

Organisme de Défense et de Gestion :**GROUPEMENT DES FERMERS D'ARGOAT**

Espace Keraia – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

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

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
« SAUCISSE FRAICHE ISSUE DE PORC FERMIER ET CHAIR A SAUCISSE »
Homologation n° LA/06/07

Caractéristiques certifiées :

- Elaborée à partir de porcs fermiers Label Rouge ;
- **Recette traditionnelle,**
- Préparée exclusivement avec des viandes et gras frais.
- ~~Traçabilité garantie des élevages jusqu'au consommateurs.~~

Vérification, validation et visa

La Présidente du Groupement
des FERMERS D'ARGOAT
Josiane GUYADER



Les modifications demandées apparaissent ci-dessous en **caractères gras**.

Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

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.

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

Objet / modification	Date de validation
Mise en conformité avec le guide du demandeur et la notice technique « produit de charcuterie salaison pur porc » du 25/09/2009	Validé par la commission permanente du 12/10/2011

*Demande de modification du cahier des charges LA 06/07 « saucisse fraiche et chair à saucisse »
présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG de l'INAO en sa séance du 12 octobre 2011*

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	4
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT.....	4
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	5
3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	8
4. TRACABILITE	10
5. METHODE D'OBTENTION	15
5.1 SCHEMA DE VIE.....	15
5.2 VIANDES MISES EN ŒUVRE.....	18
5.3 INGREDIENTS ET ADDITIFS	19
5.4 FABRICATION ET CONDITIONNEMENT	20
5.5 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI.....	21
6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	22
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	23

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. NOM DU LABEL ROUGE

« SAUCISSE FRAÎCHE ISSUE DE PORC FERMIER ET CHAIR A SAUCISSE »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Les saucisses fraîches et chair à saucisse Label rouge sont déclinées selon les présentations suivantes :

- « Saucisse »
- « **Chipolata** »
- « **Saucisse de Toulouse** »
- « Chair à saucisse »
- « Crépinette »
- « Saucisse aux herbes », « aux fines herbes », « aux herbes de Provence »
- « Saucisse aux piments »
- « Saucisse au vin blanc »
- « Saucisse fumée »
- « Saucisse fumée au bois de hêtre »

Les saucisses peuvent également être fumées (sauf la chipolata et la saucisse de Toulouse).

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

Les principales étapes concernées par la certification sont donc :

- La réception des matières premières ;
- La fabrication ;
- Le stockage.

La saucisse fraîche produite selon ce cahier des charges se caractérise par les points principaux suivants :

- Matières premières issues de porcs Label Rouge ;
- Une utilisation exclusive de viandes et gras frais ;
- Des caractéristiques plus exigeantes que celles des produits de charcuterie supérieure ;
- Une restriction des ingrédients.

*Demande de modification du cahier des charges LA 06/07 « saucisse fraîche et chair à saucisse »
présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG de l'INAO en sa séance du 12 octobre 2011*

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

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

Le produit courant est une saucisse de catégorie « standard » qui ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L 640-2 du Code rural et n'est pas fabriqué par l'opérateur habilité utilisateur du présent cahier des charges. Ce produit se retrouve au niveau du rayon LS des GMS.

La saucisse Label Rouge relève quant à elle de la catégorie « supérieur ».

