



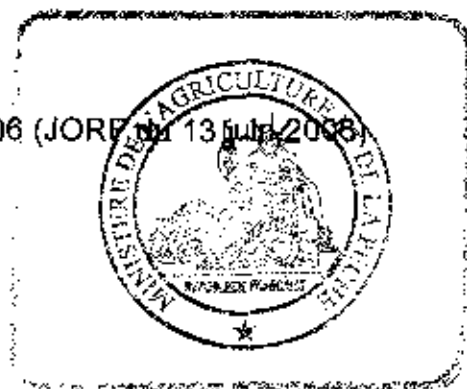
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction de la Politique Economique et Internationale
Service des Stratégies Agricoles et Industrielles.
Sous-direction de la qualité, de l'organisation économique et des entreprises
Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique
3, rue Barbet de Jouy – 75349 Paris 07SP
Tél : 01.49.55.81.01 - ☎ 01.49.55.57.85

**NOTICE TECHNIQUE
DÉFINISSANT LES CRITÈRES MINIMAUX À
REEMPLIR POUR L'OBTENTION D'UN LABEL**

PRODUITS DE CHARCUTERIE SALAISSON PUR PORC

Homologuée par Arrêté du 28 avril 2006 (JORF du 13 mai 2006)



Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 28 avril 2006 portant homologation de la mise à jour de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label « produits de charcuterie salaison pur porc »

NOR : *AGR0601022A*

Par arrêté du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche en date du 28 avril 2006 :

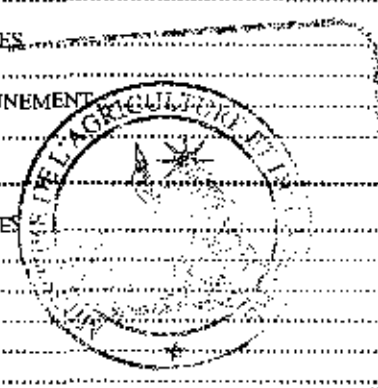
Est abrogé l'arrêté du 17 avril 2001 portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label « produits de charcuterie salaison pur porc ».

Est homologuée à compter de la date de publication du présent arrêté au *Journal officiel*, telle qu'elle figure en annexe au présent arrêté (1), la mise à jour de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label « produits de charcuterie salaison pur porc ».

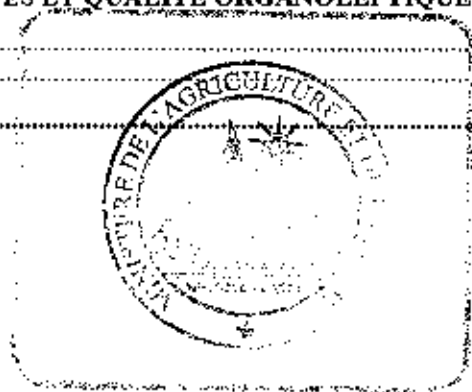
(1) Cette notice peut être consultée :

- au ministère de l'agriculture et de la pêche (DPEI, bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique), 3, rue Barbet-de-Jouy, 75349 Paris 07 SP, et sur le site internet : www.agriculture.gouv.fr ;
- au ministère des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et de la consommation (DGCCRF, bureau C 3 [Loyauté]), 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris.

0	INTRODUCTION (RAPPEL DU REGLEMENT INTERIEUR DE LA SECTION REFERENTIEL DE LA CNLC).....	4
0.1	ROLE DE LA NOTICE TECHNIQUE.....	4
0.2	PRESENTATION DE LA NOTICE.....	5
0.3	DOSSIER DE DEMANDE D'HOMOLOGATION D'UN LABEL.....	6
0.3.1	<i>Champ d'un label Charcuterie Salaison</i>	6
0.3.2	<i>Dossier pour la section "examen des référentiels"</i>	6
0.3.3	<i>Dossier pour la section "agrément des organismes certificateurs"</i>	10
1	TEXTES DE REFERENCE.....	10
2	ABREVIATIONS ET DÉFINITIONS.....	11
3	SCHEMA DE VIE.....	15
4	EXIGENCES POUR LA PRODUCTION DE VIANDES PORCINES DESTINEES A LA FABRICATION DE CHARCUTERIES SALAISONS LABEL.....	15
4.1	VIANDES DE PORC.....	15
4.2	VIANDES DE COCHES.....	16
5	EXIGENCES MINIMALES COMMUNES A TOUS LES ETABLISSEMENTS EFFECTUANT LA TRANSFORMATION DE CHARCUTERIE LABEL.....	17
5.1	EXIGENCES IMPLICITES GENERALES.....	17
5.1.1	<i>Hygiène et maîtrise sanitaire de la fabrication</i>	19
5.1.2	<i>Réception des viandes</i>	19
5.1.3	<i>Qualité minimale des produits finis</i>	19
5.1.4	<i>DLUO et DLC</i>	19
5.2	EXIGENCES EXPLICITES GENERALES.....	20
5.2.1	<i>Viandes de porcs et de cochés, contrôlés à réception</i>	22
5.2.2	<i>Ingédients et additifs et contrôlés à réception</i>	22
5.2.3	<i>Fabrication des produits</i>	22
5.2.4	<i>Tranchage et conditionnement des produits</i>	22
5.2.5	<i>Qualité des produits finis</i>	22
5.3	EXIGENCES MINIMALES DE CONTROLE.....	23
6	EXIGENCES PARTICULIERES POUR LE JAMBON CUIT.....	24
6.1	CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES CARNEES UTILISEES.....	24
6.2	INGREDIENTS ET ADDITIFS.....	24
6.3	CARACTERISTIQUES DE FABRICATION TRANCIAGE ET CONDITIONNEMENT.....	25
6.4	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI.....	25
7	EXIGENCES PARTICULIERES POUR LE JAMBON SEC.....	26
7.1	CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES CARNEES UTILISEES.....	26
7.1.1	<i>Jambons frais</i>	26
7.1.2	<i>Autres ingrédients et additifs</i>	26
7.2	CARACTERISTIQUES DE FABRICATION.....	26
7.3	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI.....	27
7.4	CARACTERISTIQUES SENSORIELLES.....	27
8	EXIGENCES PARTICULIERES POUR LE SAUCISSON SEC ET LA SAUCISSE SECHE.....	28
8.1	CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES.....	28
8.1.1	<i>Matières premières carnées</i>	28
8.1.2	<i>Ingédients non carnés et additifs</i>	28
8.2	CARACTERISTIQUES DE FABRICATION.....	29
8.3	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI.....	29



9	EXIGENCES PARTICULIERES POUR LE PATE DE CAMPAGNE	30
9.1	CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES	30
9.1.1	<i>Matières premières carnées</i>	30
9.1.2	<i>Ingrédients non carnés et additifs</i>	30
9.2	CARACTERISTIQUES DE FABRICATION	31
9.3	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	32
10	EXIGENCES PARTICULIERES POUR LES PATES DE FOIE, LA CREME DE FOIE ET LA MOUSSE DE FOIE	33
10.1	CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES	33
10.1.1	<i>Matières premières carnées</i>	33
10.1.2	<i>Ingrédients non carnés et additifs</i>	33
10.2	CARACTERISTIQUES DE FABRICATION	34
10.3	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	34
11	EXIGENCES PARTICULIERES POUR LA SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMEE OU NON FUMEE)	35
11.1	CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES	35
11.1.1	<i>Matières premières d'origine carnée</i>	35
11.1.2	<i>Ingrédients non carnés et additifs</i>	35
11.2	CARACTERISTIQUES DE FABRICATION	36
11.3	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	36
12	EXIGENCES PARTICULIERES POUR LES RILLETES	37
12.1	CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES	37
12.1.1	<i>Matières premières d'origine carnée</i>	37
12.1.2	<i>Ingrédients non carnés et additifs</i>	37
12.2	CARACTERISTIQUES DE FABRICATION	37
12.3	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	38
13	EXIGENCES PARTICULIERES POUR LE SAUCISSON CUIT	39
13.1	CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES CARNEES	39
13.2	INGREDIENTS ET ADDITIFS	39
13.3	CARACTERISTIQUES DE FABRICATION	39
13.4	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	40
14	EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS DE CHARCUTERIES-SALAISONS PEU TRANSFORMES	40
15	INFORMATION DU CONSOMMATEUR	41
15.1	REGLES GENERALES D'ETIQUETAGE	41
15.2	ETIQUETAGE	42
15.3	COMMUNICATION ET PUBLICITE SUR LES LIEUX DE VENTE	42
15.4	COMMUNICATION ET PUBLICITE HORS DES LIEUX DE VENTE	42
16	PLAN DE CONTROLE / TESTS ORGANOLEPTIQUES ET QUALITE ORGANOLEPTIQUE	43
16.1	PLAN DE CONTROLE	43
16.2	TESTS ORGANOLEPTIQUES	43
17	FICHE DE SYNTHESE	44



0 INTRODUCTION (RAPPEL DU REGLEMENT INTERIEUR DE LA SECTION REFERENTIEL DE LA CNLC).

0.1 ROLE DE LA NOTICE TECHNIQUE

Une notice technique "Label" a pour objet de **définir les règles de production et les caractéristiques minimales, nécessaires mais non suffisantes**, d'un produit, autres que celles imposées par les réglementations en vigueur, pour qu'il puisse être certifié de **qualité supérieure**.

La notice technique doit permettre à chaque label d'apporter sa spécificité, favoriser la cohérence entre les différents labels couverts par le champ de la notice, éviter les distorsions de concurrence.

La notice technique aborde, avec une optique économique, tous les aspects de la qualité agro-alimentaire : la sécurité et le sanitaire, la santé et le nutritionnel, la satisfaction organoleptique, l'image, le service et l'aptitude à l'usage ainsi que la régularité. Elle s'efforce de ne pas imposer de contraintes inutiles et coûteuses qui pénaliseraient le succès commercial du produit labellisé.

Pour garantir la conformité du produit labellisé aux règles et caractéristiques retenues et assurer la régularité de sa production, elle précise les points à maîtriser, des actions de maîtrise pour assurer la conformité des produits.

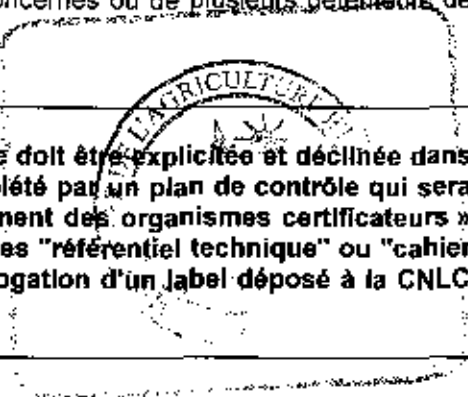
Ces points à maîtriser ainsi que les actions de maîtrise qui leur sont liées devront être décrits et précisés dans le référentiel du produit candidat au label ainsi que dans le dossier de demande d'agrément de l'organisme certificateur.

En général, les actions de maîtrise sont à définir et à appliquer par l'opérateur lui-même, l'organisme certificateur devant s'assurer de leur existence, de leur application et de leur efficacité ; les éléments du plan de contrôle pourront être appliqués par l'opérateur et/ou par l'organisme certificateur.

Pour faciliter l'identification et la reconnaissance sur le marché des produits labellisés, la notice fixe un cadre de communication et impose des règles d'étiquetage.

La Notice technique est révisable périodiquement, sur l'initiative des pouvoirs publics ou de la CNLC ou à la demande de structures représentatives des opérateurs concernés ou de plusieurs détenteurs de labels relevant de cette présente notice.

