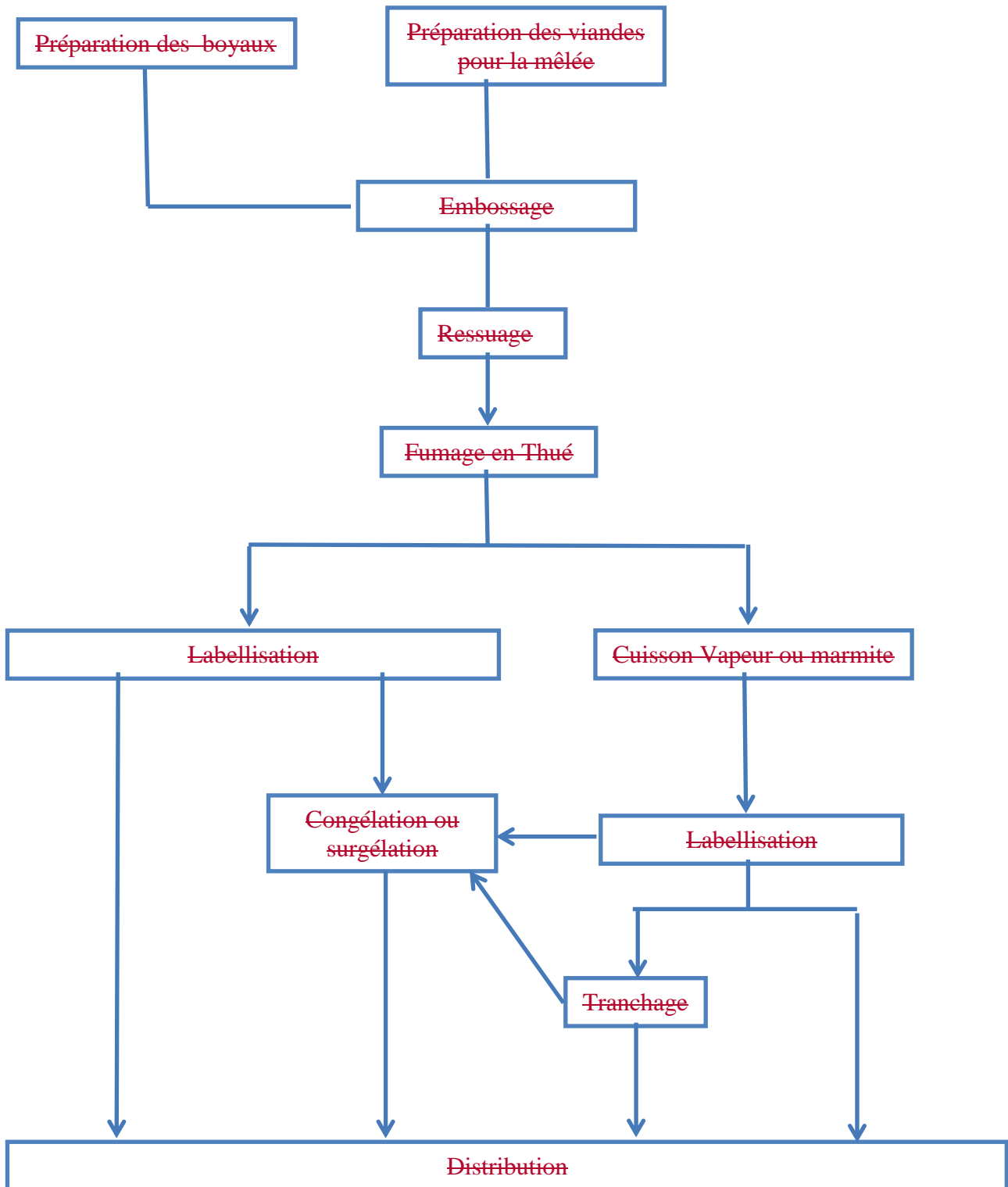
<b>NIVEAU</b>	<b>IDENTIFICATION</b>	<b>ENREGISTREMENT</b>
		<u>la cuisson.</u>
<b>FABRICATION</b>		
<del>Mêlée</del>	<del>Numéro du bordereau de livraison des pièces.</del>	<del>Fiche identification mentionnant le numéro de la mêlée, la date de fabrication, la nature des pièces, le numéro du bordereau de livraison des pièces, le poids de la mêlée.</del>
<del>Salage-Hachage</del>	<del>Numéro de la mêlée</del>	<del>Fiche identification de la mêlée</del>
<del>Embossage</del>	<del>Nom du fournisseur des boyaux</del>	<del>Nom du fournisseur et numéro de lot des boyaux</del>
<del>Fumage</del>	<del>Numéro de la mêlée</del>	<del>La date et l'heure d'entrée et de sortie du fumoir</del>
<del>Labellisation</del>	<del>Numéro de la mêlée</del>	<del>Le poids des saucisses labellisées crues, cuites, surgelées et des saucisses non conformes, le rendement</del>
<del>Surgélation et/ou Cuisson (Facultatif)</del>	<del>Numéro de la mêlée</del>	
<del>Stockage</del>	<del>Numéro de la mêlée</del>	<del>Fiche identification de la mêlée</del>
<b>VENTES</b>		
<del>Vente en l'état à l'étal du fabricant</del>	<del>Numéro de mêlée</del>	<del>Comptabilité matière magasin</del>
<del>Vente en l'état, conditionnement carton</del>	<del>Numéro de mêlée ou numéro du lot d'emballage équivalent aux numéros des mêlées emballées sur une journée</del>	<del>Sur conditionnement carton bordereau de livraison</del>
<del>Vente en préemballé</del>	<del>Numéro de mêlée</del>	<del>Comptabilité matière</del>
<u>Vente en l'état à l'étal du fabricant</u>	<u>Numéro de lot</u>	<u>-Etiquette</u> <u>-Comptabilité matière magasin.</u> <u>Un système d'enregistrement permet d'établir le lien entre les numéros de lots interne de fabrication et les numéros de lots final</u>
<u>Vente en l'état, conditionnement carton</u>	<u>Numéro de lot</u>	<u>-Sur conditionnement carton</u> <u>-Sur bulletin de livraison</u>
<u>Vente en préemballé</u>	<u>Numéro de lot</u>	<u>-Sur chaque unité de vente</u>