Caractéristiques différentes	Saucisse Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Origine de la viande	Elaborée à partir de viande de porc Label Rouge.	Elaborée à partir de viande de porc Label Rouge.	Elaborée à partir de viande de porc standard.
Réfrigération des matières carnées	Préparée exclusivement avec des viandes fraîches. L'utilisation de gras congelé n'est pas autorisée.	Préparée exclusivement avec des viandes fraîches. L'utilisation de gras congelé n'est pas autorisée.	Possibilité d'utiliser des viandes et gras surgelés.
Sélection des matières carnées	La saucisse fraîche est fabriquée à partir des pièces nobles de la carcasse de porc suivante : épaule, échine, longe, jambon sans jarret, poitrine (parée des glandes mammaires), gras dur.	La saucisse fraîche est fabriquée à partir des pièces nobles de la carcasse de porc suivante : épaule, échine, longe, jambon sans jarret, poitrine (parée des glandes mammaires), gras dur.	La saucisse fraîche est fabriquée à partir de matières premières carnées d'origine porcine sans exigences particulière sur les morceaux mis en œuvre.
Mise en œuvre des viandes	Un délai maximum entre l'abattage et la mise en œuvre des viandes est fixé à 4 jours après l'abattage des porcs (6 jours en cas de fériés et week-ends).	Un délai maximum entre l'abattage et la mise en œuvre des viandes est fixé à 4 jours après l'abattage des porcs (6 jours en cas de fériés et week-ends).	Selon les pratiques du salaisonnier (jusqu'à environ 9 jours).
Procédé de fabrication	Le produit se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent) sans addition de farce et l'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton non coloré. La saucisse de Toulouse se présente sous la forme d'un hachage grossier à la	Le produit se présente sous la forme d'un gros hachage sans addition de farce et l'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton coloré ou non coloré.	Le produit se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 4 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent) et l'embossage est réalisé avec du boyau naturel ou collagénique coloré ou non coloré. La saucisse de Toulouse se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 8 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel

*Demande de modification du cahier des charges LA 06/07 « saucisse fraîche et chair à saucisse »
présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG de l'INAO en sa séance du 12 octobre 2011*

Groupement des FERMIERES D'ARGOAT

CAHIER DES CHARGES
“ SAUCISSE FRAICHE ET CHAIR A SAUCISSE ”

LA/06/07	2	6/24
----------	---	------

	grille de 8 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).		équivalent) et l'embossage est réalisé avec du boyau naturel non coloré.
--	---	--	--

Caractéristiques différentes	Saucisse Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Sélection des ingrédients carnés non	Liste positive d'ingrédients autorisés : - sel, - eau, glace en quantité telle que les critères analytiques soient respectés. - sucres : saccharose, dextrose, glucose, - aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs, - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes, - ferments, - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301), - acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316).	Liste positive d'ingrédients autorisés : - sel, - eau, glace en quantité telle que les critères analytiques soient respectés. - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, - aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs, - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes, - ferments, - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301), - acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316), - acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334), - acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263), - lactate de sodium (E325), potassium (E326), - nitrite de sodium (E250), potassium (E252), - E120 (cochenille, acide carminique, carmins).	- sel, - eau, glace, bouillon, saumure, - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, - aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs, - arômes : substances aromatisantes naturelles et artificielles préparations aromatisantes, arôme de fumée - ferments, - fumée liquide, - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301), - acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316), - acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334), - acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263), - lactate de sodium (E325), potassium (E326), - nitrite de sodium (E250), potassium (E252), - phosphates, - colorants de masse et d'enveloppe, E120 (cochenille, acide carminique, carmins), - exhausteurs de goût.
Caractéristiques chimiques du produit fini	- lipides totaux $\leq 20\%$; - collagène/protéine $\leq 12\%$; - sucres solubles totaux $\leq 0,8\%$; - Humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 77\%$ (75% pour les produits fumés et 80% pour la saucisse au vin blanc) (code des usages).	- lipides totaux $\leq 20\%$; - collagène/protéine $\leq 12\%$; - sucres solubles totaux $\leq 0,8\%$; - Humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 77\%$ (75% pour les produits fumés et 80% pour la saucisse au vin blanc) (code des usages).	- lipides totaux $\leq 40\%$ ($\leq 40\%$ pour la Toulouse) ; - collagène/protéine $\leq 22\%$ ($\leq 15\%$ pour la Toulouse) ; - sucres solubles totaux $\leq 1\%$; - Humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 77\%$ (75% pour les produits fumés) (code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viande).

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Caractérisation sensorielle :

Les saucisses produites selon ce cahier des charges doivent présenter un goût de viande, une couleur naturelle de viande, une texture ferme. Elles doivent être peu grasses, peu salées, présentant une peau fine et une odeur caractéristique de saucisse.

Ce produit est destiné à une consommation courante de produits de qualité supérieure et s'adresse plus spécifiquement aux catégories socioprofessionnelles « employé », « profession supérieure » et « cadre ».