La notice technique n'est pas une «recette» à recopier, elle doit être explicitée et déclinée dans le référentiel technique du demandeur de «Label» et complété par un plan de contrôle qui sera transmis par l'organisme certificateur à la Section « agrément des organismes certificateurs » de la CNLC. Ainsi, dans l'ensemble du document, les termes "référentiel technique" ou "cahier des charges" se réfèrent au dossier de demande d'homologation d'un label déposé à la CNLC par un groupement qualité.

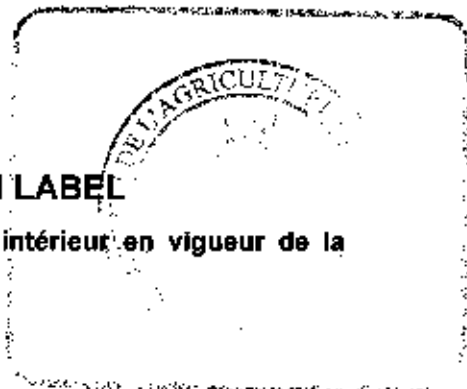




0.2 PRESENTATION DE LA NOTICE

La présente notice est divisée en plusieurs chapitres :

- 1 - **Une introduction** qui définit les objectifs en matière de qualité et un certain nombre d'exigences générales.
- 3 - **Une liste d'abréviations** et définitions destinée à faciliter la lecture et la compréhension de cette notice,
- 4 - **Deux chapitres présentant d'une part les exigences minimales relatives à la viande de porc utilisable pour la production de tous les produits de charcuterie label et d'autre part les exigences minimales communes à tous les produits finis et à tous les établissements fabriquant des charcuteries salaisons labels rouges.** Ces exigences minimales doivent nécessairement être prises en compte par les référentiels techniques des produits de Charcuterie Salaisons candidats au label, quel que soit le produit considéré.
- 5 - Huit chapitres présentant **des Exigences minimales particulières** pour les principaux produits actuellement sous label¹ dans le secteur des charcuterie salaison : les jambons cuits, les jambons secs, les saucissons secs, les pâtés de campagne et pâtés de foie, les saucisses fraîches, les rillettes, les saucissons cuits. Pour chacun de ces produits, la Notice propose **des exigences qualitatives** minimales.
- 6 - Un Chapitre précisant les exigences relatives à la qualité de la matière première pour les produits peu transformés tels que les pièces saumurées fumées et en particulier les lardons.
- 7 - Des exigences en matière **d'information du consommateur**,
- 8 - Des éléments relatifs à la **rédaction des plans de contrôle et aux tests organoleptiques**.



0.3 DOSSIER DE DEMANDE D'HOMOLOGATION D'UN LABEL

L'ensemble du dossier doit être en harmonie avec le règlement intérieur en vigueur de la Section référentiel.

0.3.1 Champ d'un label Charcuterie Salaison

Un label peut s'appliquer à toutes les catégories de salaisons et charcuteries pur porc cuites, crues, telles que définies dans le cadre du Code des usages de la charcuterie, de la salaison, et des conserves de viandes. Aussi, les exigences générales définies par la présente Notice s'appliquent donc à tout produit de charcuterie Salaison pur porc visés par le Code des Usages. En outre les exigences particulières à chaque catégorie de produit² traitée de façon plus détaillée dans la présente Notice s'appliquent à tout produit candidat au Label relevant de ces différentes catégories.

La Notice technique a pour objet de définir le minimum nécessaire mais non suffisant à respecter en vue de l'homologation d'un label. Chaque référentiel technique devra donc faire ressortir les éléments:

- **de spécificité(s) du produit** à travers les règles et caractéristiques particulières qui s'y appliquent, et ce d'autant plus que dans le secteur des charcuteries-salaisons, il existe de nombreux produits très spécifiques et typiques.,
- **de positionnement du produit** sur le marché,
- **de stratégie de mise en marché**, qui sera développée par le groupement demandeur dans l'étude de faisabilité,
- **relatifs aux exigences concernant la viande de porc** pouvant être transformée en charcuterie Label.

Le référentiel technique d'un label Charcuterie Salaison devra préciser les critères intervenant sur la qualité du produit fini. Parmi ces critères, ceux qui sont définis dans la présente notice technique devront nécessairement être satisfaits par le produit candidat au label. La liste des critères présentés dans la notice technique n'étant pas exhaustive, il conviendra de compléter chaque référentiel technique de critères particuliers liés à la spécificité du produit.

Le référentiel devra également expliciter comment ces caractéristiques sont respectées et prises en compte.

0.3.2 Dossier pour la section "examen des référentiels"

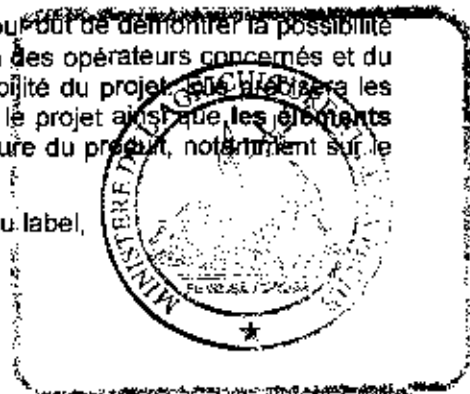
0.3.2.1 Contenu du dossier

Le dossier de demande d'un Label Charcuterie Salaison comprend :

- le **référentiel technique**, contenant tous les éléments qui permettent d'obtenir et contrôler un produit conforme aux objectifs qualitatifs définis par le demandeur, ; il doit en particulier préciser la dénomination de vente qui sera utilisée, les points à maîtriser ou contrôler, les mesures de maîtrise, d'audit ou de contrôle, les méthodes de contrôle, les critères d'acceptation ou de rejet, les documents associés,

²Les jambons cuits, les jambons secs, les saucisses et saucissons secs, les pâtés de campagne et pâtés de foie, les rillettes, les saucisses fraîches, le saucisson cuit.

- une **étude de faisabilité**³, jointe au dossier. Cette étude a pour but de démontrer la possibilité économique et technique de réalisation du projet en fonction des opérateurs concernés et du marché. Elle doit permettre notamment de démontrer la viabilité du projet, en précisera les **opérateurs ou groupements d'opérateurs** impliqués dans le projet ainsi que les **éléments justificatifs** permettant d'établir le niveau de qualité supérieure du produit, notamment sur le plan organoleptique,
- l'**identification et les statuts du groupement demandeur** du label,
- le **projet d'étiquetage**.



0.3.2.2 Remarque sur la présentation et le contenu du référentiel technique Label

Pour plus de clarté et pour faciliter son utilisation par les opérateurs, le référentiel label doit :

- **dans son préambule**, faire une présentation générale du cadre de la demande et **définir les caractéristiques certifiées communicantes du produit**, ainsi que les caractéristiques sensorielles qui en font un produit de qualité supérieure et qui seront contrôlées dans le programme d'analyses organoleptiques,
- **dans son préambule**, faire une liste complète de tous les produits concernés par le référentiel (aromatisations, présentation à la vente etc...), ainsi que celle des dénominations de vente correspondant,
- **ne pas reprendre les textes réglementaires**, normatifs ou paranormatifs, mais simplement indiquer, le cas échéant, les textes spécifiques au référentiel,
- **reprendre les définitions de la notice, éventuellement complétées** par des définitions spécifiques, nécessaires à la bonne compréhension du référentiel technique,
- **établir un diagramme des diverses étapes de fabrication et distribution** du produit concerné par le référentiel, tenant compte de ce qui est défini dans la Notice et le complétant. Ce diagramme devrait préciser les points où des actions sont à entreprendre (maîtrise ou contrôle) en fonction des caractéristiques du produit ou du procédé de fabrication,
- **pour chacune des règles et caractéristiques implicites ou explicites**, définir les points à maîtriser et/ou contrôler,
- **pour chaque point à maîtriser et/ou contrôler**, décrire les actions de maîtrise et/ou les méthodes de contrôle à employer ; cette description des méthodes de contrôle ne peut se limiter à citer une méthode normalisée ou réglementaire ; il faut toujours définir les critères d'acceptation et de rejet ; si des documents sont nécessaires pour assurer cette maîtrise ou ce contrôle ils doivent être indiqués.

Le référentiel technique d'un produit candidat au Label dans le secteur des charcuteries Salaisons devra nécessairement contenir :

- ☐ **Les exigences générales définies dans la présente Notice**. Ces exigences non limitatives qui doivent être **impérativement respectées** et valorisées avec pertinence auprès du consommateur et qui portent sur :
 - **Les caractéristiques implicites et explicites relative à la production et à la qualité des viandes** de porc, utilisées pour la fabrication des Charcuteries Label.

³ La faisabilité "économique" peut être réalisée par le groupement demandeur, la faisabilité "technique" doit être effectuée par un organisme indépendant.

- **Les caractéristiques implicites générales de nature à garantir la sécurité alimentaire des produits.** Ces caractéristiques implicites relèvent du domaine réglementaire et sont d'application obligatoire. Les opérateurs engagés dans la production Label doivent évidemment connaître les réglementations en vigueur dans leur secteur (les principales sont listées en annexe I) et donner la preuve qu'ils les respectent
 - **Les caractéristiques explicites** relatives aux étapes de transformation des viandes de porcs et de cochés utilisées pour la fabrication des produits de charcuterie Salaison Label.
- **Des exigences particulières liées à la spécificité du produit considéré.** En effet, la liste des critères présentés dans la notice technique n'étant pas exhaustive, il conviendra de compléter chaque référentiel technique
 - **Les méthodes de maîtrise et de contrôle des caractéristiques implicites et explicites** retenues pour assurer la conformité du produit par les opérateurs ; le groupement et/ou l'organisme certificateur agréé doivent être définies et décrites dans le référentiel technique. Pour chaque caractéristique, les critères d'acceptation et de rejet doivent être définis. Les documents nécessaires à la mise en œuvre régulière de ces actions de maîtrise et/ou de contrôle doivent aussi être mentionnés dans le référentiel.

0.3.2.3 Précisions sur les caractéristiques qualitatives d'un produit Label.

Le référentiel devra notamment préciser les caractéristiques du produit et de son mode de fabrication qui permettent de garantir **les différentes dimensions de la qualité supérieure d'un produit de charcuterie Salaison**. Ces dimensions concernent **la Sécurité, la Santé, la Satisfaction, le Service, la Régularité, et, la Reconnaissance par le Consommateur.**

0.3.2.3.1 Sécurité

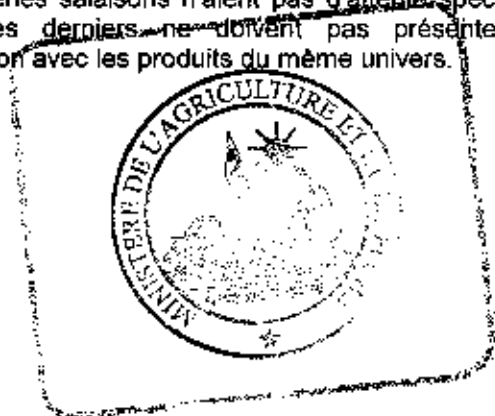
La garantie de la qualité sanitaire des produits est impérative. Aussi bien qu'il s'agisse d'une caractéristique implicite, il faut démontrer comment l'hygiène des produits est assurée à toutes les étapes, jusqu'à la mise en vente. Le référentiel technique devra préciser et détailler les mesures prises pour assurer cette qualité sanitaire.

Exigences minimales de contrôle :

Cette garantie est apportée par l'estampillage sanitaire et les documents d'accompagnement.

0.3.2.3.2 Santé (caractéristiques nutritionnelles)

Bien que les consommateurs de produits de charcuteries salaisons n'aient pas d'attente spécifique aux produits de charcuteries salaisons label, ces derniers ne doivent pas présenter de caractéristiques nutritionnelles négatives en comparaison avec les produits du même univers.