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

#### LEGENDE







5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S1</b>	Type de viande	viande de coche interdite
<b>S2</b>	Alimentation des porcs	<p><del>Les ODG responsables du Label Rouge « Porc » vérifient que : pour les animaux de plus de 12 semaines L'alimentation des porcs de plus de 12 semaines est composée uniquement de petit-lait (ou lactosérum) et d'un aliment.</del></p> <p><del>L'aliment cet aliment</del> contient au moins 70 % de céréales et issues de céréales, avec un minimum de 35 % de céréales dont un maximum de 30 % de maïs. Les pourcentages s'appliquent en poids de la formule de <del>l'aliment cet aliment complémentaire de la ration.</del></p> <p><del>L'alimentation des porcs de plus de 12 semaines est composée uniquement d'aliment sec et de petit-lait. Ce lactosérum est issu de fabrications fromagères (pâtes pressées, pâtes molles, pâtes persillées, pâtes fraîches, pâtes dures, pâtes filées) à base de lait de vache.</del></p> <p><del>Le lactosérum représente, exprimé en matière sèche, 15 % minimum et 35 % maximum de la ration d'engraissement.</del></p> <p><del>L'utilisation de stabilisants pour le petit-lait (ou lactosérum) est interdite.</del></p> <p><del>L'ODG effectue le référencement des filières d'approvisionnement pouvant fournir le Label Rouge « Saucisse ficelée et Jésus ficelé ».</del></p>
<b>S3</b>	Morceau de viande	Seules les pièces suivantes sont autorisées pour le mêlée : <del>Epaule-épaule</del> ; <del>Echine-échine</del> ; <del>Longe-longe</del> ; <del>Jambon-jambon</del> sans jarret ; <del>p</del> Poitrine (parée des glandes mammaires) ; <del>g</del> Gras dur
<b>S4</b>	Etat de la viande	Le gras congelé est interdit

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del><b>S5</b></del>	<del>Proportion</del>	<del>L'ensemble des ingrédients autres que la matière première carnée pour la saucisse label rouge ne doit pas excéder 8% de la mêlée à la mise en œuvre</del>
<del><b>S6</b></del> <b>S5</b>	<del>Nature</del> <u>Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication</u>	<p><del>-Sel-sel</del> naturel de 15 à <del>25-22</del> g/kg,</p> <p><del>-Sucre-sucres</del> (saccharose, dextrose, lactose) dans la limite maximum de 8 g/kg,</p> <p><del>Salpêtre (nitrate de potassium E 252)</del></p> <p><del>Sel nitrité (nitrite de sodium E 250).</del></p> <p><del>-Poivre-poivre</del> au maximum 3 g/kg.</p> <p><del>-ferments.</del></p> <p><del>-nitrate de potassium (E 252) dans la limite maximale de 110 mg/kg de mêlée exprimé en NaNO<sub>3</sub> et</del></p>