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

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Sélection des matières premières carnées : - Les saucisses sont fabriquées à partir des pièces de la carcasse de porc suivantes : - épaule, - échine, - longe, - jambon sans jarret, - poitrine (parée des glandes mammaires), - gras dur. - Ces pièces proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20. - L'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton non coloré.	Garantie sensorielle : utilisation des pièces nobles de la carcasse. Garantie sensorielle : cette valeur de pH détermine l'aptitude technologique de la viande à la transformation. Garantie sensorielle et d'image.
Viande et gras frais	Garantie d'une constance plus grande du produit fini.
Sélection des ingrédients non carnés : La liste positive d'ingrédients exclue les arômes artificiels, les colorants de masse et d'enveloppe, les exhausteurs de goût, la fumée liquide, les phosphates.	Ces exclusions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit qui bénéficie de la mention « traditionnelle ».
Délai entre abattage et mise en œuvre ≤ 4 jours et 6 jours en cas de week-end et jours fériés.	Garantie de fraîcheur et de maintien des caractéristiques qualitatives de la viande.
Le produit se présente sous la forme d'un hachage à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent). - Caractéristiques chimiques de la saucisse fraîche : - lipides totaux ≤ 20% ; - collagène/protéine ≤ 12%	La taille du grain est importante pour bien visualiser les morceaux et renforcer la texture traditionnelle : garantie sensorielle et d'image. Garantie sensorielle et d'image : la saucisse est peu grasse et son goût de viande est plus prononcé.

Notre produit est élaboré dans le respect de la définition de la mention « traditionnelle » telle que définie dans le code des usages et part l'emploi de viandes et gras frais pour garantir la constance du produit, le choix des caractéristiques certifiées communicantes est donc le suivant :

- Recette traditionnelle,
- Préparée exclusivement avec des viandes et gras frais.

4. TRACABILITE

Critère C1 :

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

1. Identification

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

2. Organisation

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

3. Traçabilité

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

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

Etapes	Produits		Traçabilité	Documents d'identification et d'accompagnement / Etiquetage
Réception matières premières et stockage	Pièce de découpe Boyaux	Ingrédients	Détermination d'un numéro de lot de réception Pour chaque matière première, enregistrement : <ul style="list-style-type: none"> . de la nature de la matière première ; . de la date d'abattage (pour la matière carnée) ; . du nom du fournisseur ; . de la date de réception ; . des quantités. 	<ul style="list-style-type: none"> . Bon de livraison : dans le cas de la matière carnée il précise l'indicatif de marquage de la carcasse permettant de faire le lien avec l'élevage d'origine ; . Identifiant matière première permettant la traçabilité entre le transformateur et le fournisseur ; . Enregistrements.
Mise en œuvre des recettes, hachage, mélange	Pièce de découpe Boyaux	Ingrédients	Détermination d'un numéro de lot de fabrication Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> . la date, la nature et la quantité des matières premières mise en œuvre ; . les éléments de traçabilité de la réception des matières premières. 	<ul style="list-style-type: none"> . Enregistrements des numéros de lot de réception.
Poussage	Saucisse fraîche			
Façonnage éventuel	Crépinette fraîche			
Conditionnement	Saucisse fraîche		Détermination d'un numéro de lot produit fini Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot produit fini : <ul style="list-style-type: none"> . le nom du produit Label Rouge ; . les éléments de traçabilité de la fabrication (fiches d'enregistrement) ; . la quantité de produit conditionné ; . la DLC apposée au conditionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> . Etiquetage Label Rouge et mentions réglementaires dont : <ul style="list-style-type: none"> . la dénomination de vente ; . le numéro de lot produit fini ; . la DLC. . Enregistrements des numéros de lot de fabrication.
Expédition en point de vente	Saucisse fraîche		Enregistrements pour chaque lot de produit fini : <ul style="list-style-type: none"> . des dates d'expédition ; . des quantités expédiées ; . des noms des points de vente distribués. 	<ul style="list-style-type: none"> . Listing des expéditions.