⁴ Soit les "4 S" et les "2 R"

0.3.2.3.3 Satisfaction (caractéristiques sensorielles et d'image)

0.3.2.3.3.1 Caractéristiques sensorielles

Les consommateurs attendent un produit organoleptiquement supérieur. L'aspect visuel doit être attirant. Les caractéristiques sensorielles spécifiques du produit doivent être décrites.

0.3.2.3.3.2 Caractéristiques d'image

Pour les consommateurs de produits de charcuteries salaisons, l'image peut aussi être un critère d'achat. L'image peut concerner en particulier :

- la provenance des matières premières et le lieu de transformation,
- les caractéristiques spécifiques des matières premières,
- les aspects traditionnels du mode de fabrication,
- les spécificités du produit fini.

Les caractéristiques d'image doivent être valorisées lorsqu'elles existent. Elles doivent être appréciées et précisées au regard de la nature du produit, de sa spécificité et de son positionnement sur le marché.

0.3.2.3.4 Service

L'aspect "service" peut être un élément important à considérer dans les différentes catégories de produits de charcuteries salaisons. La diversité des produits de charcuteries salaisons conduit à des différences d'approches de cette notion suivant les catégories de produits. Elle peut notamment concerner la présentation à la vente, l'emballage, le conditionnement.

0.3.2.3.5 Régularité

La qualité des produits d'un même label, sous la même dénomination et la même marque doit être régulière. Pour ce faire, le référentiel technique devra définir les règles et caractéristiques assurant cette régularité.

0.3.2.3.6 Reconnaissance par le consommateur

Le produit doit pouvoir être facilement reconnu par le consommateur. Ceci concerne notamment l'étiquetage et la présentation à la vente (en GMS ou chez le détaillant), en particulier pour les produits vendus à la coupe.



0.3.3 Dossier pour la section "agrément des organismes certificateurs"

Le dossier de demande devra aussi comprendre tous les éléments nécessaires à l'agrément de l'organisme certificateur, notamment la description des mesures prises pour assurer la confiance dans la conformité des produits au référentiel technique.

L'ensemble de ces mesures, y compris la description de leur fréquence, des personnes responsables de leur application, etc., constitue le plan de contrôle.

Dans le plan de contrôle il faut distinguer les **actions internes de maîtrise ou de contrôle**, effectuées par l'opérateur concerné ou le groupement (plan de maîtrise et de contrôle interne), et les **actions externes de suivi, de surveillance et de contrôle** réalisées par l'organisme certificateur (plan de contrôle externe).

Ces mesures comprennent également toutes les dispositions prises par l'organisme certificateur en vue de l'habilitation des différents intervenants de la filière. Le dossier de demande d'agrément devra respecter les exigences décrites dans le document approprié de la section "agrément des organismes certificateurs".

L'objectif de ce dossier est notamment de présenter les conditions dans lesquelles un lot de produits peut être considéré comme conforme aux exigences définies par le référentiel.

1 TEXTES DE REFERENCE

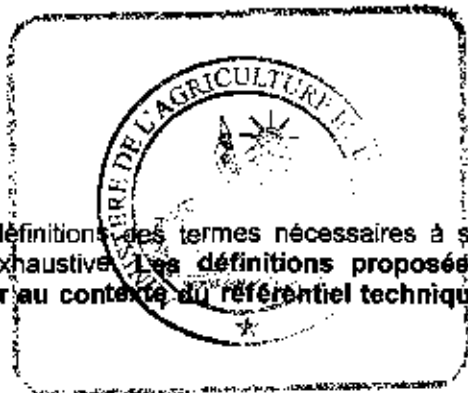
Les opérateurs doivent assurer une veille réglementaire et ainsi connaître les évolutions qui s'appliquent à leur secteur. Ils doivent donner la preuve qu'ils respectent la réglementation en vigueur.

Le référentiel technique devra décrire comment la réglementation est respectée. Les exigences définies dans des normes AFNOR ou des documents paranormatifs peuvent ne pas être respectées, mais leur non-respect doit être expliqué et motivé



2 ABREVIATIONS ET DÉFINITIONS

Le Référentiel doit contenir une liste des abréviations et définitions des termes nécessaires à sa compréhension. La liste ci-après est indicative et non exhaustive. **Les définitions proposées peuvent être complétées, si nécessaire, pour les adapter au contexte du référentiel technique concerné.**



A.C. : avec couenne.

Additifs : " toute substance, y compris les substances microbiennes, qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient principal d'une denrée alimentaire, qui présente ou non une valeur nutritive, et dont l'addition à la denrée alimentaire au cours de la production, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de la conservation de la dite denrée alimentaire entraîne ou peut entraîner, directement ou indirectement, l'incorporation de cette substance ou de ses dérivés dans la composition de cette denrée ou une autre action de ladite substance ou de ses dérivés sur les caractéristiques de cette denrée" (Codex Alimentarius).

AFNOR : Association Française de Normalisation.

Audit (audit qualité) : examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et résultats relatifs à la qualité satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en oeuvre de façon effective et sont aptes à atteindre les objectifs (ISO 8402).

N.B : Il faut distinguer les "audits de système qualité", les "audits (audits qualité) de processus", les "audits (audits qualité) de produit" et les "audits (audits qualité) de services".

Bardière : gras dur, obtenu après découpe du porc et correspondant au gras dorsal.

Boyaux naturels : issus de tube digestif des porcins et des ovins. Les boyaux collés ou cousus (dont le calibre a été rendu régulier soit par couture de plusieurs éléments entre eux, soit par collage sur un mandrin) sont considérés comme des boyaux naturels.

Caractéristique : ce qui constitue le caractère distinctif, la particularité.

Caractéristique certifiée communicante : Caractéristique certifiée communiquée au consommateur sur l'étiquette.

Charte graphique du logotype "Label" : document précisant les règles d'utilisation du logotype "Label".

CNLC : Commission Nationale des Labels et des Certifications de produits agricoles et alimentaires.

Coche : Terme professionnel pour désigner une carcasse de truie de réforme ayant mis bas au moins une fois. La maîtrise de l'élevage des cochons destinées à fournir des viandes pour la fabrication des charcuteries label doit être effective au moins à compter de la dernière mise bas.

COFRAC : Comité Français d'Accréditation.

Collagène/Protides (C/P): Les principales sources de collagène sont représentées par l'ensemble des tissus qui se transforment, partiellement, en gelée et gélatine sous l'action de la chaleur. Ce sont notamment les aponévroses, tendons, couenne, gelée ou gélatine ajoutés. La réglementation n'a pas retenu la teneur en collagène qui a peu de signification, mais a limité sa teneur par rapport aux protéines totales (rapport Collagène/Protides).

Conformité : satisfaction aux exigences spécifiées (ISO 8402), c'est à dire aux exigences décrites dans le référentiel technique.

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

Code des usages : abréviation pour « Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande

Contrôle : activités telles que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques (ISO 8402).

N.B : Il faut distinguer les contrôles internes, effectués par l'entreprise ou le groupement d'entreprises auprès de ses membres, et les contrôles externes réalisés par l'organisme certificateur.

D.D. : découenné, dégraissé.

D.F.D. : Dark, Firm, Dry

D.L.C. : date limite de consommation.

D.L.U.O. : date limite (ou délai) d'utilisation optimale.

NB : La fixation de ces dates limites doit être effectuée à partir de la durée de vie du produit dont la détermination sera faite à partir d'une date de fabrication D_0 , clairement définie par le protocole de validation.



Dénomination de vente : La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est la dénomination prévue par les dispositions législatives, réglementaires ou administratives qui lui sont applicables et à défaut, le nom consacré par les usages de l'Etat membre dans lequel s'effectue la vente au consommateur final et aux collectivités ou une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue (article 5 alinéa 1 de la directive 79/112/CEE du Conseil du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard).

N.B. : Elle ne peut faire référence à une origine géographique que si le produit fait l'objet de l'enregistrement d'une indication géographique protégée ou si la dénomination est considérée comme générique.

Document associé : document preuve fournie par un tiers à l'opérateur concerné (facture,...) et document d'enregistrement (fiche de fabrication,...).

N.B. Ces documents associés sont exigés dans le cadre du plan de contrôle.

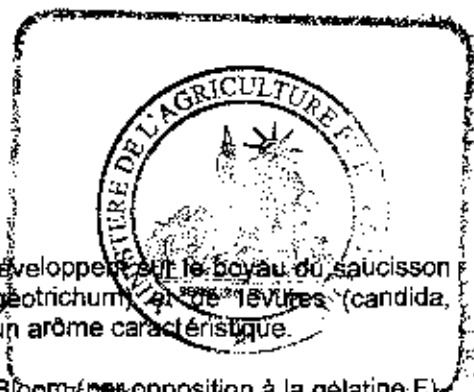
DSAP : Document Sanitaire d'Accompagnement des porcelets

Durée de vie : Temps écoulé entre le moment de début de vie et la date à laquelle le produit est impropre à la consommation du point de vue sanitaire et organoleptique

Echelle japonaise : étalon utilisé pour la sélection des jambons frais, constitué de 6 plots de couleurs en relation avec la qualité technologique de la viande.

Enregistrement : document qui fournit des preuves tangibles des activités effectuées ou des résultats obtenus (ISO 8402).

Exsudative : se dit d'une viande qui a tendance à perdre son eau.



Fleur(s) de surface : ensemble de micro-organismes qui se développent sur le boyau du saucisson sec. Il s'agit essentiellement de moisissures (pénicillium, géotrichum) et de levures (candida, debaryomyces). Elles apportent un aspect extérieur original et un arôme caractéristique.

Gélatine G : gelée dont la force est mesurable par la méthode Bloom (par opposition à la gélatine F).

Groupement : "aux fins du présent article, on entend par groupement, toute organisation, quelle que soit sa forme juridique ou sa composition, de producteurs et/ou de transformateurs concernés par le même produit agricole ou par la même denrée alimentaire." (Article 5 alinéa 1 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires).

Habilitation : terme à réserver à l'usage de l'organisme certificateur, correspondant à la reconnaissance par cet organisme de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du référentiel technique le concernant et à les respecter et de son engagement à appliquer le référentiel technique.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ou "Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise : système qui permet d'identifier le ou les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir les mesures préventives pour les maîtriser (Alinorm 93/13A, Codex Alimentarius).

LMR : Limite Maximale de Résidus

Panne : ensemble des amas de graisse qui se développent chez le porc autour des rognons.

Parage : action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux et les ganglions lymphatiques. Pour les pièces de découpe, le parage concerne également l'ablation des rougeurs et éventuellement la couenne.

PCL : critère indiquant un taux de protéines "nobles" sur le produit dégraissé (indicateur pour distinguer le jambon cuit supérieur).

(% Protéines - % Collagène)

PCL en % = 100 x -----

(100 - % lipides)

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

Poudre de fleurage : substances d'enrobage des saucissons secs, permettant de stabiliser leur aspect de surface. Elles sont composées de : farine (blé, riz), carbonate de chaux et de magnésium, argiles colloïdales lavées, sulfate de chaux.

Protocole de détermination de la durée de vie : Le fabricant détermine la durée de vie du produit à compter de la sortie du circuit interne en considérant les conditions les plus défavorables de la fabrication vis à vis des risques produits. (délais les plus longs observés lors du process). Le fabricant doit également définir avec précision l'instant T à partir duquel la vie du produit commence.

PSE (Pale, Soft and Exsudative) : Viande claire (Valeur 1 et 2 de l'échelle japonaise) et Exsudative; ou encore viande présentant un caractère bicolore, une partie de la pièce a une valeur 1 ou 2 de l'échelle japonaise et l'autre partie a une valeur de 5 ou 6. Ces viandes sont technologiquement impropres à la transformation pour la fabrication d'un produit de qualité.

