

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

POITRINE SECHE ou VENTRECHE

LA 01-08

Caractéristiques certifiées communicantes :

- ⇒ **Poitrine sélectionnée de Porc label rouge**
- ⇒ **Recette traditionnelle**
- ⇒ **Séchage**
 - 3 semaines minimum pour les poitrines plates**
 - 4 semaines minimum pour les poitrines roulées**

Pour l'APPSO :

Rédigé par :

Service Qualité



Ludovic RAYNAUD

Approuvé par :	Le Président
	 Jean-François RENAUD

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

Objet / Modification	Date de validation
Mise en conformité à la Notice Technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » - du 25 septembre 2009	Validé par la commission permanente du

Sommaire

1	NOM DU DEMANDEUR	2
2	NOM DU LABEL ROUGE	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	4
3.1	PRESENTATION DU PRODUIT	4
3.1.1	<i>La qualité des viandes utilisées</i>	4
3.1.2	<i>Les Recettes et les Caractéristiques des produits.....</i>	4
3.1.3	<i>Les caractéristiques du produit.....</i>	5
3.2	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	7
3.3	ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	10
4	TRAÇABILITE	11
5	METHODE D'OBTENTION	16
5.1	SCHÉMA DE VIE GÉNÉRAL	16
5.2	SCHEMA DE VIE DETAILLE	17
5.3	SELECTION, RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES POITRINES, DES BOYAUX CELLULOSIQUES ET DES ADDITIFS ET INGREDIENTS.....	18
5.3.1	<i>Viandes mises en œuvre.....</i>	18
5.3.2	<i>Ingrédients et additifs.....</i>	18
5.4	FABRICATION DES POITRINES SECHES : SALAGE AU SEL SEC ET EMBOSSAGE DES POITRINES ROULEES 18	
5.4.1	<i>Délais de mise en œuvre des poitrines</i>	18
5.4.2	<i>Température des poitrines à la mise en œuvre</i>	18
5.4.3	<i>Matières premières congelées.....</i>	19
5.4.4	<i>Salage au sel sec</i>	19
5.4.5	<i>Procédé d'embossage pour les poitrines roulées.....</i>	19
5.5	SECHAGE DES POITRINES	19
5.6	TRANCHAGE DES POITRINES	19
5.7	CONDITIONNEMENT DES POITRINES.....	20
5.7.1	<i>Modes de conditionnement.....</i>	20
5.7.2	<i>Teneur résiduelle en Oxygène des barquettes</i>	20
5.8	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI.....	20
5.8.1	<i>Caractéristiques physico-chimiques.....</i>	20
5.8.2	<i>Caractéristiques sensorielles</i>	20
6	ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	21
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	22

1 NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Fax : 05 59 04 49 39

Mail : inpaq@aol.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

Poitrine sèche ou ventrèche

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

La poitrine sèche est déclinée sous les présentations suivantes :

- plate ou roulée
- entière ou en morceaux
- préemballée ou non.

Elle peut également être dénommée « ventrèche ».

3.1.1 La qualité des viandes utilisées

La poitrine sèche, plate ou roulée, entière, en morceaux ou prétranchée est un produit label rouge « de filière » fabriqué exclusivement à partir de poitrines de Porc label rouge **LA 04-89**.

3.1.2 Les Recettes et les Caractéristiques des produits

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques des produits sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure des poitrines sèches. Les produits finis présentent les caractéristiques physico-chimiques minimales suivantes :

Caractéristique	Norme retenue
HPD	≤ 65 %
LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : poitrine roulée	≤ 22 %
LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : poitrine plate	≤ 32 %
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0.5 %

La poitrine sèche roulée est découennée et partiellement dégraissée avant fabrication, ce qui explique que sa teneur en lipides soit plus faible que pour la poitrine sèche plate.