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

*Demande de modification du cahier des charges LA 06/07 « saucisse fraîche et chair à saucisse »
présentée à la commission permanente du comité national IGP/LR/STG de l'INAO en sa séance du 12 octobre 2011*

Schéma de traçabilité ascendante

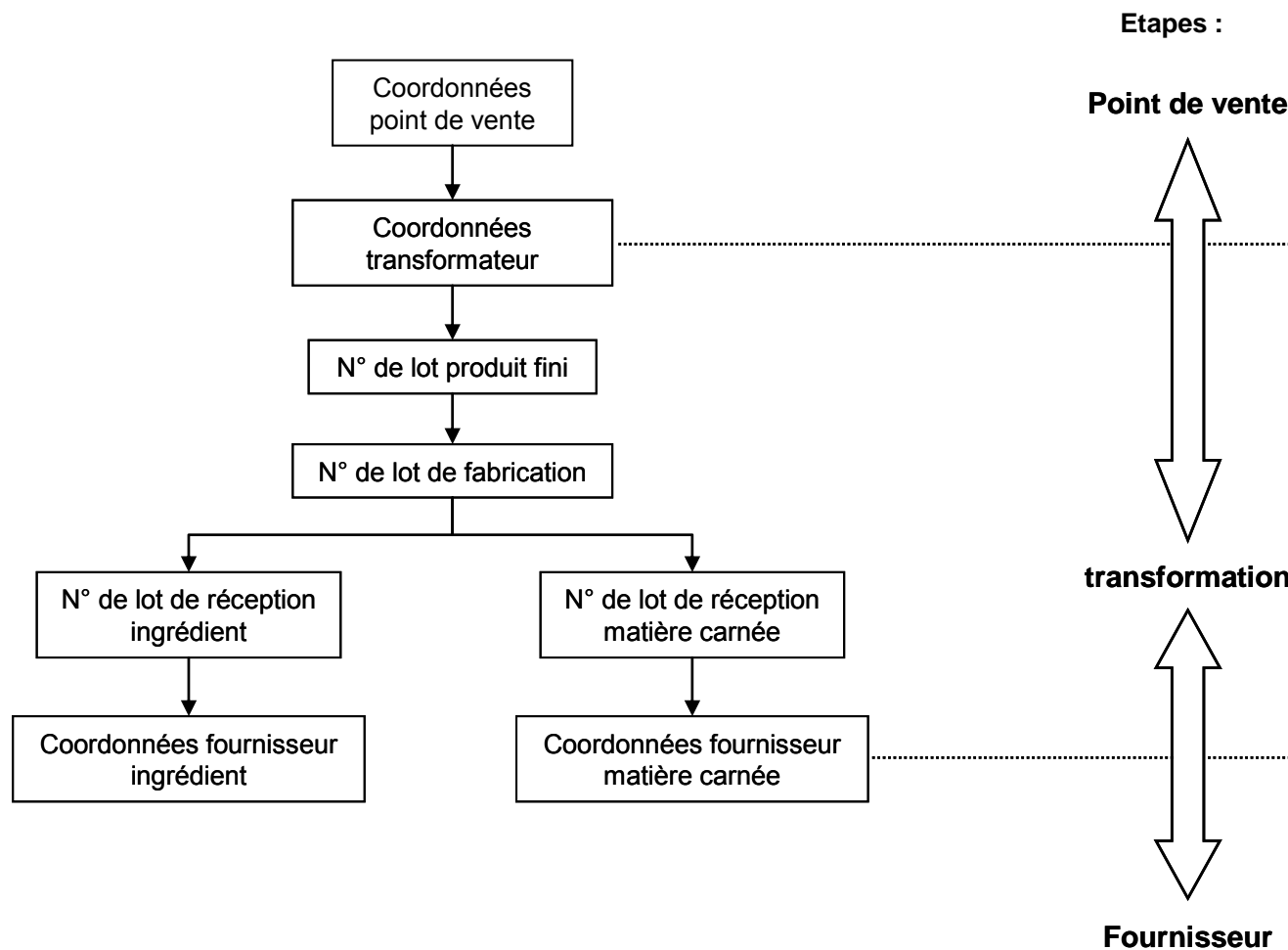
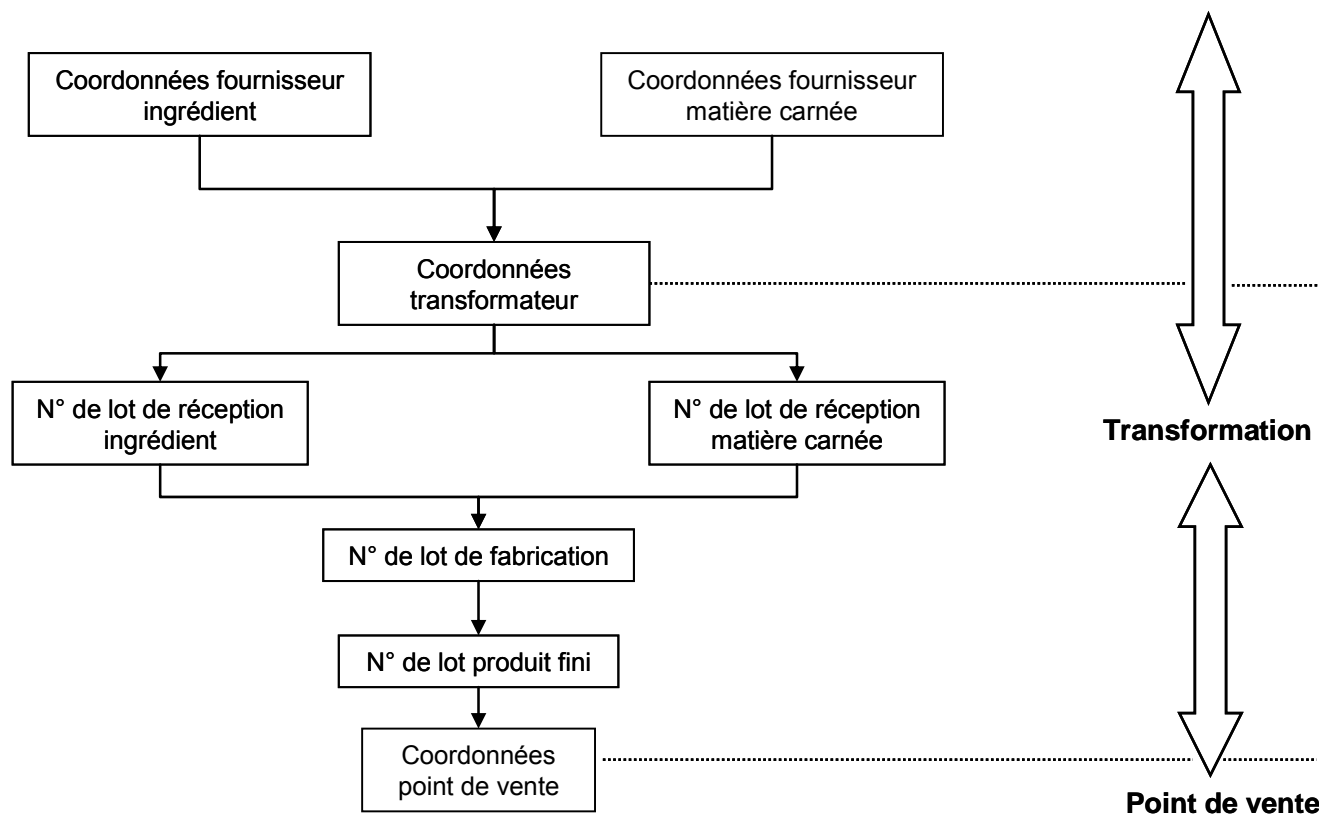