Qualification : Reconnaissance par une personne du groupement qualité ou d'une structure relais, habilitée par l'organisme certificateur selon une procédure reconnue par ce dernier, de l'aptitude d'un exploitant agricole à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son engagement à l'appliquer.

NB : 1. cette qualification peut être effectuée par une structure autre que le groupement détenteur du label considéré, s'il y a reconnaissance de la procédure de qualification de cette structure par l'organisme certificateur concerné.

2. elle ne vaut que dans le cadre d'une certification de produits et ne peut être confondue avec une certification de l'élevage au titre de la certification d'entreprises.

Référentiel technique : déclinaison de la notice technique, il en précise et complète les exigences pour un label déterminé.

Traçabilité : aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées (ISO 8402).

Valeur pasteurisatrice (VP) : valeur minimale caractéristique de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une cuisson (calculée à l'aide des constantes $T_{réf}=70^{\circ}\text{C}$ et $z=10^{\circ}\text{C}$).

Valeur stérilisatrice (VS) : valeur minimale caractéristique de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une stérilisation (calculée à l'aide des constantes : $T_{réf}=121,1^{\circ}\text{C}$ et $z=10^{\circ}\text{C}$).

Viande séparée mécaniquement (VSM) : après découpe et désossage, il reste sur la carcasse et les os, une partie de viande que des procédés mécaniques permettent de récupérer.



3 SCHEMA DE VIE

Le référentiel technique du produit candidat au Label devra préciser les différentes étapes de l'élaboration du produit et leur influence sur les caractéristiques implicites et explicites du produit.

Le schéma de vie devra comprendre toutes les étapes y compris, la mise en vente du produit fini par le distributeur (GMS ou détaillant). Il doit être suffisamment détaillé.

Ce schéma de vie devra en particulier faire ressortir les principaux points à maîtriser et/ou contrôler à chaque étape de l'élaboration du produit.

Compte tenu du grand nombre de produits visés par la présente notice technique, il n'est pas possible de présenter les schémas de vie de tous les produits entrant dans son champ d'application.

4 EXIGENCES POUR LA PRODUCTION DE VIANDES PORCINES DESTINEES A LA FABRICATION DE CHARCUTERIES SALAISONS LABEL.

4.1 VIANDES DE PORC

Par souci de cohérence en matière de qualité supérieure et de lisibilité de la démarche Label rouge, la charcuterie Label rouge doit être produite exclusivement à partir de viande de porc Label rouge. Cette exigence s'applique à l'issue de la période transitoire décrite ci-après et qui s'achèvera le 30 avril 2007.

La section rappelle néanmoins qu'un produit de charcuterie n'est pas label du seul fait de l'utilisation d'une matière première label pour sa fabrication, et que toute matière première label n'est pas forcément utilisable pour la production de charcuterie label (voir spécifications des matières premières).



Echéancier de l'exigence relative à la matière première

Porc Label rouge

Produits	Exigence relative à la matière première	Date d'application
Produits peu transformés : saucisses fraîches, lardons, produits saumurés	Viande de porc Label rouge	En vigueur depuis le 26 avril 2002
Produits subissant une transformation technologique plus importante : jambons cuits, jambons secs, saucissons secs, pâtés, rillettes, saucissons cuits	50 % minimum (*) de viande de porc Label rouge, le complément en viande de porc sous certificat de conformité	Le 2 mai 2006 (semaine 18 de l'année 2006)
	75 % minimum (*) de viande de porc Label rouge, le complément en viande de porc sous certificat de conformité	Le 1 ^{er} janvier 2007
	100 % de viande de porc Label rouge	Le 30 avril 2007 (semaine 18 de l'année 2007)

(*) : ces taux d'incorporation s'appliquent à la production hebdomadaire et pour chaque site de transformation habilité.

Les organismes certificateurs doivent prévoir le contrôle de cette exigence dans leur plan de contrôle. »

4.2 VIANDES DE COCHES

Certains produits de charcuterie salaison sont fabriqués à partir de viandes de cochons.

La viande de cochon utilisée pour la fabrication de charcuterie label doit être certifiée. Chaque cahier des charges doit spécifier le taux maximum d'incorporation de viande de cochon certifiée par rapport à la matière première porcine (viande de porc Label Rouge + viande de cochon certifiée). En règle générale, ce taux ne peut être supérieur à 50 %.



5 EXIGENCES MINIMALES COMMUNES A TOUS LES ETABLISSEMENTS EFFECTUANT LA TRANSFORMATION DE CHARCUTERIE LABEL

Ce chapitre décrit les exigences implicites et explicites communes à tous les produits Label charcuterie salaison et à tous les établissements de fabrication des produits de charcuterie Salaison Label. Il s'agit donc là d'éléments qui doivent être nécessairement traités et détaillés dans les référentiels des produits candidats au Label. Ont été retenus dans ces éléments généraux communs à tous les produits :

- les exigences implicites relatives **aux contrôles des viandes de porc à réception, à l'hygiène de la fabrication, et au niveau de qualité minimum des produits finis,**
- les exigences explicites relatives à la qualité des viandes utilisées, à la traçabilité, à la maîtrise du procédé de fabrication et, le cas échéant du tranchage conditionnement, ainsi qu'à la qualité minimale des produits finis en fin de durée de vie.

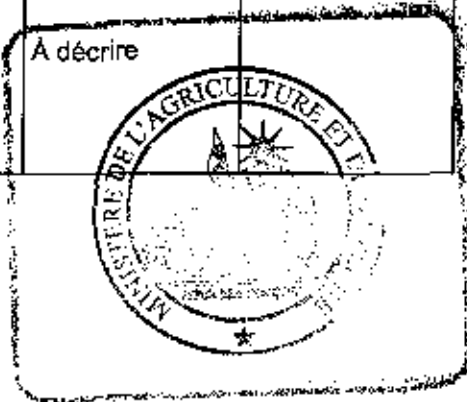
Le référentiel technique d'un produit de salaison candidat au label devra donc préciser comment sont maîtrisées ces différentes exigences à chaque étape du procédé de fabrication du produit de charcuterie Label.



5.1 EXIGENCES IMPLICITES GENERALES

Point à maîtriser et/ou contrôler	Exigences	Valeur cible	Actions de maîtrise et/ou d'audit et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation.	Documents associés
Conditions sanitaires de transport des viandes de porcs ou de cochons.	Hygiène de la viande Chaîne du froid, Température des viandes à réception	Exigences réglementaires, Propreté du camion. Tenue chauffeur etc.	Contrats transporteurs Procédures et instructions de travail Suivi des T°, Contrôle des températures à réception	Contrôle visuel et documentaire Méthodes officielles Contrôle visuel et documentaire	Fiche de réception
Métrologie à réception	Réglementation	Critères réglementaires	Etalonnage et vérification des équipements de mesure	Métrologie des instruments	Certificat des matériels
Etat sanitaire des viandes à réception	Qualité micro biologique	Arrêté de 1979	Analyses	Méthodes officielles Contrôle visuel et documentaire	Résultats d'analyse.
Entreposage des viandes	Température d'entreposage	Critères réglementaires	Réglage des chambres froides.	Enregistrement et contrôle des températures	Enregistrements de températures

Point à maîtriser et/ou contrôler	Exigences	Valeur cible	Actions de maîtrise et/ou d'audit et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation,	Documents associés
Conditions sanitaires de fabrication, Maîtrise Sanitaire des procédés	Réglementation sanitaire des ateliers de Transformation Applications des principes de l'HACCP Chaîne du froid	Exigences réglementaires	Disposition des locaux Equipements des locaux Procédures et instructions de travail Formation du personnel Plan de nettoyage et de désinfection Suivi des T°	À décrire	Agrément CEE ou dérogation pour les établissements artisanaux Plan de l'atelier Plan de nettoyage Plan HACCP Enregistrements de températures
Qualité des produits (autre que microbiologique) à DLC ou DLUO.	Caractéristiques qualitatives des produits finis Caractéristiques qualitatives "supérieures" définies par le code des usages	- Exigences définies par la catégorie supérieure ou traditionnelle du code des usages quand cette catégorie existe pour le produit considéré - Pas de VSM	Recettes. Protocole de validation de la DLUO ou de la DLC.	À décrire. A décrire notamment pour les aspects sensoriels.	
Métriologie des instruments nécessaires à la fabrication	Réglementation	Critères réglementaires	Etalonnage et vérification des équipements de mesure	À décrire	Certificat des matériels
Qualité sanitaire des produits finis à DLC ou DLUO	Caractéristiques microbiologiques à DLC ou DLUO	Arrêté de 1979	Analyses Protocole de validation de la durée de vie du produit (Cf. définitions)	Méthodes officielles À décrire	Documents de preuves



5.1.1 Hygiène et maîtrise sanitaire de la fabrication

Les établissements de charcuterie-salaison industriels doivent disposer d'un agrément sanitaire. Pour assurer la maîtrise sanitaire au cours des différentes étapes de la fabrication, ils doivent appliquer les principes de la méthode HACCP. Ces principes peuvent être définis dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Les établissements de charcuterie-salaison artisanaux autorisés à produire peuvent entrer dans la démarche. Ils doivent mettre en oeuvre des démarches spécifiques adaptées et suffisantes, visant à garantir la sécurité et la salubrité de leurs produits. Pour assurer la maîtrise sanitaire au cours des différentes étapes de la fabrication, ils doivent mettre en place des mesures de maîtrise des risques adaptées, en se référant le cas échéant, au guide des bonnes pratiques d'hygiène

5.1.2 Réception des viandes

La réception des viandes concerne toutes les fabrications de produits de charcuterie salaison. Cette opération peut être considérée à la fois comme la dernière étape relative à la viande fraîche et comme la première étape relative à la fabrication de produits de charcuteries salaisons. Il s'agit donc d'une étape de transition essentielle qui doit de ce fait être décrite avec soin dans le référentiel technique du produit Label candidat au label. Ainsi le référentiel technique du demandeur devra définir les critères qualitatifs des viandes ainsi que les méthodes de contrôle à réception. Bien entendu, le référentiel précisera selon les produits fabriqués que les viandes de porc devront provenir de carcasses certifiées ou labellisées (cf l'échéancier du paragraphe 4.1).

5.1.3 Qualité minimale des produits finis

Le référentiel technique d'un produit candidat au Label devra nécessairement fixer des exigences qualitatives supérieures à celles définies pour le segment de la qualité supérieure ou "traditionnel" dans le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes si cette catégorie est définie dans le code des usages pour le produit considéré. Ceci étant, cette obligation est considérée comme implicite et constitue donc une exigence nécessaire mais non suffisante pour prétendre au Label.

Enfin, l'utilisation des viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisée conformément au code des usages pour les produits concernés.