		<u>uniquement pour des produits non cuits.</u> <u>-nitrite de sodium (E 250) dans la limite maximale de 110 mg/Kg de mûlée exprimée en NaNO<sub>2</sub>.</u>
<u>S7S6</u>	Nature	Tous les ingrédients non listés ci-dessus (autres épices, additifs, aromates, etc.) sont interdits.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S8S7</u>	Composition	- 50 % minimum de muscles « nobles » (épaule, longe, jambon sans jarret), - 20 % minimum de muscles « moyens » et de gras dur (poitrine parée des glandes mammaires, parage de découpe provenant <del>d'Épaule</del> <u>d'épaule</u> , <del>Echine</del> <u>échine</u> , <del>Longe</del> <u>longe</u> , jambon sans jarret, poitrine parée des glandes mammaires, gras dur).
<u>S9S8</u>	Taille des grains	Le diamètre des grains après hachage doit être de 8 mm minimum.
<u>S10S9</u>	Traitement des boyaux avant embossage	Préalablement à l'embossage les boyaux ont été dessalés, rincés. <u>Lors de la préparation des boyaux avant embossage, il peut être utilisé des acides organiques en complément de l'eau. puis trempés dans une solution à base d'acide organique</u>
<del>S11</del>	<del>Temps de trempage</del>	<del>30 minutes minimum</del>
<u>S12S10</u>	Nature du boyau	- suivant et chaudin de porc pour la saucisse <del>chevillée</del> <u>ficelée</u> - chaudin de porc <u>ou cæcum</u> pour le jésus <del>chevillé</del> <u>ficelé</u>
<u>S13S11</u>	Diamètre des boyaux	- 40 millimètres avant embossage pour la saucisse <del>chevillée</del> <u>ficelée</u> - 65 millimètre avant embossage pour le jésus <del>chevillé</del> <u>ficelé</u>
<u>S14S12</u>	Nature des boyaux	Ces boyaux naturels sont non colorés. <u>seule leur pigmentation naturelle est acceptée.</u>
<u>S15S13</u>	Fermeture des boyaux	Le boyau est fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle à l'exclusion de tout autre système d'attache ou d'accrochage y compris les clips fixés sur la ficelle. <u>Cette ficelle est en fibre naturelle. La ficelle utilisée est dans des tons blanc, crème, écru ou beige. La cheville de bois est une petite baguette de bois et a la forme d'un cylindre circulaire droit et ne comporte pas d'extrémités pointues. La cheville n'est pas systématiquement présente lorsque l'embossage s'effectue dans le cæcum.</u>
<u>S16S14</u>	<del>ressuyage</del> <u>Ressuyage</u>	Après embossage, les saucisses subissent un ressuyage obligatoire