Schéma de traçabilité descendante

Etapes :

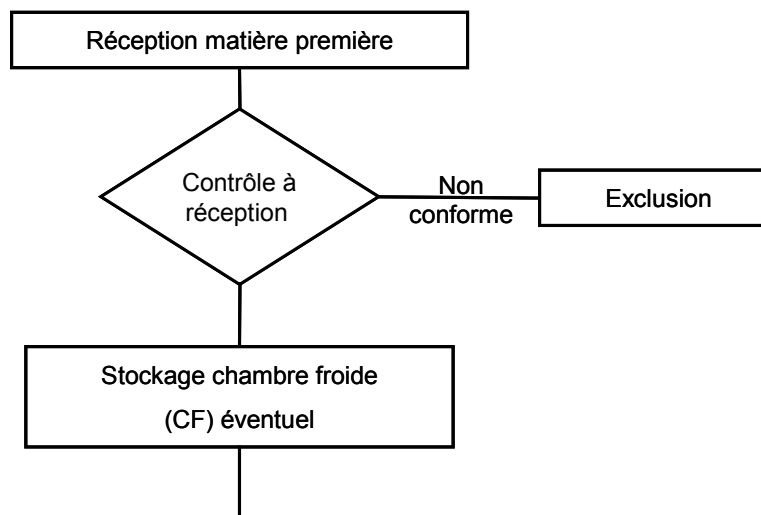
Fournisseur

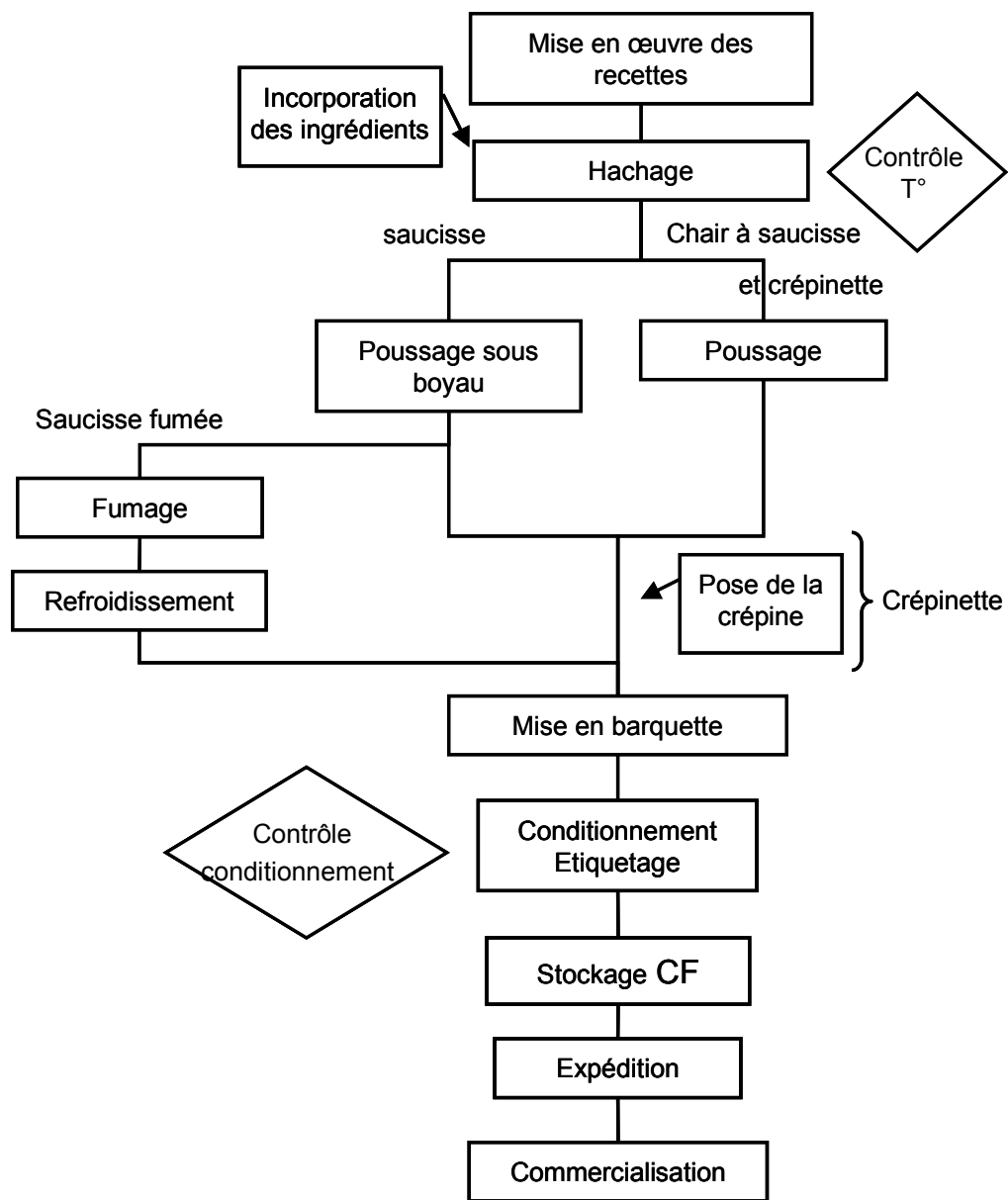


5. METHODE D'OBTENTION

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

5.1 SCHEMA DE VIE





5.2 VIANDES MISES EN ŒUVRE

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C2	Nature de la viande	Viande de porc fermier Label Rouge	La saucisse doit être produite exclusivement à partir de viande de porc Label Rouge.
C2 bis		Absence de viande de coche	L'emploi de viande de coche n'est pas autorisé.
C3	Viandes séparées mécaniquement	Absence	L'emploi de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisé.
C4	Contrôle à réception	Sélection des matières premières carnées	<p>- Les saucisses sont fabriquées à partir des pièces de la carcasse de porc suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - épaule, - échine, - longe, - jambon sans jarret, - poitrine (parée des glandes mammaires), - gras dur. <p>- Ces pièces proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20.</p> <p>- Ces matières ne doivent pas présenter les défauts d'aspect suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - abcès ; - souillures fécales ; - lubrifiant de convoyeur. <p>- La réception des viandes doit intervenir dans un délai maximum de 4 jours après l'abattage des porcs et 6 jours en cas de week-end et jours fériés.</p>
C5		Mise en œuvre des viandes	Pour les viandes fraîches le délai entre abattage et mise en œuvre est \leq 4 jours et 6 jours en cas de week-end et jours fériés.
C6		Matière carnée fraîche	<p>L'utilisation de maigre et de gras congelé n'est pas autorisée.</p> <p>Cette interdiction ne concerne pas l'opération de raidissage à des fins technologiques lorsque cette opération est nécessaire.</p> <p>La conservation des produits à l'état raidi ne saurait excéder 24 heures à une température :</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprise entre -5°C et -3°C pour le maigre, • comprise entre -7°C et -5°C pour le gras. <p>Ce délai sera au maximum de 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.</p>

5.3 INGREDIENTS ET ADDITIFS

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C7	Ingrédients et additifs	Sélection des ingrédients et additifs	<p>Les saucisses sont fabriquées avec ajout éventuel et raisonné « à minima » des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sel, - eau, glace en quantité telle que les critères analytiques soient respectés. - sucres : saccharose, dextrose, glucose, - aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs, - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes, - ferments, - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301), - acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316). <p>La fumée liquide est interdite.