5.1.4 DLUO et DLC

Le référentiel devra préciser les durées de vie retenues ainsi que le protocole de validation de la durée de vie. Ce protocole précisera clairement la date D_0 de début de vie du produit et tiendra compte, d'une part des conditions de process (délais entre les opérations) les plus "défavorables" et d'autre part des conditions de conservation du produit par le consommateur. L'évaluation de la qualité du produit en fin de durée de vie tiendra compte des caractéristiques microbiologiques et sensorielles



5.2 EXIGENCES EXPLICITES GENERALES

Point à maîtriser et/ou contrôler	Exigences	Valeur cible	Actions de maîtrise et/ou d'audit et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation,	Documents associés
Qualité de la viande à réception et de toutes les parties du porc utilisées	<ul style="list-style-type: none"> -Caractéristiques qualitatives des produits, -Aptitude à la transformation - Viandes de porc certifiées ou labellisées - Respect des exigences de la coche certifiée. - Identification et traçabilité des viandes utilisées 	<p>50% de porc label rouge au 2 mai 2006,</p> <p>75% de porc label rouge au 1^{er} janvier 2007</p> <p>100% de porc label rouge au 30 avril 2007</p> <p>Coche certifiée.</p> <p>Spécifications du référentiel technique du demandeur pour chaque type de produit: poids des pièces, pH, aspect etc.</p> <p>Type de morceaux, délais de réception après abattage</p>	<p>Procédures et instructions de travail à réception</p> <p>Formation des opérateurs</p> <p>Contrôles à Réception</p> <p>Cahiers des charges Matières premières</p> <p>Cahier des charges viandes fraîches,</p>	<p>A décrire</p> <p>Contrôle documentaire et visuel de la marchandise</p>	Fiche de réception
Identification et traçabilité de la viande utilisée.		<p>Maigre congelé interdit</p> <p>Provenance, marquage et identification date d'abattage.</p>	Documents de traçabilité	<p>Contrôle documentaire et visuel de la marchandise</p>	<p>Fiche de réception</p> <p>Documents de livraisons</p> <p>Etiquetage ou marquage des produits</p>
Entreposage des Viandes	<p>Températures</p> <p>Identification des viandes destinées aux fabrications Label</p>	Spécifications du référentiel technique du demandeur	<p>Locaux, équipements</p> <p>Procédures et instructions de travail</p> <p>Conditions d'entreposage</p> <p>Contrôle des T°</p>	<p>Contrôle documentaire et visuel de la marchandise</p> <p>Contrôle des enregistrements</p>	Enregistrement des températures



Point à maîtriser et/ou contrôler	Exigences	Valeur cible	Actions de maîtrise et/ou d'audit et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation,	Documents associés
Etat sanitaire des viandes à réception.	Qualité micro biologique	Pseudomonas < 10 ⁵ /g Entérobactéries < 10 ⁴ /g	Analyses	Analyse bactériologique	Résultats d'analyse du fournisseur ou du fabricant
Ingrédients et additifs	Liste positive selon le type de produits	Référentiel technique du demandeur	Définition des recettes	Contrôles à Réception à décrire	Fiches recettes Documents de livraisons
Processus de fabrication	Description du processus et maîtrise des opérations de fabrication	Référentiel technique du demandeur	Documentation du processus	Contrôle du respect du référentiel	Documentation interne Enregistrements
Processus de tranchage conditionnement (en cas de vente de produits conditionnés et tranchés).	Description du processus et maîtrise des opérations	Référentiel technique du demandeur	Documentation du processus	Contrôle du respect du référentiel	Documentation interne Enregistrements
Qualité des produits finis en fin de durée de vie	Qualité supérieure	Référentiel technique du demandeur	Fiche technique produits Respect des recettes Maîtrise de la fabrication Tests organoleptiques Protocole de validation de la durée de vie	A décrire A décrire A décrire A décrire	Fiche technique Registres de fabrication ou équivalent
Traçabilité de la fabrication et des produits finis	Identification des produits en cours et finis. Enregistrement des informations relatives aux produits fabriqués	Traçabilité montante et descendante par lots de fabrication définis par le référentiel technique du demandeur.	Procédure de traçabilité et moyens d'identification et d'enregistrement des informations	A décrire	Registres de fabrication ou équivalent Etiquettes produits



5.2.1 Viandes de porcs et de cochons, contrôles à réception

Le référentiel technique du demandeur fixe pour chaque produit les exigences en terme de provenance, origine anatomique, état physique, caractéristiques physico-chimiques, délai de réception après abattage auxquelles doivent satisfaire les viandes de porc ou de cochon.

En particulier, les viandes fraîches sont mises en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés ce délai pourra être amené à 6 jours.

Dans le cas particulier de la viande de cochon, ce délai est fixé à 6 jours sans dérogation.

En outre, l'utilisation de maigre congelé n'est pas autorisée pour la fabrication de charcuteries Label.

Cette interdiction ne concerne *pas l'opération de raidissage* à des fins technologiques lorsque cette opération est nécessaire. Ceci étant, la conservation des produits à l'état raidi ne saurait excéder 24 heures à une température :

- pour le maigre comprise entre -5°C et -3°C ,
- pour le gras comprise entre -7°C et -5°C .

Ce délai sera au maximum de 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.

L'utilisation de gras congelé peut être envisagée uniquement pour les saucissons secs, pâtés, rillettes et saucissons cuits, et devra respecter les conditions suivantes :

- Congélation au plus tard 72 heures après abattage,
- Durée de conservation à l'état congelé : 1 mois maximum,
- Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées,
- Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date correspondant à la 1^{ère} congélation.

5.2.2 Ingrédients et additifs et contrôles à réception

La liste des ingrédients ou additifs autorisés susceptibles d'être utilisés, doit être établie dans le référentiel technique du demandeur pour chaque produit ou famille de produits. Cette liste est établie suivant le principe de la liste positive, tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit. Le référentiel technique du demandeur précise les points à maîtriser et à contrôler pour s'assurer de la qualité et de la conformité de ces matières et ingrédients à réception.

5.2.3 Fabrication des produits.

Le processus de fabrication doit être décrit étape par étape dans le référentiel. Les exigences spécifiques à chaque étape, les points à maîtriser et à contrôler sont définis et les méthodes utilisées sont décrites.

5.2.4 Tranchage et conditionnement des produits

Si le référentiel prévoit la vente de produits tranchés et conditionnés, le processus de tranchage conditionnement doit être décrit étape par étape dans le référentiel. Les exigences spécifiques à chaque étape, les points à maîtriser et à contrôler sont définis et les méthodes utilisées sont décrites.

5.2.5 Qualité des produits finis

Le référentiel technique du produit candidat au label fixe les exigences de qualité du produit notamment en ce qui concerne la composition et les caractéristiques physico-chimiques.



5.3 EXIGENCES MINIMALES DE CONTROLE

Les établissements doivent être habilités.

La viande doit être certifiée ou labellisée.

Des audits, des analyses microbiologiques, physico-chimiques et sensorielles doivent être définies dans le plan de contrôle.

Les organismes certificateurs doivent prendre en considération les auto-contrôles réalisés par les établissements.



6 EXIGENCES PARTICULIERES POUR LE JAMBON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche Ref 2.1.3.3 du Code des usages relatifs au Jambon cuit supérieur.

6.1 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES CARNEES UTILISEES

Le produit label entier ou en portions est fabriqué exclusivement à partir de jambon frais de façon à garantir la qualité sensorielle (moelleux) et la qualité technologique (perte d'eau et de protéines si congélation).

Les jambons frais entrant dans la fabrication du jambon cuit ne doivent pas présenter de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur. Cet aspect est essentiel pour la présentation du produit fini. Le jarret est exclu de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse. Il peut dans certains cas, être conservé au cours de la cuisson pour des raisons organoleptiques, mais il doit alors être exclu lors de la présentation à la vente du jambon désossé.

Le gras de couverture des jambons frais entiers non désossés doit être de couleur blanche et de consistance ferme.

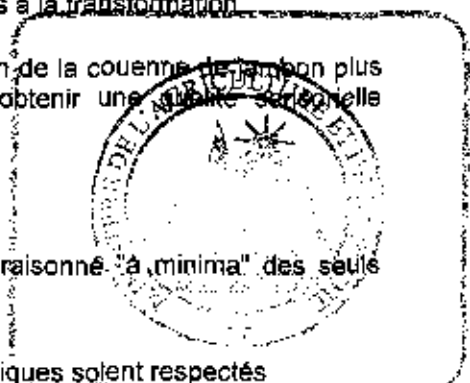
Le poids des jambons frais avant désossage et parage est de 8 Kg au minimum.

Le pH ultime mesuré dans le muscle demi-membraneux doit être compris dans l'intervalle 5,50 / 6,20. Cette valeur de pH détermine la qualité sensorielle de moelleux et l'aptitude technologique de la viande à la transformation. En particulier, les viandes PSE sont inaptées à la transformation.

La couenne utilisée est de la couenne de jambon. En effet, l'utilisation de la couenne de jambon plus tendre et moins épaisse que la couenne de bardière permet d'obtenir une qualité sensorielle supérieure.

6.2 INGREDIENTS ET ADDITIFS

Le jambon cuit supérieur label est préparé avec ajout éventuel et raisonné "à minima" des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :



- sel,
- eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés
- sucres : saccharose, dextrose, lactose,
- aromates, épices, La dose maximale d'emploi doit être inférieure à 0,5 % du produit tel que commercialisé. Cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris. Les supports des arômes doivent être neutres sans rôle technologique dans le produit.
- arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en œuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines.
- nitrate de sodium (E 251), potassium (E 252)
- nitrite de sodium (E 250), potassium (E 249),
- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),
- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) et, pour le jambon "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs.

Nota Bene : Cette liste positive exclut la fumée liquide ou l'arôme de fumée ainsi que les exhausteurs de goût de façon à garantir la qualité sensorielle et l'image d'un "produit naturel".

6.3 CARACTERISTIQUES DE FABRICATION TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT

Le traitement thermique appliqué au jambon est mené de façon à ce que la cuisson à coeur du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice pour streptocoques faecalis ($V.P_{70}^{10}$) minimale de 50 minutes.

Le tranchage et le conditionnement doivent être réalisés au minimum 2 jours après la fin de la cuisson. Ce temps de repos est indispensable pour garantir l'aspect de la tranche (Tenue). La température de repos est de 0°C/+4°C. Le référentiel précise les éléments relatifs à ces opérations. Pour le jambon découenné, le découennage peut être effectué avant cuisson. La traçabilité des jambons découennés devra être assurée.

6.4 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

La Durée de vie validée selon un protocole de validation annexé au référentiel technique du demandeur et tenant compte, d'une part des conditions de process (délais entre les opérations) les plus "défavorables" et d'autre part des conditions de conservation du produit par le consommateur est inférieure à 30 jours quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution :

Les valeurs des caractéristiques physico-chimiques des produits finis doivent être conformes à celles définies dans le tableau suivant :

Caractéristiques physico-chimiques minimales des jambons cuits label

Caractéristiques du produit fini	Valeurs	Justifications
Sucres solubles totaux	≤ 0,8 %	Cette teneur inférieure à la valeur retenue par le code des usages (1%) limite les apports extérieurs de matières sèches.
Lipides totaux (sur tranche découennée et dégraissée)	≤ 5 %	Cette teneur permet de garantir un bel aspect et contraint les fabricants à choisir des matières premières ne contenant pas trop de gras intramusculaire
PCL	≥ 20 (Moyenne > 20 et aucun résultat <19)	Cette valeur équivalente en moyenne au seuil retenu par le code des usages mais plus sévère du point de vue de la valeur de rejet (19 au lieu de 18) permet de garantir la régularité du produit du point de vue de l'humidité et des teneurs en protéines et en lipides.

Les caractéristiques sensorielles minimum à respecter concernent :

- L'aspect de tranche (la tranche doit avoir une tenue "suffisante" qui sera appréciée par un jury qualifié),
- La couleur rose
- Un goût de jambon prononcé non masqué par l'assaisonnement,
- Un goût peu salé,
- L'absence de goût acide ou d'âcreté,
- Une texture moelleuse
- Une fibre de viande bien perceptible.

Ces caractéristiques doivent faire l'objet de descripteurs sensoriels et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié. Elles sont obligatoirement retenues pour l'établissement du profil sensoriel du jambon candidat au Label.

7 EXIGENCES PARTICULIERES POUR LE JAMBON SEC

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche à la référence 2.1.2.5 du Code des usages relatifs au Jambon sec, sel sec, supérieur ou traditionnel.