3.1.3 Les caractéristiques du produit

FICHE TECHNIQUE PRODUIT - POITRINE SECHE PLATE ENTIERE, EN MORCEAUX OU PRETRANCHEE									
Composition	<p>Poitrine provenant de carcasses de Porc label rouge LA 04-89,</p> <p>Additifs et ingrédients (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sel, à dose maximale de 7,5%, ▪ sucres à dose maximale d'emploi de 0,5% au total : saccharose, dextrose, ▪ aromates et épices, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total, ▪ nitrate de sodium (E251), potassium (E252), à dose maximale de 250 mg/kg au total, ▪ nitrite de sodium (E250), potassium (E249), à dose maximale de 50 mg/kg au total. 								
Caractéristiques certifiées communicantes	<p>Poitrine sélectionnée de Porc label rouge Recette traditionnelle Séchage 3 semaines minimum Produit identifié et contrôlé des élevages au point de vente</p>								
Procédés de fabrication	<p>Salage : frottage au sel sec / entre 0 et +4°C Séchage : durée ≥ 3 semaines dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repos de 1 semaine minimum entre 0 et +4°C • Etuvage/Affinage, par phases, de 1 semaine minimum entre +10°C et +25°C. 								
Caractéristiques organoleptiques	<p>Gras blanc et non huileux Couleur rouge et tranche persillée Texture tendre</p>								
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Caractéristique</th> <th>Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPD</td> <td>≤ 65 %</td> </tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : poitrine plate</td> <td>≤ 32 %</td> </tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77</td> <td>≤ 0,5 %</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPD	≤ 65 %	LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : poitrine plate	≤ 32 %	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,5 %
Caractéristique	Norme retenue								
HPD	≤ 65 %								
LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : poitrine plate	≤ 32 %								
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,5 %								
Conditionnement	<p>Les poitrines sèches peuvent être commercialisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - entières ou en morceaux, nues ou conditionnées, - prétranchées en Unité de Vente Consommateur au rayon libre-service. <p>Les poitrines conditionnées peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sous atmosphère protectrice, ➤ sous vide 								

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT - POITRINE SECHE ROULEE ENTIERE,
EN MORCEAUX OU PRETRANCHEE**

Composition	<p>Poitrine provenant de carcasses de Porc label rouge LA 04-89,</p> <p>Boyaux cellulósiques</p> <p>Additifs et ingrédients (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sel, à dose maximale de 7,5%, ▪ sucres à dose maximale d'emploi de 0,5% au total : saccharose, dextrose, ▪ aromates et épices, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total, ▪ nitrate de sodium (E251), potassium (E252), à dose maximale de 250 mg/kg au total, ▪ nitrite de sodium (E250), potassium (E249), à dose maximale de 50 mg/kg au total. 								
Caractéristiques certifiées communicantes	<p>Poitrine sélectionnée de Porc label rouge Recette traditionnelle Séchage 4 semaines minimum Produit identifié et contrôlé des élevages au point de vente</p>								
Procédés de fabrication	<p>Salage : frottage au sel sec / entre 0 et +4°C Séchage : durée ≥ 4 semaines dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repos de 1 semaine minimum entre 0 et +4°C • Etuvage/Affinage, par phases, de 1 semaine minimum entre +10°C et +25°C. 								
Caractéristiques organoleptiques	<p>Gras blanc et non huileux Couleur rouge et tranche persillée Texture tendre</p>								
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Caractéristique</th> <th style="text-align: center;">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPD</td> <td style="text-align: center;">≤ 65 %</td> </tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : poitrine roulée</td> <td style="text-align: center;">≤ 22 %</td> </tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77</td> <td style="text-align: center;">≤ 0,5 %</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPD	≤ 65 %	LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : poitrine roulée	≤ 22 %	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,5 %
Caractéristique	Norme retenue								
HPD	≤ 65 %								
LIPIDES rapportés à l'HPD 77 : poitrine roulée	≤ 22 %								
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,5 %								
Conditionnement	<p>Les poitrines sèches peuvent être commercialisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - entières ou en morceaux, nues ou conditionnées, - prétranchées en Unité de Vente Consommateur au rayon libre-service. <p>Les poitrines conditionnées peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sous atmosphère protectrice, ➤ sous vide 								

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (poitrine sèche, plate ou roulée, entière, en morceaux ou prétranchée et commercialisée au rayon traditionnel ou libre-service),
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.1.2 Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées et/ou fumées,
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge,
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L640-2 du Code Rural.

Point de différence	Poitrine sèche LA 01-08	Notice Technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Poitrines de porc	Poitrines de porcs charcutiers provenant de carcasses certifiées de Porc label rouge LA 04-89.	Charcuterie label rouge produite exclusivement à partir de viande de porc label rouge	Morceaux de la découpe du porc, sans précision particulière.	Utilisation exclusive de poitrines issues de porcs labellisés. Cette contrainte forte sur la viande fraîche utilisée influence de façon très importante la qualité organoleptique des poitrines sèches.