<del>S17</del> <u>S15</u>	Technique de ressuyage et durée	-soit à l'air libre pendant au moins 6 heures -soit dans une étuve pendant au moins 2 heures
<del>S18</del> <u>S16</u>	Température de ressuyage	Si cette opération est en étuve, la température est au plus égale à 30°C
<del>S19</del> <u>S17</u>	Type de fumoir	Le fumoir, grande cheminée appelée tué, tuyé ou thué est constitué d'une pièce aérée surmontée d'un conduit en forme de hotte pyramidale permettant l'évacuation naturelle et continue de la fumée sur le toit par un large orifice muni de vantaux. Le fumage s'effectue sans ventilation mécanique et dans <del>tout</del> <u>tous</u> les cas sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur les produits, ou extraction artificielle de la fumée. <u>Ce tuyé est sans refroidissement artificiel de son ambiance, ni réchauffé autrement que par le foyer émettant la fumée.</u>
<del>S20</del> <u>S18</u>	Technique de fumage	la saucisse est fumée lentement, sans présence de flamme
<del>S21</del> <u>S19</u>	Nature du bois utilisé pour le fumage	Le foyer est réalisé à même le sol. Le feu est allumé avec des bois de résineux et la production de fumée se fait sans flamme, par recouvrement progressif du feu initial par de la sciure de résineux qui se consume lentement.
<del>S22</del> <u>S20</u>	Technique de fumage	Fumage réalisé de façon continue
<del>S23</del> <u>S21</u>	Durée de fumage	48 h minimum
<del>S24</del> <u>S22</u>	Hauteur de la première perche	La première perche de saucisses ne doit pas être suspendue à moins de 2 m du foyer.
<del>S25</del> <u>S23</u>	Température de surgélation	Les saucisses <del>chevillées-ficelées</del> et les jésus <del>chevillés ficelés</del> crus ou cuits destinés à la vente au consommateur congelées ou surgelées subissent une baisse de température à cœur <del>jusqu'à inférieure ou égale à</del> <u>à</u> - 18°C, dans un appareil de surgélation ou de congélation à une température inférieure ou égale <u>à</u> - 30°C.
<del>S26</del> <u>S24</u>	Durée maximum de surgélation	La durée maximum de séjour dans l'appareil de surgélation ou congélation, afin d'obtenir à cœur une température de - 18°C, est de 6 heures.
<del>S27</del> <u>S25</u>	Température de conservation en chambre de congélation	Elles sont conservées après congélation ou surgélation dans une chambre de congélation <u>à température inférieure ou égale</u> à - 18°C.
<del>S28</del> <u>S26</u>	Mode de cuisson	Les saucisses <del>chevillées-ficelées</del> et les jésus <del>chevillés ficelés</del> destinés à la vente en cuit subissent une cuisson à la vapeur ou en marmite ouverte ou fermée. <u>(à 90°C maximum)</u>
<del>S29</del> <u>S27</u>	Température à cœur	La température à cœur des saucisses en cours de cuisson atteint au minimum <u>70</u> <del>68</del> °C.
<del>S30</del> <u>S28</u>	Mode de conditionnement	Les saucisses <del>chevillées-ficelées</del> et les jésus <del>chevillés ficelés</del> sont vendus entiers à l'unité, au poids, à cuire ou cuits, ou surgelés; en l'état ou conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée, en frais emballés. La

		présentation en tranche est possible pour le produit cuit.
<b>S29</b>	<u>Dégustation</u>	<u>Les fabricants doivent soumettre leurs produits aux dégustations internes organisées par l'ODG selon les préconisations définies par le plan de contrôle.</u>

#### 5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S31</del> <b>S30</b>	Rendement	Le rendement des produits est calculé <del>avant la labellisation</del> à la sortie du tuyé, celui-ci doit être inférieur ou égal à 92 % (du poids <u>après embossage</u> de la mêlée ou du lot).
<del>S32</del> <b>S31</b>	Défauts d'aspect	Seule <del>peut être labellisée</del> <u>est conforme</u> une saucisse qui ne présente aucun des défauts d'aspect suivant : - mauvaise forme (hernie), - couleur non ambrée, - absence de cheville, - boyaux déchirés. - Cou lure de suie.
<del>S33</del> <b>S32</b>	HPD sur produit cru	≤ 73 %
<del>S34</del> <b>S33</b>	Lipides sur produit cru	≤ 27 %
<del>S35</del> <b>S34</b>	Collagène/protides sur produit cru	≤ 16 %
<del>S36</del> <b>S35</b>	Taux de sucres sur produit cru rapporté sur HPD	≤ 0,8 %

#### 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S37</del> <b>S36</b>	Etiquetage des produits destinés à la vente à l'état cuit <del>et entier</del>	Pour les produits destinés à la vente à l'état cuit <del>et entier, la vérification de la conformité s'effectue l'étiquette est apposée par l'opérateur habilité,</del> après cuisson, refroidissement et élimination des produits présentant un défaut d'aspect. <u>L'étiquette est alors apposée par l'opérateur habilité, si le produit est commercialisé entier.</u>
<del>S38</del> <b>S37</b>	Etiquetage des produits destinés à la vente à l'état cru	Pour les produits destinés à la vente à l'état cru, après le fumage et vérification de la conformité du produit fini aux conditions de fabrication, chaque saucisse <del>chevillée ficelée</del> ou jésus <del>chevillé ficelé</del> est muni d'une étiquette.
<del>S39</del> <b>S38</b>	Origine des étiquettes	Les produits entiers <u>ou le conditionnement pour les produits tranchés</u> sont étiquetés avec <u>l'étiquette délivrée exclusivement par l'Organisme de Défense et Gestion</u> un étiquetage qui comporte l'identifiant visuel défini par l'ODG. cet étiquetage est soumis à <u>l'approbation de l'ODG.</u>