7.1 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES CARNEES UTILISEES

7.1.1 Jambons frais

Les jambons frais entrant dans la fabrication du jambon sec ne doivent pas présenter de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur. Ce point est essentiel pour la présentation finale du produit label.

Les jambons frais destinées à la fabrication de jambon sec label ont un poids minimum de 9,5 Kg et un pH compris entre 5,50 et 6,00.

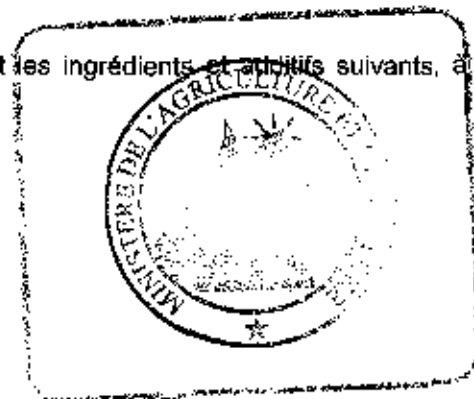
Les jambons frais entiers doivent présenter une épaisseur de gras de couverture minimum de 10 mm, couenne comprise, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur. Le gras de couverture doit être de couleur blanche et de consistance ferme. Cette épaisseur de gras est nécessaire pour garantir la qualité sensorielle du produit fini. L'épaisseur de gras de 10 mm permet de "supporter" la durée d'affinage, séchage. La couleur du gras de couverture joue un rôle prépondérant pour l'aspect du jambon sec. Enfin la consistance du gras assure sa résistance à la fusion et à l'oxydation.

Les jambons frais reçus parés ont une température à cœur fixée à 4 °C maximum.

7.1.2 Autres ingrédients et additifs

Le jambon sec supérieur label peut être fabriqué en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- sel,
- sucres : saccharose, dextrose,
- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,
- nitrate de sodium (E251), potassium (E252),
- panne, saindoux, amidon.



Nota Bene : Par rapport au code des usages, cette liste exclut en raison de l'influence sur la qualité sensorielle et l'image du produit : l'arôme de fumée, la fumée liquide, les ferments et tous les arômes. Il ne doit en effet pas être nécessaire de renforcer les caractéristiques aromatiques d'un jambon label ou encore de camoufler d'éventuels défauts organoleptiques.

7.2 CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

La durée minimale de fabrication à compter de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage, est de 270 jours.

7.3 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

La teneur maximale en sel est fixée à 7,5%.

La teneur maximale en sucres solubles totaux (SST) est inférieur ou égale à 0,5%.

La teneur maximale en eau mesurée par la méthode définie par le code des usages est fixée à 61%.

Dans le cas de vente en quart ou en tranche, la plus grande partie du jarret sera éliminée. En effet, cette partie est plus nerveuse, donc plus dure.

La **DLUO** définie pour le jambon conditionné en demi, quart ou pré tranché ne doit pas excéder **75 jours suivant le jour de conditionnement**.

La **DLUO** définie pour le jambon entier avec os ou le jambon désossé conditionné sous vide ne doit pas excéder **90 jours suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant**.

Le Référentiel précise le protocole de validation de la durée de vie du produit qui permet de fixer la DLUO.

7.4 CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Les caractéristiques sensorielles minimum à respecter concernent :

- Une texture fondante et sèche.
- L'absence des défauts suivants :
 - Goût de rance, de moisissure, de viande crue.
 - Aspect de tranche moirée, irisé
 - Texture pâteuse

Ces caractéristiques et l'absence de défauts doivent faire l'objet de descripteurs sensoriels et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié de façon à être pris en compte dans le profil sensoriel du jambon sec candidat au Label.



8 EXIGENCES PARTICULIERES POUR LE SAUCISSON SEC ET LA SAUCISSE SECHE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche Ref 2.1.5.4 du Code des usages relatifs aux saucissons et saucisses sèches supérieures pur porc. Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux grosses pièces (Rosette, Miche etc. correspondant aux fiches 2.1.5.5 et 2.1.5.6 du Code des usages.)

8.1 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES

8.1.1 Matières premières carnées

Les maigres de porcs et de cochons sont issus des **pièces anatomiques parées** suivantes : jambon, épaule et longes. Les jambons (*et l'épaule*) sont utilisés sans jarrets. Les gras utilisés pour la fabrication de saucissons secs Label sont des **gras durs** provenant de la bardière (gras dorsal) et de la poitrine.

Les maigres ne sont pas congelés. Ceci ne concerne pas l'opération de raidissage à des fins technologiques définie selon les modalités du paragraphe 5.2.1.

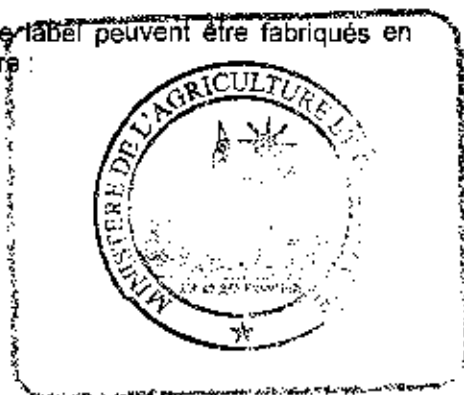
Les gras peuvent être utilisés frais, raidis ou congelés. Ils devront alors respecter les conditions définies au §5.2.1.

Les viandes utilisées fraîches sont à réception, à une température de +4 °C au maximum.

8.1.2 Ingrédients non carnés et additifs

Le saucisson sec supérieur label et la saucisse sèche supérieure label peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- sel,
- sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose,
- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,
- ferments,
- nitrate de sodium (E251), potassium (E252)
- nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
- fleurs de surface et poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine,
- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),



Nota Bene: Cette liste ne comprend pas la fumée liquide, les arômes de façon à ne pas supplanter le développement naturel des arômes. En outre les produits antifongiques que sont l'acide sorbique et ses sels ainsi que la natamycine ne sont autorisés que pour le traitement des boyaux pour les produits fumés.

Pour les produits entiers, l'embossage doit être réalisé avec du **boyau naturel de porc**. L'embossage du jésus doit être réalisé à partir de caecum d'origine porcine.

Pour les produits à trancher présentés en libre service, l'embossage sous boyau collagénique destiné à être pelé avant le tranchage est toléré. Cependant, pour l'utilisation de la mention "Traditionnel" ou "à l'ancienne", l'utilisation de boyaux naturels est obligatoire également sur les produits pelés avant tranchage.

8.2 CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

Le degré de hachage lors de la réalisation de la méele doit être défini. La taille des grains doit être de 6 mm au minimum . Le hachage est effectué au hachoir ou à la cutter. Pour ce dernier le personnel devra être qualifié. La méele devra dans tous les cas respecter les critères du cahier des charges.

Les produits embossés peuvent être ensemencés avec une fleur de surface.

Après séchage, les produits peuvent recevoir une poudre de fleurage.

Les durées minimales de séchage doivent être définies suivant la catégorie et le poids du produit afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini.

8.3 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

Les produits peuvent être commercialisés entiers ou tranchés sans conditionnement, ou avec conditionnement :

- conditionnés sous sachet classique composé d'un film perforé,
- conditionnés sous sachet sous atmosphère modifiée.

La valeur de la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % des produits finis doit être inférieure ou égale à 20. Cette valeur permet d'éviter l'excès de gras et témoigne de la bonne qualité de parage des viandes destinées à la fabrication.

La valeur du rapport collagène / protides des produits finis doit être inférieure ou égale à 11 Cette valeur témoigne de l'absence de fibres nerveuses qui rendent le produit désagréable en bouche.

La teneur en sucres solubles totaux rapportée à l'HPD de 77 % est inférieure à 0,8%, ce qui témoigne que l'entreprise maîtrise le processus de fermentation lactique qui s'opère durant l'étuvage et le séchage du produit.

Le pH des produits finis est > ou = à 5,2 pour les petites pièces, et à 5 pour les grosses pièces dont le poids est supérieur ou égal à 1 Kg. Ces valeurs garantissent que le produit ne sera pas acide en bouche et sont donc essentielles pour la qualité sensorielle du produit.

La valeur de l'HPD est à justifier dans le cahier des charges, et conforme au code de la charcuterie-salaison catégorie « supérieure ».



9 EXIGENCES PARTICULIERES POUR LE PATE DE CAMPAGNE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche Ref 2.1.7.6 du Code des usages relatifs aux **Pâtés de campagne supérieurs frais ou appertisés**. Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux autres types de pâtés proches du pâtés de campagne. Les produits correspondants peuvent être présentés à la vente :

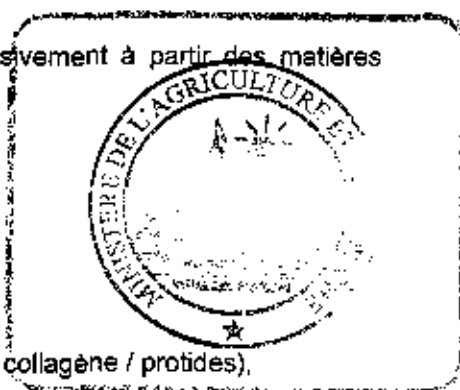
- conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées,
- conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés,
- conditionnés pré tranchés sous vide,
- sous la forme de produits appertisés.

9.1 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES

9.1.1 Matières premières carnées

Le pâté de campagne pur porc supérieur Label est fabriqué exclusivement à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes :

- gorge entière découennée,
- poitrine (après parage des glandes mammaires),
- maigre de porc,
- gras de porc,
- foie, coeur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne),
- couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protéines),
- barde et crépine (pour la couverture du produit).



Seules les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) peuvent être congelées dans les conditions définies au § 5.2.1.

L'utilisation de couenne déshydratée qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée pour la fabrication des pâtés de campagne Label. Ceci étant, les cahiers des charges des produits candidats au label précisent obligatoirement la liste des morceaux autorisés.

9.1.2 Ingrédients non carnés et additifs

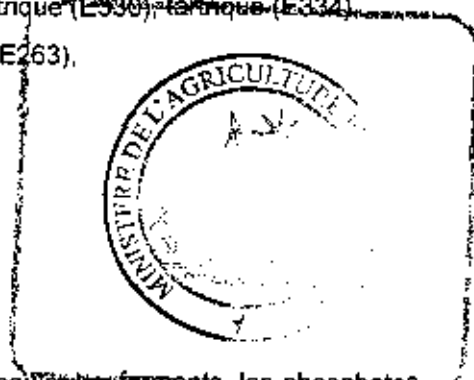
Le pâté de campagne supérieur label peut être fabriqué en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés
- sel,
- eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,
- aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.,
- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes
- lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la méele ,

- oeufs : entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la méele
- farines⁵, féculés, amidons,
- nitrate de sodium (E251), potassium (E252),
- nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),
- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
- acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334),
- acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263),
- lactate de sodium (E325), potassium (E326).

et pour le badigeonnage éventuel :

- oeufs : jaunes
- caramels E150 a



Nota Bene : Cette liste exclut les arômes artificiels, le plasma sanguin, les ferments, les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants de masse (sauf pour les pâtés de chairs et les pâtés de foie), les exhausteurs de goût, l'acide sorbique et ses sels, le parahydroxybenzoate. Ces exclusions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit de qualité supérieure. En effet, le plasma sanguin peut induire des défauts de goût, les levures sont utilisées en général pour corriger des défauts bactériologiques, les phosphates sont utilisés pour retenir l'eau. L'usage d'auxiliaires technologiques est limité avec l'interdiction des amidons modifiés. Enfin l'utilisation d'oeufs et de lait est limitée à 2 % pour l'ensemble de ces deux ingrédients de façon à garder un goût de pâté de campagne caractéristique.