</p> <p>Dans la mesure où ils existent, les ingrédients bénéficiant d'un label rouge seront favorisés (tels que les herbes de Provence, le sel marin de Guérande)</p> <p>Lors de la réception des ingrédients et additifs, un contrôle est effectué pour s'assurer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la conformité de ces matières : validation de l'identité de la matière attendue et vérification du bon de livraison ; - de la conformité de la qualité de la matière livrée : ce contrôle peut être effectué par exemple par contrôle de l'intégrité de l'emballage, par comparaison avec une échantillonthèque interne, par prélèvement afin d'effectuer des analyses ou autres.

5.4 FABRICATION ET CONDITIONNEMENT

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
E1	Fabrication et conditionnement	Respect de la recette	Les produits se présentent sous la forme d'un hachage grossier à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent) sans addition de farce. La saucisse de Toulouse se présente sous la forme d'un hachage grossier à la grille de 8 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).
E2			La température en fin de hachage doit être $\leq \theta^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.
E3			L'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton non coloré. Les boyaux utilisés sont prêts à l'emploi ou avant utilisation sont dessalés pour leur redonner souplesse et élasticité.
E4			Pour les crépinettes, ces produits non embossés sont façonnés et recouverts d'une crépine pour leur donner leur forme typique.
E5			Pour la saucisse fumée : Le fumage est un fumage traditionnel à chaud réalisé dans une cellule de fumage. Le produit après avoir été étuvé est exposé à des fumées denses, chaudes, humides et brassées. La fumée est obtenue par pyrolyse de bois de hêtre. L'utilisation d'un générateur à fumée liquide est proscrite. Le bois utilisé ne doit pas être issu de bois fraîchement abattus, pourris, moisissus, provenant de matériaux de démolition, peints ou vernis.
E6	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des entreprises de charcuterie-salaison habilitées et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs. Les produits sont conditionnés soit en libre service sous film ou sous atmosphère protectrice, soit en vrac sous film ou sous atmosphère protectrice pour le rayon traditionnel. L'étiquette Label Rouge doit être apposée sans être froissée, ni déchirée sur l'unité de vente. L'étiquette doit être positionnée de manière à être visible du consommateur sans manipulation du produit et ne pas nuire à sa bonne présentation.	