<b><u>S39</u></b>	<b><u>Marque</u></b>	<p><b><u>L'étiquetage doit comporter obligatoirement :</u></b></p> <p><b><u>-La raison sociale du fabricant</u></b></p> <p><b><u>-L'adresse du site de fabrication</u></b></p> <p><b><u>Le recto de l'étiquette individuelle qui comporte l'identifiant visuel défini par l'ODG ne doit pas être occulté par l'éventuel suremballage, de sorte qu'il soit intégralement visible par le consommateur.</u></b></p>
-------------------	----------------------	--

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

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
<b>C</b>	Nature de la matière première : porc label rouge	Documentaire
<b><u>S9S8</u></b>	Taille des grains	Documentaire <b><u>et ou</u></b> visuelle
<b><u>S10 et S12</u></b>	Nature du boyau	Documentaire <b><u>ou visuelle</u></b>
<b><u>S16S14</u></b>	Ressuyage	Documentaire
<b><u>S19S17</u></b>	Type de fumoir	Visuelle
<b><u>S21S19</u></b>	Nature du bois utilisé pour le fumage	Documentaire
<b><u>S23S21</u></b>	Durée du fumage	Documentaire

\*C : Conditions de production communes

## ANNEXE 1

~~o **BILAN MATIERE** : Document d'enregistrement des quantités, poids et catégories de produits avant et après les opérations de découpe primaire et secondaire.~~

o **BOYAU NATUREL** : Boyau provenant exclusivement de l'intestin du porc.

o **CHAUDIN** : Côlon ~~hélicoïde~~hélicoïdal. Anse spirale du côlon ascendant.

o **CHEVILLE** : Pièce de bois utilisée pour fermer une extrémité du boyau naturel en vue de son embossage.

~~o **FUMOIR TRADITIONNEL** : Local fermé, éventuellement muni d'ouvertures permettant d'assurer son bon fonctionnement et laissant la possibilité de pendre les perches au minimum à 1m50 du foyer. L'évacuation de la fumée est continue avec ou sans ventilation mécanique.~~

~~o **FUMOIR CONVENTIONNEL** : Enceinte fermée pour laquelle le foyer n'est pas présent dans la même enceinte que les produits à fumer, seule la fumée est présente dans l'enceinte de fumage.~~

~~o **EGOUTTAGE** : Temps de repos après embossage.~~

~~o **EMBOSSAGE** : Action consistant à faire entrer une préparation de viande dans un boyau naturel.~~

o **FROMAGE** : Produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse (MG), babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse.

o **LACTOSERUM**: Liquide jaune citrin légèrement opalescent obtenu après la précipitation de la caséine du lait lors de la fabrication du fromage ou de la caséine.

o **LOT** : Ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui ont été produites, fabriquées ou conditionnées dans des circonstances identiques, en particulier avec une unité de temps, de lieu et de processus de fabrication. Dans le cas de la fabrication de la Saucisse ou du Jésus ficelé, le lot ne pourra excéder l'ensemble des produits d'une journée de fabrication. Il englobera des mêlées de même composition (même produits de compléments, même diamètre de hachage).

~~Mêlée fabriquée.~~

o **MELEE** : Mélange constitué de maigre et de gras dur du porc (lipides  $\leq$  27 %) et d'additifs, obligatoires et facultatif.

o **PERCHE** : Matériel permettant la suspension des saucisses à l'intérieur du fumoir (tuyé) pour le fumage.

o **RESSUYAGE** : Etape qui vise à éliminer l'eau en excès restant dans la mêlée de viande et dans le boyau, à l'issue de l'étape d'embossage.

o **SUIVANT** : Côlon descendant.

~~o **TUYE ou TUE ou THUE** : Pièce cheminée constituée d'une pièce aérée surmonté d'un conduit en forme de hotte pyramidale permettant l'évacuation naturelle et continue de la fumée sur le toit par un large orifice muni de vantaux. Le fumage s'effectue sans ventilation mécanique et dans tout les cas sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur les produits, ou extraction artificielle de la fumée.~~