Point de différence	Poitrine sèche LA 01-08	Notice Technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Ingrédients	<p>A la mise au sel (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel, à dose maximale de 7,5% - Sucres, à dose maximale d'emploi de 0,5% au total : saccharose, dextrose - Aromates et épices, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total 	Non défini.	<p>Sel, Eau, glace, bouillon, saumure, sucres(y compris lactose, à dose maximale d'emploi de 0,5%, compté sur le produit tel que commercialisé), aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, fumée, ferments</p>	Seuls les ingrédients naturels entrent dans la recette de la poitrine sèche.
Additifs	<p>A la mise au sel (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nitrate de sodium (E251), potassium (E252), à dose maximale de 250 mg/kg au total - Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), à dose maximale de 50 mg/kg au total 	Non défini.	<p>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) Citrates de sodium (E331), de potassium (E332), de calcium (E333) Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511) Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels (E620 à E625)</p>	Les additifs autorisés sont nécessaires au processus de stabilisation de la viande, à la coloration spécifique des produits de salaisons et à l'effet conservateur des anti-oxygènes.

Point de différence	Poitrine sèche LA 01-08	Notice Technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Méthodes de fabrication	Salage par frottage au sel sec (saumure interdite) Embossage en boyau cellulosique pour la poitrine sèche roulée Séchage : 3 semaines au minimum pour les poitrines plates et 4 semaines au minimum pour les poitrines roulées	Non défini.	Ventrèche, Pancetta : Le produit est préparé à partir de la poitrine de porc ; il est soumis à un étuvage et une légère maturation / séchage.	La méthode de fabrication avec le salage au sel sec et le séchage long garantit la qualité du produit.
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis.	HPD ≤ 65 % LIPIDES rapportés à l'HPD 77 ≤ 22 % pour la poitrine roulée et ≤ 32 % pour la poitrine plate. SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77 ≤ 0,5 %	Non défini.	Humidité du produit dégraissé < 76% Sucres Solubles Totaux < 1 %	Les critères physico-chimiques du produit labellisé témoignent de la qualité supérieure.

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Poitrine sélectionnée de Porc label rouge

Recette traditionnelle

Séchage

3 semaines minimum pour les poitrines plates

4 semaines minimum pour les poitrines roulées

Poitrine sélectionnée de Porc label rouge

Réception de la matière première :

Les poitrines de porc proviennent exclusivement de carcasses de porcs charcutiers issus du label rouge LA 04-89 « Porc ».

Parage et présentation des poitrines :

La préparation des poitrines est soignée. Les poitrines fraîches sont :

- parées 4 faces,
- gras de mouille éliminé,
- de type 20/40,
- désossées os par os,
- bretelles enlevées,
- découennées et partiellement dégraissées dans le cas de fabrication de poitrines roulées.

Recette traditionnelle

Conformément au code des usages pour la mention « traditionnelle », la recette du présent cahier des charges utilise les seuls ingrédients suivants :

- sel, à dose maximale de 7,5%,
- sucres à dose maximale d'emploi de 0,5% au total : saccharose, dextrose,
- aromates et épices, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total,
- nitrate de sodium (E251), potassium (E252), à dose maximale de 250 mg/kg au total,
- nitrite de sodium (E250), potassium (E249), à dose maximale de 50 mg/kg au total.

Séchage

3 semaines minimum pour les poitrines plates

4 semaines minimum pour les poitrines roulées

Le séchage prolongé des produits favorise le développement des arômes et la maturation des poitrines sèches.

4 TRAÇABILITE

C1 Les entreprises engagées dans la production de poitrines sèches mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de poitrines fabriquées :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : Poitrine fraîche de porc label rouge, Boyaux cellulosiques, Ingrédients et Additifs.
- Les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates de chaque étape de fabrication et équipes de fabrication en cas de doublon possible.

La traçabilité est ascendante et descendante : elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication puis jusqu'aux élevages par l'intermédiaire de la traçabilité du fournisseur prévue dans le cahier des charges Porc label rouge LA 04-89 et synthétisée ci-après.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de poitrine sèche. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Les entreprises doivent donc veiller en premier lieu à ce que :

- chaque livraison de poitrines fraîches de Porc label rouge LA 04-89 soit accompagnée :
 - * d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
 - * d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant les codes articles spécifiques 'Porc label rouge LA 04-89' ainsi qu'un numéro de lot permettant de remonter aux élevages d'origine.
- Les ingrédients et additifs soient livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur composition, notamment les additifs ayant un rôle technologique.
- Les boyaux cellulosiques d'embossage utilisés soient livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur provenance.