9.2 CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

La proportion minimale en gorge et foie dans le mélange destiné à la fabrication du pâté de campagne Label est **≥ 25 % pour les gorges entières découennées et supérieure ou égale à 22 % pour le foie frais**. Ces proportions minimales sont essentielles pour obtenir une bonne qualité sensorielle du produit avec un goût de foie et de viande équilibrée et une texture agréable.

Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé :

- soit exclusivement à partir de grains,
- soit d'un mélange de gros grains et de farce, les grains représentant 70 % minimum en poids de la méele et la farce 30 % maximum en poids de la méele.

La grille du hachoir doit avoir des trous d'un diamètre supérieur ou égal à 6 mm.

⁵ la farine peut être utilisée sous forme de pain

La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit. Le traitement thermique appliqué au pâté de campagne est mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde :

- à une **valeur pasteurisatrice** (VP_{70}^{10}) minimale de **100 minutes** pour les produits vendus à l'état frais,
- à une **valeur stérilisatrice** ($VF_{121.1}^{10}$) minimale de **3 minutes** pour les produits appertisés.

La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C sauf pour les traitements d'appertisation.

Les produits vendus à l'état frais doivent être conditionnés **4 jours maximum après cuisson pour garantir la fraîcheur** du produit label.

Les produits (**vendus à la coupe**) doivent présenter un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf, ou au caramel.

9.3 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

La durée de vie validée selon un protocole fourni en annexe du référentiel ne doit pas excéder 30 jours à compter de la date de cuisson et 26 jours après la date de conditionnement. Pour les produits tranchés, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours.

La **DLUO** définie pour les produits appertisés ne doit pas excéder **3 ans suivant le jour de conditionnement**.

La valeur du rapport **collagène / protéides** des produits finis doit être inférieure ou égale à **20 %**, de façon à obtenir une texture satisfaisante.

Sur le plan sensoriel, le pâté de campagne Label possède une saveur caractéristique, une bonne tenue de tranche et il ne présente pas de goût ou d'odeur anormaux. Ces critères organoleptiques sont pris en compte par les descripteurs utilisés pour établir le profil du produit candidat au Label.



10 EXIGENCES PARTICULIERES POUR LES PATES DE FOIE, LA CREME DE FOIE ET LA MOUSSE DE FOIE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche Ref 2.1.7.4 du Code des usages relatifs **aux Pâtés supérieurs, mousses supérieures terrines et crèmes de foie frais ou appertisés**. Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux autres types de pâtés proches des pâtés de foie. Les produits correspondants peuvent être présentés à la vente :

- conditionnés entiers sous vide éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées,
- conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés,
- conditionnés pré-tranchés sous vide.
- sous la forme de produits appertisés.

10.1 . CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES

10.1.1 . Matières premières carnées

Les matières premières carnées employées dans la fabrication doivent provenir de porcs et sont exclusivement :

- des foies frais,
- des gras

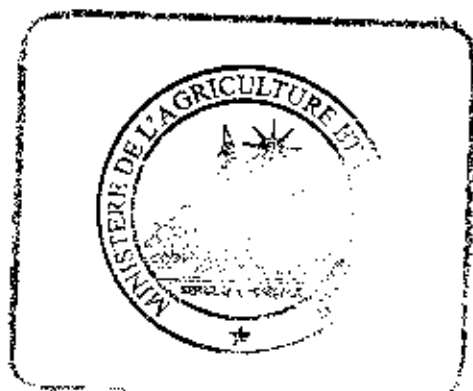
et éventuellement de la barde et de la crêpine pour la couverture du produit.

L'utilisation de gras congelé doit respecter les conditions définies au paragraphe 5.2.1.

10.1.2 . Ingrédients non carnés et additifs

Le pâté de foie supérieur label, la crème de foie supérieure label, la mousse de foie supérieure label peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs définis au § 9.1.2 pour le pâté de campagne.

Nota Bene : Cette liste exclut les arômes artificiels, le plasma sanguin, les levures et ferments, les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les exhausteurs de goût, l'acide sorbique et ses sels, le parahydroxybenzoate. Ces exclusions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit de qualité supérieure. En effet, le plasma sanguin peut induire des défauts de goût, les levures et ferments sont utilisés en général pour corriger des défauts bactériologiques, les phosphates sont utilisés pour retenir l'eau. L'usage d'auxiliaires technologiques est limité. Enfin l'utilisation d'œufs et de lait est limitée à 2 % de façon à garder un goût de pâté de foie caractéristique.



10.2 CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

La proportion de foie dans le mélange mis en oeuvre est ≥ 22 %. La proportion de gras dans le mélange mis en oeuvre est ≤ 50 %.

Le traitement thermique appliqué au pâté de foie est mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde :

- à une **valeur pasteurisatrice** (VP_{70}^{10}) minimale de **100 minutes** pour les produits vendus à l'état frais,
- à une **valeur stérilisatrice** ($VF_{121,1}^{10}$) minimale de **3 minutes** pour les produits appertisés.

La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C sauf pour les traitements d'appertisation.

Les produits vendus à l'état frais doivent être conditionnés 4 jours maximum après cuisson.

L'aspect doré en surface que peuvent présenter les produits vendus à la coupe doit être obtenu par cuisson, avec badigeonnage éventuel au jaune d'oeuf ou au caramel.

10.3 . CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

Ces caractéristiques sont identiques à celles définies au § 9.3 pour le pâté de campagne.



11 . EXIGENCES PARTICULIERES POUR LA SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMEE OU NON FUMEE)

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans les fiches Ref 2.1.4.2 et 2.1.4.3 du Code des usages relatifs aux **Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir, supérieur(e), et saucisses de Toulouse**. Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux autres types de saucisses proches des produits suscités. Les produits sont commercialisés soit en libre service sous film ou sous gaz soit en vrac sous film ou sous gaz pour le rayon traditionnel.

11.1 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES

11.1.1 Matières premières d'origine carnée

Les saucisses crues fumées ou non fumées supérieures label sont fabriquées à partir des pièces nobles de la carcasse de porc :

- épaule,
- échine,
- longe,
- jambon sans jarret,
- poitrine (parée des glandes mammaires),
- gras dur.



Ces pièces utilisées exclusivement à l'état frais proviennent obligatoirement d'une carcasse de porc Label.

11.1.2 Ingrédients non carnés et additifs

Les saucisses crues fumées ou non fumées supérieures label peuvent être fabriquées en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre le cas échéant dans les conditions définies ci-après :

- sel,
- eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- sucres : saccharose, dextrose, glucose, dose maximale d'emploi 1 %,
- aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs,
- *arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,*
- ferments,
- **acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide ascorbylique (E315), ascorbate de sodium (E316)**

11.2 CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

Les saucisses crues, fumées ou non fumées supérieures label sont des produits de **gros hachage**, fabriquées sans addition de farce La taille du grain est à justifier dans le cahier des charges, et doit être conforme au code de la charcuterie-salaison catégorie « supérieure ».

L'embossage doit être réalisé avec du **boyau naturel** de porc ou de mouton.

11.3 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

La DLC doit être définie et adaptée en fonction du type de produit et de son conditionnement. Le référentiel technique du demandeur précise les méthodes de maîtrise de la DLC ainsi que le protocole de fixation de la DLC.

La valeur du taux de **lipides est inférieure ou égale à 20%**.

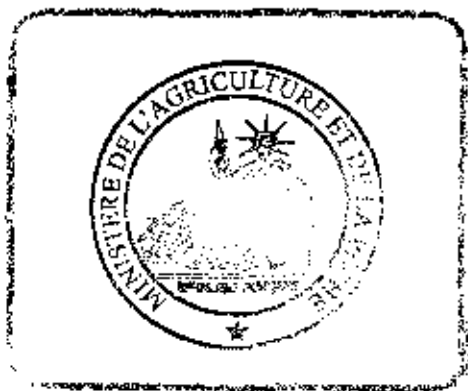
La valeur du rapport **collagène / protides** des saucisses crues non fumées supérieures label doit être inférieure ou égale à 12 %.

La teneur en **sucres solubles totaux est inférieure à 0,8**.

Les autres critères physico-chimiques sont au moins conformes à ceux fixés par le code des Usages pour la catégorie "supérieure".

Du point de vue sensoriel, les produits Label correspondent au minimum aux caractéristiques du code des usages :

- Couleur homogène,
- Texture homogène et ferme,
- Goût de viande,
- Peu grasse,
- Peu salée,
- Peau fine,
- Odeur caractéristique.



Ces critères organoleptiques sont pris en compte par les descripteurs utilisés pour établir le profil du produit candidat au Label.

12 EXIGENCES PARTICULIERES POUR LES RILLETES

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche Ref 2.1.8.1 du Code des usages relatifs aux **Rillettes pur porc supérieures**.

Les produits correspondants peuvent être présentés à la vente :

- conditionnés entiers sous vide éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être détaillées,
- conditionné entier non emballés, destinés à être tranchés,
- conditionnés en pots,
- appertisés.

12.1 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES

12.1.1 Matières premières d'origine carnée

Les rillettes supérieures label peuvent être fabriquées à partir de maigre et gras et/ou graisse provenant⁵ de porcs ou de cochons.

La poitrine de porc lorsqu'il en est fait usage, doit être exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire.

Les matières premières maigres sont utilisées à l'état frais exclusivement. L'utilisation de gras congelé ou raidi doit respecter les conditions définies au §5.2.1.

12.1.2 Ingrédients non carnés et additifs

Les rillettes supérieures label ne peuvent être fabriquées qu'avec les ingrédients et additifs traditionnels suivants :

- glace
- sel,
- aromates, épices,
- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes
- nitrite de sodium (E250).



12.2 CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

La cuisson effectuée à 85 °C minimum est nécessairement lente, c'est à dire d'une durée supérieure à 8 heures, temps de rissolage compris. Le rissolage est effectuée à température supérieure à 95 °C.

⁵ Pour les rillettes label fabriquées à partir de viandes provenant d'autres espèces que le porc, le référentiel précisera les conditions de production de la viande considérée ainsi que les méthodes de maîtrise et de contrôle correspondantes.

Pour les produits appertisés après cuisson, le traitement thermique est mené de façon à ce que le traitement thermique du produit corresponde à une **valeur stérilisatrice** (VF^{10}) ^{121.1} minimale de **3 minutes**.

12.3 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

Les rillettes supérieures label peuvent être conditionnées :

- en frais avec ou sans graisse de couverture, ,
- en conserve.

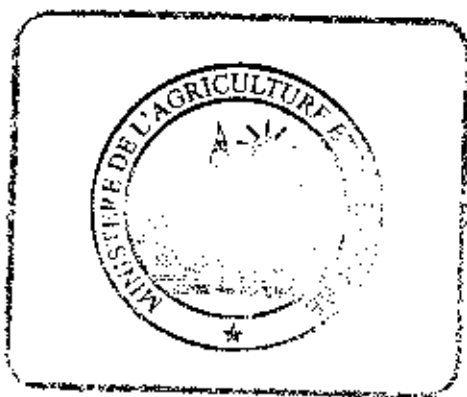
La durée de vie des produits non appertisés est validée selon un protocole de validation joint au référentiel et ne saurait excéder 21 jours après la date de cuisson.

Dans le cas des rillettes vendues sous UVC uniquement, cette durée de vie pourra être portée à 29 jours, selon un protocole de validation joint au cahier des charges. Elle sera à accompagner d'explications destinées aux consommateurs sur les conditions d'utilisation du produit une fois entamé.

Pour les produits appertisés, la **DLUO** ne doit pas excéder **3 ans** suivant le jour de conditionnement.

