



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Répertoire des préparations de viande de porc

Pour information - Non concerné par la PNO



Les spécifications techniques des produits Label Rouge décrits dans ce répertoire s'appliquent aux préparations de viande de porc telles que définies dans les [conditions de production communes en vigueur relatives à la production en label rouge « Porc » en vigueur](#), fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Validé par le Comité national IGP-LR-STG du 24 mai 2023

Sommaire

Préambule.....	3
1- Rôti élaboré à cuire	5
2- Viandes Feuilletées de porc	7
3- Brochettes de porc avec ou sans assaisonnement	9
4- Pièces crues de porc assaisonnées	11

Pour information - Non concerné par la PNO

Préambule

Présentation générale :

Ce document répertorie les fiches techniques (rôtis, brochettes...) et les points de maîtrise minimaux à respecter pour présenter au consommateur des préparations de viande de porc Label Rouge. Ces fiches techniques sont déclinées par les opérateurs en fiches recette.

On entend par préparations de viande (au sens de la réglementation) : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Les préparations de viande de porc Label Rouge concernent des produits, non définis au code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, pour lesquels des cahiers des charges spécifiques doivent être déposés.

Exigences communes aux préparations de viande :

A. Composition des préparations de viande

Les préparations de viande de porc Label Rouge doivent satisfaire aux points suivants :

- Pour qu'une préparation de viande de porc soit Label Rouge, la viande de porc doit être labellisée, qu'elle soit sous forme de carcasse, de découpes, de morceaux de découpe ou d'abats ;
- Seules les viandes fraîches réfrigérées et les abats frais réfrigérés, de porc, peuvent être utilisés ;
- Lorsque des additifs, des auxiliaires technologiques ou des arômes sont utilisés, ils sont définis dans les fiches techniques et sont limités au besoin technologique ou organoleptique ;
- La qualité des ingrédients autres que la viande de porc doit être maîtrisée et contrôlée à réception ou à la mise en œuvre. Lorsqu'ils sont disponibles sur le marché, les ingrédients sous signes officiels de la qualité et d'origine (SIQO) doivent être privilégiés sauf justification dûment apportée par l'opérateur à l'ODG. Seuls les ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent être mis en avant dans la dénomination de vente du produit.

B. Éléments justifiant la qualité supérieure des préparations de viande de porc label rouge :

Chaque fiche technique décrit :

- Les points de différence entre le produit Label Rouge et le produit courant propres à chaque préparation ;
- Les seuls ingrédients autorisés pour chaque préparation ;
- L'évaluation et le suivi de la qualité supérieure des préparations de viande ;
- L'impact potentiel sur les caractéristiques certifiées communicantes des préparations de viande de porc Label Rouge.

C. Habilitation – contrôle des opérateurs

Les règles d'habilitation et de contrôle des opérateurs sont définies dans les Dispositions de contrôle communes (DCC) à l'ensemble des labels rouges Porc.

Tout opérateur souhaitant démarrer une production de préparations de viande de porc Label Rouge doit être identifié auprès de l'ODG et être habilité par l'organisme certificateur.

D. Organisation des ateliers et traçabilité des préparations de viande de porc

L'organisation des ateliers de préparations de viande doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations d'élaboration relevant des préparations de viande de porc Label Rouge de celles des autres préparations de viande de porc.

La traçabilité doit être assurée pour chaque lot de fabrication.

L'atelier de préparations de viande de porc dispose d'une procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière...) et d'enregistrements (documentaires ou informatique) permettant de remonter toutes les étapes de la production

E. Critères communs aux préparations de viandes de porc

Les critères communs aux préparations de viandes de porc sont définis dans les conditions de production communes (CPC) « Porc ». Ils constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en Label Rouge de préparations de viande de porc.

Pour consulter ce document :

Modalités d'ajout d'une nouvelle fiche technique dans le répertoire :

Lorsqu'un (ou plusieurs) ODG ou groupement représentatif de la filière (fédération, interprofession...) veulent introduire une nouvelle fiche technique, ils doivent suivre la procédure décrite ci-après :

A. Contenu du dossier de demande

Le dossier de demande d'inscription d'un nouveau produit au répertoire doit comprendre au minimum la fiche technique du produit avec photos décrivant :

- les éléments justifiant de la qualité supérieure du produit en comparaison avec le produit courant de comparaison,
- et les modalités d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.

B. Réalisation des tests sensoriels :

Si la fiche technique du produit prévoit qu'une évaluation et un suivi de la qualité supérieure du produit sont nécessaires (compte tenu de son procédé de fabrication), alors des tests devront être fournis à l'appui du dossier de demande :

- Réalisation d'un profil sensoriel du nouveau produit par un (ou plusieurs) ODG ou groupement représentatif de la filière (fédération, interprofession...) permettant de s'assurer des caractéristiques de qualité supérieure du produit candidat au Label Rouge ;
- Une fois les tests réalisés, le(s) demandeur(s) (ODG) intéressés doit(vent) informer le groupement représentatif de la filière (fédération, interprofession...) et/ l'INAO des résultats du test, et de manière générale transmettent à l'INAO tous les éléments en leur possession susceptibles de montrer que ce nouveau produit est conforme aux exigences définies pour les préparations de viande de porc Label Rouge.