Les entreprises doivent ensuite définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par ce n° de lot de fabrication. Pour définir ce lot, les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication.

Chaque expédition de poitrine sèche est accompagnée d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif.

Les ventes de poitrines sèches sont identifiées par des codes articles spécifiques 'poitrine sèche label rouge' repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

Description des identifiants permettant de remonter aux élevages



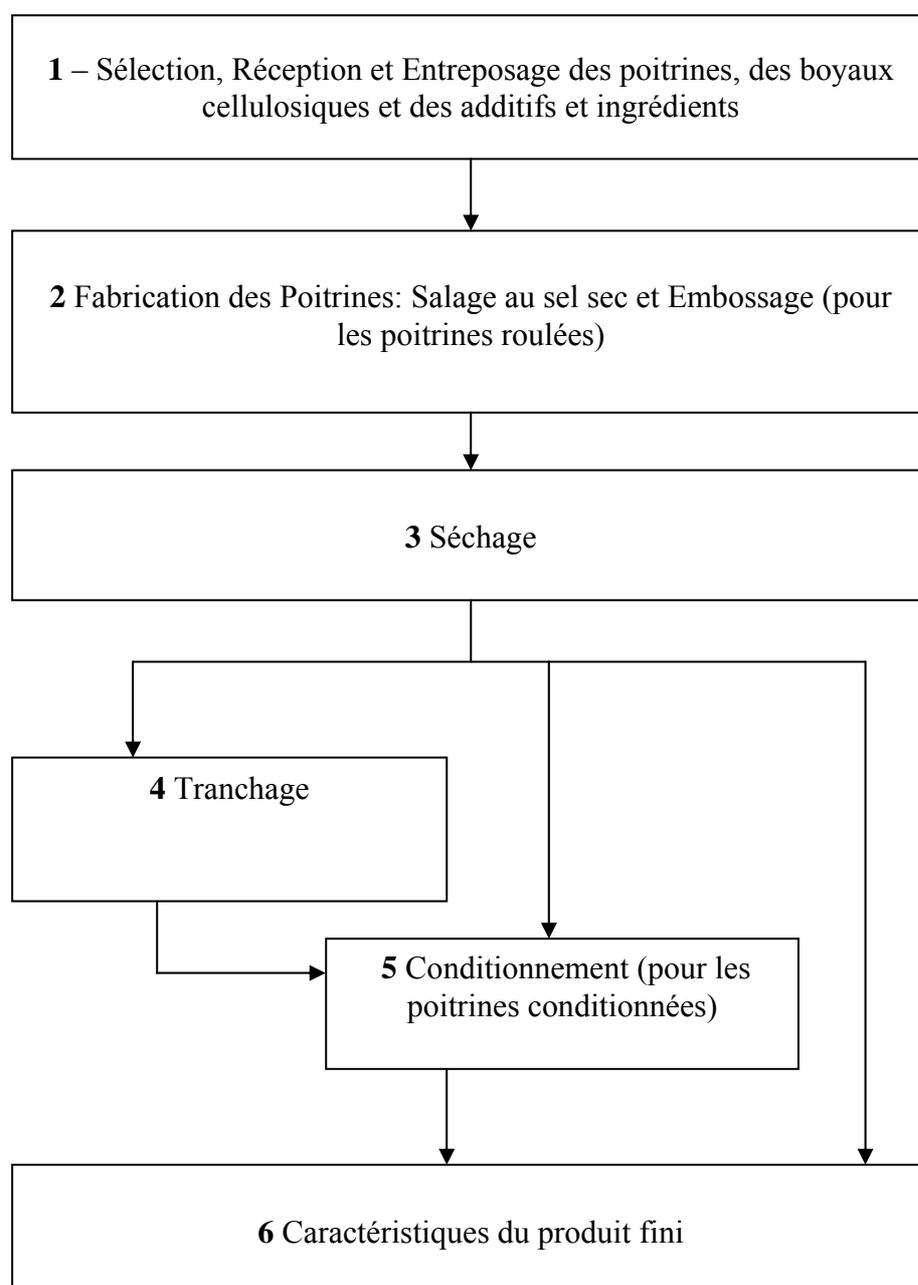
Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau suivant.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception des poitrines fraîches de porc label rouge	Enregistrement des réceptions avec saisie des n° de lots de découpe du fournisseur Identification des poitrines lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des poitrines fraîches	Identification des contenants des poitrines fraîches	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Réception des boyaux cellulosiques	Enregistrement des réceptions Identification des boyaux cellulosiques lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des boyaux cellulosiques	Identification des contenants des boyaux cellulosiques	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Réception des additifs et ingrédients	Enregistrement des réceptions Identification des additifs et ingrédients lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des additifs et ingrédients	Identification des contenants des additifs et ingrédients	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Fabrication des poitrines sèches (salage, séchage)	Affectation d'un n° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de produits avec ce n° de lot de fabrication Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent	N° de lot de fabrication	Identification des supports de salage et séchage avec le n° de lot de fabrication	Fiches de lots ou registres de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise
Tranchage Conditionnement	Indication du n° de lot de fabrication et de la DLUO sur chaque étiquette produit	N° de lot de fabrication et DLUO	Identification de chaque produit fini conditionné	Fiches de conditionnement ou équivalent
Distribution	Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés	Client, N° de lot de fabrication et date de livraison		Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHÉMA DE VIE GÉNÉRAL