- La valeur de l'**HPD**⁷ est inférieure à 72 %
- La valeur du **taux de lipides rapporté à l'HPD 72 %** est inférieure ou égale à **42%**
- La valeur du rapport **collagène / protides** des produits finis doit être inférieure ou égale à **15%**.
- La valeur des **Sucres Solubles Totaux rapporté à l'HPD 72 %** est inférieure à **0,5%**

Les caractéristiques sensorielles correspondent au minimum à celles fixées par le Code des Usages : Phase grasse continue bien collée, Répartition de façon homogène de morceaux et/ou de fibres de maigres. Goût de viande confite rissolée. Ces critères organoleptiques sont pris en compte par les descripteurs utilisés pour établir le profil du produit candidat au Label.



⁷ HPD : Humidité sur produit dégraissé mesuré selon les modalités fixées par le code des usages & 3.2.3

13 EXIGENCES PARTICULIERES POUR LE SAUCISSON CUIT

13.1 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES CARNEES

Les **Maigres de porcs** utilisés pour la fabrication de saucissons cuits Label proviennent des **pièces anatomiques parées** suivantes : jambon, longe, épaule, échine, poitrine parée des glandes mammaires, gorges. Ils doivent exclusivement être utilisés à l'état frais ou raidis (cf §5.2.1).

Les **gras** utilisés pour la fabrication de saucissons cuits Label sont des **gras durs** provenant de la bardière (gras dorsal), du dessus d'épaule et du jambon. Ils peuvent être utilisés raidis ou congelés dans les conditions définies au § 5.2.1.

13.2 INGREDIENTS ET ADDITIFS

Les saucissons cuits supérieurs label peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre, dans les conditions définies au tableau ci-dessous :

- sel,
- sucres : saccharose, dextrose, glucose, Dose maximale d'emploi 1 %
- ail,
- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,
- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes
- blanc d'oeuf,
- nitrate de sodium (E251), potassium (E252),
- nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
- acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E301),
- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
- acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334),
- acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263),
- lactate de sodium (E325), potassium (E326),
- cochenille, acide carminique, carmins (E120),

13.3 CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

Les saucissons cuits supérieurs labels sont des produits de **gros hachage**. La proportion de maigre est ≥ 40 % et la proportion de farce est ≤ 15 % dans la mée à la mise en oeuvre. L'embossage doit être réalisé avec du **boyau naturel**.



13.4 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

La **durée de vie validée selon un protocole de validation** annexé au référentiel technique du demandeur et tenant compte des conditions de conservation du produit par le consommateur est inférieure à 29 jours à compter de la date de cuisson quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution. En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et la tranchage est inférieur à 4 jours.

La valeur du **taux de lipides** est inférieure ou égale à 25%.

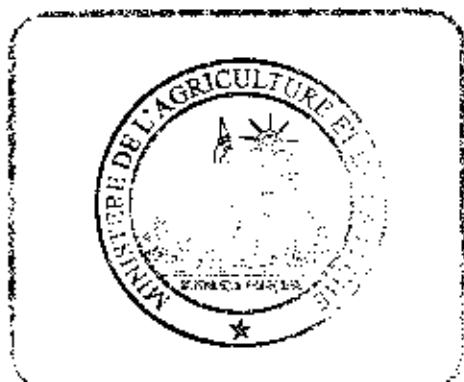
La valeur du rapport **collagène / protides** des produits finis doit être inférieure ou égale à 15%.

La **teneur en sucres solubles totaux** est inférieure à 1%.

14 . EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS DE CHARCUTERIES-SALAISONS PEU TRANSFORMES

Pour les pièces crues saumurées et le cas échéant fumées, et en particulier pour les lardons, les produits Label ne peuvent être fabriqués qu'à partir de viandes de porc Label.

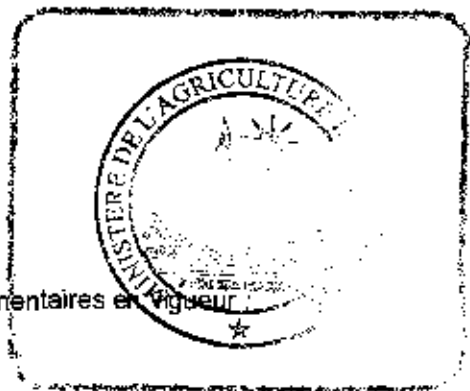
Le fumage liquide n'est pas autorisé. Le cahier des charges devra définir la ou les techniques mises en œuvre.



15 INFORMATION DU CONSOMMATEUR

15.1 REGLES GENERALES D'ETIQUETAGE

Doivent toujours figurer sur l'étiquette, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur



- le **logotype label**, dans le respect de la charte graphique,
- le **nom et l'adresse du groupement (associé éventuellement avec sa signature)**
- la **dénomination de vente**, fixée dans le référentiel technique.
- les **caractéristiques** certifiées communicantes du produit,
- le **nom et l'adresse de l'organisme certificateur**, associé éventuellement à son logotype,
- **une adresse le cas échéant pour les réclamations** éventuelles des consommateurs.

En outre, des conseils d'utilisation du produit peuvent être portés sur l'étiquette.

Les produits de charcuterie-salaison ne peuvent pas être label, par le seul fait qu'ils contiennent un ou plusieurs ingrédients label rouge. Les amalgames publicitaires susceptibles d'introduire une confusion entre les produits labellisés et les autres sont proscrits.

L'étiquetage doit être informatif, mettant en valeur les qualités et/ou caractéristiques supérieures du produit. Il ne doit pas être trompeur ni induire en erreur sur les caractéristiques du produit labellisé. Il doit notamment respecter les règles suivantes :

- les caractères typographiques doivent être suffisamment grands pour être lisibles,
- l'évocation des services officiels n'est pas autorisée,
- les mentions valorisantes doivent être liées à des critères vérifiables,
- les illustrations (photographies, dessins...) agrémentant les étiquetages ne sont ni abusives, ni de nature à induire le consommateur en erreur. Celles créant notamment une confusion sur la provenance ne sont pas admises.
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur doit apparaître nettement ; s'il est fait appel à un organisme sous-traitant pour certains contrôles, le nom de cet organisme peut apparaître à condition qu'il soit précisé la nature de son intervention et que cela ne puisse pas prêter à confusion avec l'organisme qui effectue la certification.

Les modèles d'étiquetage devront être fournis en même temps que la transmission du référentiel technique pour homologation en conformité avec la présente notice.

15.2 ETIQUETAGE

L'étiquette doit être préalablement examinée par la section "examen des référentiels" de la CNLC. Avant de lui être transmise, selon les règles prévues par cette dernière, elle doit avoir été acceptée par le comité de certification de l'organisme certificateur agréé pour le produit concerné ; celui-ci devra notamment s'assurer de :

- la conformité de l'étiquette à la réglementation en vigueur (étiquetage, identification du lot, métrologie, IGP et attestation de spécificité,...),
- la conformité de l'étiquette aux règles d'utilisation du logo "Label Rouge" ou du label régional,
- la conformité des informations portées sur l'étiquette avec les règles et caractéristiques définies dans le référentiel technique concerné, avec les règles d'étiquetage définies par la présente notice et avec les règles générales d'étiquetage définies par la CNLC.

15.3 COMMUNICATION ET PUBLICITE SUR LES LIEUX DE VENTE

La communication et la publicité qui sont faites sur un produit label doivent être en cohérence avec les règles d'étiquetage définies ci-dessus.

Elles ne doivent pas pouvoir prêter à confusion, par leur rédaction, leur présentation ou leur disposition, sur la réalité des produits sous label.

Elles doivent toujours faire apparaître au minimum, le logo label , l'intitulé du label et la signature du groupement.

De plus, quand toutes les mentions d'étiquetage ne peuvent figurer sur chaque pièce, elles sont à indiquer sur la PLV afin que le consommateur ait l'information complète liée à la certification.

15.4 COMMUNICATION ET PUBLICITE HORS DES LIEUX DE VENTE

La communication et la publicité qui sont faites sur un produit label doivent être en cohérence avec les règles d'étiquetage définies ci-dessus.

Elles ne doivent pas pouvoir prêter à confusion, par leur rédaction, leur présentation ou leur disposition, sur la réalité des produits sous label.

Les publicités des distributeurs hors des lieux de vente doivent toujours faire apparaître le logo label, la dénomination de vente complète du produit, le nom du groupement ou sa signature tel qu'il figure sur l'étiquetage ou à défaut dans le référentiel technique (arrêté du 3 juillet 1996 relatif à l'information du consommateur sur les prix des denrées alimentaires bénéficiant d'un label agricole).



16 PLAN DE CONTROLE / TESTS ORGANOLEPTIQUES ET QUALITE ORGANOLEPTIQUE

16.1 . PLAN DE CONTROLE

Il est de la responsabilité de l'organisme certificateur et du groupement qualité de définir les mesures prises (appelées aussi plan de contrôle) pour assurer la confiance dans la conformité des produits fabriqués au référentiel technique.

Ces mesures (plan de contrôle) doivent dissocier les **actions internes de maîtrise ou de contrôle**, effectuées par l'opérateur (individu ou entreprise) concerné ou le groupement, et les **actions externes d'habilitation, de suivi, de surveillance et de contrôle** réalisées par l'organisme certificateur. Les actions externes de suivi et de contrôle, assurées par l'organisme certificateur, visent à s'assurer de l'existence, de l'application et de l'efficacité des actions internes de maîtrise ou de contrôle.

Le plan de contrôle doit prendre en compte et intégrer les exigences minimales de contrôle prévues dans la présente notice. Ces exigences pourront être revues, sous réserve que l'opérateur puisse apporter la preuve de l'efficacité de ses procédures internes.

16.2 . TESTS ORGANOLEPTIQUES

La qualité organoleptique du produit label et la régularité de cette qualité sont des facteurs importants pour le renouvellement de leur achat par les consommateurs. Le demandeur doit :

- décrire les aspects sensoriels qui permettent de caractériser le produit,
- montrer la différence de qualité organoleptique entre le produit qui bénéficiera du label et les autres produits du marché, dans des conditions similaires d'usage des produits,
- prouver l'acceptabilité du produit par les consommateurs et fournir un protocole de suivi permettant de s'assurer que les qualités organoleptiques de ce produit sont constantes, c'est-à-dire qu'il ne dérive pas dans le temps et qu'il se démarque des autres produits du marché.

A cet effet, des tests organoleptiques doivent être effectués sur les produits dans le respect de l'annexe du règlement intérieur de la SER, relative à l'analyse sensorielle.

Exigence minimale de contrôle :

Des tests réguliers de suivi de la qualité organoleptique doivent être prévus dans le plan de contrôle.



17 FICHE DE SYNTHÈSE

Cette fiche de synthèse, établie en vue de l'examen par la section "examen des référentiels", comprend :

- le nom du produit,
- les caractéristiques certifiées communiquées,
- l'identification du demandeur,
- l'identification de l'organisme certificateur,
- un résumé permettant de comprendre dans quel contexte se situe la demande, incluant la zone de production éventuelle,
- un résumé de la définition du produit permettant d'évaluer la pertinence de la demande par rapport aux critères d'acceptation pour un produit sous label, ainsi qu'aux caractéristiques certifiées communiquées,
- le schéma de vie du produit reprenant les points à maîtriser,
- un rappel synthétique des mesures mises en place,
- les moyens d'identification et de reconnaissance du produit.

Elle est établie en vue de l'examen par la section " Examen des référentiels " de la C.N.L.C. Elle est diffusée aux membres de la section autres que les rapporteurs du dossier, aux organisations professionnelles concernées par le dossier et à toute personne en faisant la demande.

La fiche de synthèse n'est pas la recopie, même partielle, du cahier des charges.