C. Validation de la fiche technique du nouveau produit :

- Une fois le dossier de demande complet, accompagné le cas échéant par les tests sensoriels, la fiche technique est soumise à l'avis du comité national compétent.
- Si la fiche technique est validée, elle est alors ajoutée au répertoire en vigueur et mise en ligne sur le site internet de l'INAO.

Elaboration d'une fiche recette du produit

Les opérateurs proposent une fiche recette à partir d'une fiche technique (Cf. formulaire en annexe) accompagnée d'une photo et d'un modèle d'étiquette.

Cette fiche est transmise à l'ODG qui la valide au regard de la fiche technique du répertoire, préalablement au démarrage de la production (en informant l'opérateur).

L'ODG transmet ensuite la fiche recette validée à l'organisme certificateur.

L'ODG et l'OC doivent s'assurer que la recette respecte les critères minimaux des conditions de production commune et les points de maîtrise définis dans la fiche technique du répertoire.

1- Rôti élaboré à cuire

Description

Il s'agit d'un produit composé d'un morceau de la longe de porc Label Rouge ; farci avec un autre ingrédient (ex : pruneau, fromage...). Le rôti est ficelé, avec ou sans barde et peut être assaisonné (assaisonnement sec).

Éléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	Morceaux de la longe de porc Label Rouge (carré, filet, échine, pointe)	Morceaux de la découpe du porc
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première porc Label Rouge $\geq 90\%$.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients	- Légumes, fruits, fruits secs, condiments (végétaux reconstitués interdits) - Fromages - Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde	Pas d'exigences particulières Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement	- Sel (NaCl) : $\leq 1\%$ - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite - Le saumurage est interdit	Pas d'exigences particulières

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 1.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	Morceaux de la longe de porc Label Rouge (carré, filet, échine, pointe).
PMR 1.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	4 jours maximum après abattage des porcs
PMR 1.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première porc Label Rouge: $\geq 90\%$
PMR 1.4	Autres ingrédients	- Garniture : Légumes, champignons, fruits, fruits secs, (végétaux reconstitués interdits), condiments ; - Fromage ; - Barde (interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde).
PMR 1.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total : $\leq 5\%$ dont : - Sel (NaCl) : $\leq 1\%$; - Sucres (saccharose, glucose) : $\leq 0,5\%$; - Féculé de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : o Epices : $\leq 1\%$;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; - Arômes naturels.
PMR 1.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 1.7	Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - L'hydratation est interdite ; - Le saumurage est interdit ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou à l'aide d'un mélangeur à la surface des rôtis .
PMR 1.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Le rôti est présenté entier ficelé. - Etiquetage des produits : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Morceaux avec peu d'autres ingrédients ou peu d'assaisonnement : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant.
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

2- Viandes Feuilletées de porc

Description

Viande de porc tranchée en fine lamelle, assaisonnée ou non et présentée formée crue

Éléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	<ul style="list-style-type: none"> - Morceaux de découpe de porc Label Rouge - Taux de matière grasse $\leq 10\%$ 	Morceaux de la découpe du porc
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première porc Label Rouge $\geq 95\%$.	Pas d'exigences particulières
Assaisonnement	<ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl) : $\leq 1\%$ - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels - Huile de palme interdite 	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Les modalités de tranchage en fines lamelles doit permettre d'éviter l'écrasement, le déchirement et le broyage de la matière première - Le portionnement (le cas échéant) est effectué sur le principe de la basse pression 	Pas d'exigences particulières

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 2.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	<ul style="list-style-type: none"> - Morceaux de découpe de porc Label Rouge ; - Taux de matière grasse $\leq 10\%$
PMR 2.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	4 jours maximum après abattage des porcs
PMR 2.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première porc Label Rouge: $\geq 95\%$
PMR 2.4	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total $\leq 5\%$ dont : <ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl) : $\leq 1\%$; - Sucres (saccharose, glucose) : $\leq 0,5\%$; - Féculé de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : <ul style="list-style-type: none"> o Epices: $\leq 1\%$; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Arômes naturels.
PMR 2.5	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 2.6	Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Interdiction d'hydratation ; - Interdiction de saumurage ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe. - Les modalités de tranchage en fines lamelles doivent permettre d'éviter l'écrasement, le déchirement et le broyage de la matière première. - Le portionnement est effectué sur le principe de la basse pression ;
PMR 2.7	Présentation et caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Portionné ou en vrac - <u>Etiquetage des produits</u> : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Feuilletées avec une proportion de viande importante et peu transformée : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant.
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

3- Brochettes de porc avec ou sans assaisonnement

Description

Il s'agit de pièces crues fraîches de viande de porc, c'est-à-dire de morceaux de découpe Label Rouge, embrochés avec des légumes, des champignons, des fruits, des fruits secs, des condiments, éventuellement assaisonnés (assaisonnement sec).

Éléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	Morceaux de découpe de porc Label Rouge	Viande de porc
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première porc Label Rouge $\geq 70\%$.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients	- Légumes, champignons, fruits, fruits secs, condiments (végétaux reconstitués interdits) - Interdiction de barde reconstituée ou de substitut de barde	Pas d'exigences particulières Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement	- Sel (NaCl) : $\leq 1\%$ - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels - Huile de palme interdite	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite - Le saumurage est interdit - Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires	Pas d'exigences particulières

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 3.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	- Morceaux de découpe et abats de porc Label Rouge ; - Viande fraîche.
PMR 3.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	4 jours maximum après abattage des porcs
PMR 3.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première Label Rouge : $\geq 70\%$
PMR 3.4	Autres ingrédients	- Garniture : Légumes, champignons, fruits, fruits secs, (végétaux reconstitués interdits), condiments ; - Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde ; - Poids total de barde : $\leq 5\%$ du poids total de la brochette.
PMR 3.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total : $\leq 5\%$ dont : - Sel (NaCl) : $\leq 1\%$; - Sucres (saccharose, glucose) : $\leq 0,5\%$; - Féculé de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont:

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Epices: ≤ 1% ; ○ Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; - Arômes naturels.
PMR 3.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 3.7	Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - L'hydratation est interdite ; - Le saumurage est interdit ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe ; - Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires.
PMR 3.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Les morceaux de viandes, et les autres ingrédients sont embrochés sur un pic en bois ou en métal. - <u>Etiquetage des produits</u> : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Morceaux de découpes assemblés avec peu d'autres ingrédients ou peu d'assaisonnement : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant.
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

4- Pièces crues de porc assaisonnées

Description

Il s'agit de pièces crues de viande fraîche de porc assaisonnées, c'est-à-dire de morceaux de découpes de porc Label Rouge ; y compris des rôtis, assaisonnés par saupoudrage (assaisonnement sec) ou nappage (assaisonnement liquide). Les pièces crues marinées ne relèvent pas de cette fiche technique.

Éléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	Morceaux de découpe de porc Label Rouge	Viande de porc
État de la matière première utilisée	Viande fraîche	Viande fraîche, surgelée ou congelée
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première porc Label Rouge $\geq 95\%$.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients	Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde	Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement	<ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl, sans nitrites) : $\leq 1\%$ - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels - Huile de palme interdite 	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Interdiction d'hydratation - Interdiction de saumurage 	Pas d'exigences particulières

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 4.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	Viande fraîche porc Label Rouge,
PMR 4.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	4 jours maximum après abattage des porcs
PMR 4.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première porc Label Rouge : $\geq 95\%$
PMR 4.4	Autres ingrédients	Fruits, légumes champignons, truffes ; barde (interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde).
PMR 4.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total $\leq 5\%$ dont : <ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl,) : $\leq 1\%$; - Sucres (saccharose, glucose) : $\leq 0,5\%$; - Fécule de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : <ul style="list-style-type: none"> o Epices: $\leq 1\%$; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; - Arômes naturels.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 4.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 4.7	Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Interdiction d'hydratation ; - Interdiction de saumurage ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe.
PMR 4.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Les caractéristiques de la viande crue doivent être maintenues. - <u>Etiquetage des produits</u> : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Morceaux de découpes assemblés avec peu d'autres ingrédients ou peu d'assaisonnement : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

ANNEXE I

FICHE-TYPE DE VALIDATION DE RECETTE

(indications minimum à préciser dans la fiche recette)

Préparations de viande de porc Label Rouge

Présentation du demandeur

Nom de l'opérateur	
Adresse	
Nom de Contact	
Téléphone du contact	

Cahier des charges concerné	N° LA xx/xx
Nom de l'ODG	
Nom de l'OC	

Nom de la fiche technique concernée	
-------------------------------------	--

Nouvelle fiche recette

Modification fiche recette existante

Date prévisionnelle de production	
-----------------------------------	--

Description de la recette

Nom de la recette	
-------------------	--

Morceaux de viande utilisés	Taux d'incorporation %
Total	

Ingrédients	Taux d'incorporation en %

Photo du produit

Projet d'étiquette

Validation de la recette

Validation par l'ODG

OUI

NON

Date, nom, signature et tampon

Commentaires :

Transmission à l'OC

OUI

NON

Date de transmission :

Pour information - Non concerné par la PNO