5.5 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
E7	Caractéristique du produit fini	Exigences qualitatives du produit fini	<ul style="list-style-type: none">- Caractéristiques chimiques de la saucisse fraîche :<ul style="list-style-type: none">- lipides totaux \leq 20% ;- collagène/protéine \leq 12% ;- sucres solubles totaux \leq 0,8 %- Humidité du produit dégraissé (HPD) \leq 77% (75% pour les produits fumés et 80% pour la saucisse au vin blanc) (code des usages). - Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

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

- Le logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation LA/06/07,
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
 - Recette traditionnelle ;
 - Préparée exclusivement avec des viandes et gras frais.
- Nom et adresse de l'ODG,
- Service consommateurs : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Matière carnée fraîche	<p>L'utilisation de maigre et de gras congelé n'est pas autorisée.</p> <p>Cette interdiction ne concerne pas l'opération de raidissage à des fins technologiques lorsque cette opération est nécessaire.</p> <p>La conservation des produits à l'état raidi ne saurait excéder 24 heures à une température :</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprise entre -5°C et -3°C pour le maigre, • comprise entre -7°C et -5°C pour le gras. <p>Ce délai sera au maximum de 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.</p>	Examen documentaire et visuel
Sélection des ingrédients et additifs	<p>Les saucisses sont fabriquées avec ajout éventuel et raisonné « à minima » des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sel, - eau, glace en quantité telle que les critères analytiques soient respectés. - sucres : saccharose, dextrose, glucose, - aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs, - arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes, - ferments, - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301), - acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316). <p>La fumée liquide est interdite.</p>	Examen documentaire et visuel

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Respect de la recette	<p>Les produits se présentent sous la forme d'un hachage grossier à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent) sans addition de farce. La saucisse de Toulouse se présente sous la forme d'un hachage grossier à la grille de 8 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).</p> <p>La température en fin de hachage doit être $\leq 1^{\circ}\text{C}$.</p> <p>L'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton non coloré. Les boyaux utilisés sont prêts à l'emploi ou avant utilisation sont dessalés pour leur redonner souplesse et élasticité.</p> <p>Pour les crépinettes, ces produits non embossés sont façonnés et recouverts d'une crépine pour leur donner leur forme typique.</p> <p>Pour la saucisse fumée : Le fumage est un fumage traditionnel à chaud réalisé dans une cellule de fumage. Le produit après avoir été étuvé est exposé à des fumées denses, chaudes, humides et brassées. La fumée est obtenue par pyrolyse de bois de hêtre. L'utilisation d'un générateur à fumée liquide est proscrite. Le bois utilisé ne doit pas être issu de bois fraîchement abattus, pourris, moisissus, provenant de matériaux de démolition, peints ou vernis.</p>	<p>Examen documentaire et visuel</p> <p>Dégustation</p>
Maîtrise des opérations de conditionnement	<p>Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des entreprises de charcuterie-salaison habilitées et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs. Les produits sont conditionnés soit en libre service sous film ou sous atmosphère protectrice, soit en vrac sous film ou sous atmosphère protectrice pour le rayon traditionnel.</p> <p>L'étiquette Label Rouge doit être apposée sans être froissée, ni déchirée sur l'unité de vente. L'étiquette doit être positionnée de manière à être visible du consommateur sans manipulation du produit et ne pas nuire à sa bonne présentation.</p>	<p>Examen documentaire et visuel</p> <p>Contrôle visuel des fuites et ou mesure (contrôle du taux d'oxygène par exemple)</p>
Exigences qualitatives du produit fini	<p>- Caractéristiques chimiques de la saucisse fraîche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lipides totaux $\leq 20\%$; - collagène/protéine $\leq 12\%$; - sucres solubles totaux $\leq 0,8\%$ - Humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 77\%$ (75% pour les produits fumés et 80% pour la saucisse au vin blanc) (code des usages). 	<p>Examen documentaire et visuel</p>