5.2 SCHEMA DE VIE DETAILLE

	Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication	Procédés et recettes de fabrication et Caractéristiques intrinsèques des produits
1 Sélection, Réception et Entreposage des poitrines, des boyaux celluloses et des additifs et ingrédients	C2-C3-C4 Sélection des poitrines de porcs C7-E1 - Qualité des boyaux celluloses et des additifs et ingrédients à réception	
2 Fabrication des Poitrines: Salage au sel sec et Embossage (pour les poitrines roulées)	C5 - Délais de mise en œuvre des poitrines E2-C6 - Températures des poitrines à la mise en œuvre	E3 - Salage au sel sec E4 - Procédé d'embossage pour les poitrines roulées
3 Séchage		E5 - Séchage des poitrines
4 Tranchage		C8 - Tranchage
5 Conditionnement (pour les poitrines sèches conditionnées)		E6 - Conditionnement E7 - Teneur résiduelle en Oxygène
6 Caractéristiques du produit fini		E8 - Caractéristiques physico-chimiques des produits E9 - Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des produits

5.3 SELECTION, RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES POITRINES, DES BOYAUX CELLULOSIQUES ET DES ADDITIFS ET INGREDIENTS

5.3.1 Viandes mises en œuvre

C2 Les poitrines proviennent exclusivement de Porc label rouge LA 04-89.

C2bis Non concerné

C3 Non concerné.

C4 Les poitrines fraîches sont :

- Parées 4 faces,
- Gras de mouille éliminé,
- De type 20/40,
- Désossées os par os,
- Bretelles enlevées,
- Découennées et partiellement dégraissées dans le cas de fabrication de poitrines roulées.

Le délai de réception des poitrines est inférieur ou égal à 4 jours après abattage et inférieur ou égal à 6 jours en cas de week-end et jour férié.

5.3.2 Ingrédients et additifs

C7 Les ingrédients et additifs sont limités aux produits suivants :

- * Sel,
- * sucres : saccharose, dextrose,
- * aromates, épices,
- * nitrate de sodium (E251), potassium (E252),
- * nitrite de sodium (E250), potassium (E249).

E1 Il s'agit de produits non ionisés. Ils sont réceptionnés dans des conditionnements permettant de les préserver de toute dégradation.

5.4 FABRICATION DES POITRINES SECHES : SALAGE AU SEL SEC ET EMBOSSAGE DES POITRINES ROULEES

5.4.1 Délais de mise en œuvre des poitrines

C5 Le délai de mise en fabrication des poitrines est limité à 4 jours maximum après abattage et 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié.

5.4.2 Température des poitrines à la mise en œuvre

E2 La température des poitrines à la mise en œuvre est inférieure ou égale à 4 ° C.

5.4.3 Matières premières congelées

C6 Les poitrines congelées ne sont pas autorisées

5.4.4 Salage au sel sec

E3 Les poitrines sont salées par frottage au sel sec.

Le mélange salant respecte les contraintes d'incorporation suivantes (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :

- * sel, à dose maximale de 7,5%,
- * sucres à dose maximale d'emploi de 0,5% au total : saccharose, dextrose,
- * aromates et épices, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total,
- * nitrate de sodium (E251), potassium (E252), à dose maximale de 250 mg/kg au total,
- * nitrite de sodium (E250), potassium (E249), à dose maximale de 50 mg/kg au total.

Les poitrines ne doivent pas être soumises à des remontées en température.

La température du saloir doit être comprise entre 0°C et +4°C.

5.4.5 Procédé d'embossage pour les poitrines roulées

E4 L'embossage est réalisé en boyau cellulosique.

5.5 SECHAGE DES POITRINES

E5 La durée de séchage est :

- supérieure ou égale à 3 semaines pour les poitrines plates
- supérieure ou égale à 4 semaines pour les poitrines roulées

Dont :

- Repos de 1 semaine minimum entre 0 et +4°C
- Etuvage/Affinage, par phases, de 1 semaine minimum entre +10°C et +25°C.

5.6 TRANCHAGE DES POITRINES

C8 Les poitrines peuvent être découennées et dégraissées pour faciliter les opérations de tranchage.

Le raidissage avant tranchage doit être limité à 8 semaines maximum. La température à cœur des poitrines sèches ne doit pas descendre en dessous de – 14°C.

Les tranches ne présentent pas de défauts majeurs tels que : tranche incomplète, couleur hétérogène.

5.7 CONDITIONNEMENT DES POITRINES

5.7.1 Modes de conditionnement

E6 Les poitrines sèches peuvent être commercialisées :

- entières ou en morceaux, nues ou conditionnées,
- prétranchées en Unité de Vente Consommateur au rayon libre-service.

Les poitrines conditionnées peuvent être :

- sous atmosphère protectrice,
- sous vide.

5.7.2 Teneur résiduelle en Oxygène des barquettes

E7 Pour les conditionnements sous atmosphère protectrice, l'atmosphère protectrice du produit est exempte d'O₂ ou n'en présente que des traces.

5.8 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

5.8.1 Caractéristiques physico-chimiques

- E8 :
- HPD ≤ 65 %
 - LIPIDES rapportés à l'HPD 77 ≤ 32 % pour la poitrine plate
 - LIPIDES rapportés à l'HPD 77 ≤ 22 % pour la poitrine roulée
 - SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77 $\leq 0,5$ %

5.8.2 Caractéristiques sensorielles

- E9 :
- Gras blanc et non huileux
 - Couleur rouge et tranche persillée
 - Texture tendre

6 ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur et quel que soit le mode de présentation (entier, en morceaux ou prétranché), l'étiquetage des poitrines sèches mentionne au minimum :

- Logo label rouge dans le respect de **la charte graphique**
- Le numéro d'homologation du label rouge
- La mention « Caractéristiques certifiées communicantes : » suivie d'au moins deux caractéristiques certifiées communicantes :
 - **Poitrine sélectionnée de Porc label rouge**
 - **Recette traditionnelle**
 - **Séchage**
 - 3 semaines minimum pour les poitrines plates**
 - 4 semaines minimum pour les poitrines roulées**
- Les coordonnées de l'ODG, soit :
 - O.D.G.: APPSO
 - 64 410 ARZACQ

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
C2-C4 - Sélection des poitrines	<p>Poitrines de Porc label rouge LA 04-89 exclusivement</p> <p>Les poitrines fraîches sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parées 4 faces, • Gras de mouille éliminé, • De type 20/40, • Désossées os par os, • Bretelles enlevées, • Découennées et partiellement dégraissées dans le cas de fabrication de poitrines roulées. 	<p>Documentaire</p> <p>Visuel</p>
E3 - Salage au sel sec	<p>Salage par frottage au sel sec</p> <p>Le mélange salant respecte les contraintes d'incorporation suivantes (en pourcentage de la viande mise en œuvre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sel, à dose maximale de 7,5%, • sucres à dose maximale d'emploi de 0,5% au total : saccharose, dextrose, • aromates et épices, à dose maximale d'emploi de 0,7% au total, • nitrate de sodium (E251), potassium (E252), à dose maximale de 250 mg/kg au total, • nitrite de sodium (E250), potassium (E249), à dose maximale de 50 mg/kg au total. <p>Température du saloir compris entre 0°C et +4°C</p>	<p>Visuel</p> <p>Mesure et/ou documentaire</p>
E5 - Séchage des poitrines	<p>Durée de séchage</p> <p>≥ 3 semaines pour les poitrines plates.</p> <p>≥ 4 semaines pour les poitrines roulées.</p> <p>Dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repos de 1 semaine minimum entre 0 et +4°C • Etuvage/Affinage, par phases, de 1 semaine minimum entre +10°C et +25°C. 	<p>Visuel et/ou documentaire</p> <p>Mesure de température</p> <p>Documentaire</p>