

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest

(A.P.P.S.O. : Association Loi 1901)

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE


JAMBON SEC SUPERIEUR

LA 03-73

Caractéristiques certifiées communicantes

- **Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc Label Rouge**
- **Affinage 9 mois minimum**

Pour 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	

Siège social : A.P.P.S.O. – INPAQ – route de Samadet – 64 410 ARZACQ

Téléphone : 05 59 04 49 35 - Fax : 05 59 04 49 39

SOMMAIRE

1	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2	NOM DU LABEL ROUGE	4
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	5
3.1	PRESENTATION DU PRODUIT	5
3.1.1	<i>Présentation des produits et vente au consommateur.....</i>	<i>5</i>
3.1.2	<i>Les caractéristiques des produits.....</i>	<i>5</i>
3.1.3	<i>Les éléments justifiant la qualité supérieure.....</i>	<i>6</i>
3.1.4	<i>Les caractéristiques du produit.....</i>	<i>7</i>
3.2	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.....	8
3.3	ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE.....	12
4	TRACABILITE.....	14
5	METHODE D'OBTENTION.....	18
5.1	SCHÉMA DE VIE GÉNÉRAL.....	18
5.2	SCHEMA DE VIE DETAILLE.....	19
5.3	RECEPTION DES JAMBONS FRAIS, DES INGREDIENTS ET DES AUTRES MATIERES PREMIERES.....	20
5.3.1	<i>Jambons mis en œuvre.....</i>	<i>20</i>
5.3.2	<i>Ingrédients et additifs.....</i>	<i>21</i>
5.4	PREPARATION ET SALAGE DES JAMBONS.....	21
5.4.1	<i>Délais de mise en œuvre des jambons après l'abattage des porcs</i>	<i>21</i>
5.4.2	<i>Températures des jambons frais au salage.....</i>	<i>21</i>
5.4.3	<i>Additifs et ingrédients autorisés au salage</i>	<i>22</i>
5.4.4	<i>Procédé de salage : Pressage, salage, dessalage.....</i>	<i>22</i>
5.5	MISE AU REPOS AU FROID.....	23
5.6	ETUVAGE SECHAGE PANNAGE ET AFFINAGE.....	23
5.6.1	<i>Etuvage : Procédé et paramètres.....</i>	<i>23</i>
5.6.2	<i>Séchage : Procédé et Paramètres</i>	<i>23</i>
5.6.3	<i>Composition de la Panne</i>	<i>23</i>
5.6.4	<i>Application de la panne.....</i>	<i>24</i>
5.6.5	<i>Affinage : Procédé et paramètres.....</i>	<i>24</i>
5.6.6	<i>Durée totale de fabrication</i>	<i>24</i>
5.7	DESOSSAGE.....	24
5.8	CONDITIONNEMENT DES JAMBONS ENTIERS AVEC OS OU DESOSSES SOUS VIDE ENTIERS OU EN MORCEAUX	24
5.9	TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT EN UNITES DE VENTE CONSOMMATEUR.....	25
5.9.1	<i>Raidissage et tranchage</i>	<i>25</i>
5.9.2	<i>DLUO des jambons prétranchés conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée.....</i>	<i>25</i>
5.9.3	<i>Teneur résiduelle en Oxygène.....</i>	<i>25</i>
5.10	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET SENSORIELLES DES PRODUITS FINIS.....	26

5.10.1	<i>Caractéristiques physico-chimiques</i>	26
5.10.2	<i>Caractéristiques sensorielles</i>	26
6	ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	27
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D’EVALUATION	28

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

Jambon sec supérieur

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

3.1.1 *Présentation des produits et vente au consommateur*

Les produits label rouge fabriqués selon les règles établies par ce cahier des charges sont des jambons secs supérieurs fabriqués à partir de jambons frais. Ces produits, dont la durée minimale de fabrication est de 9 mois, sont présentés à la vente, en rayon Libre-service ou à la coupe, sous les formes suivantes :

- jambons secs entiers avec os nus ou conditionnés,
- jambons secs désossés, moulés, pressés, conditionnés, éventuellement découennés, dégraissés
 - entiers,
 - en morceaux (demi, quart, sixième, ...)
 - prétranchés en UVC sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.1.2 *Les caractéristiques des produits*

Le jambon sec supérieur label rouge respecte les conditions de production du présent cahier des charges qui sont liées d'une part à **la qualité des matières premières utilisées, issues à 100% de porcs label rouge** et d'autre part **au respect d'une technique de fabrication rigoureuse**. Ces éléments permettent d'obtenir un produit de qualité supérieure notamment au regard des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.

Les caractéristiques liées à la fabrication des jambons secs supérieurs label rouge sont :

- L'utilisation exclusive de jambons frais de 9,5 kg minimum avec une épaisseur de gras de 10 mm minimum à l'aplomb de la tête du fémur et une coupe ronde d'une longueur maximale de 9 cm.
- L'utilisation d'additifs limités aux sucres (saccharose et dextrose), au salpêtre (nitrate de sodium ou de potassium), aux épices, condiments et aromates naturels.
- L'utilisation de panne, de saindoux et d'amidon pour le traitement des surfaces.
- Le processus de fabrication comprenant la sélection de jambon de 9,5 kg au minimum, le salage, le repos, les conditions de séchage et d'affinage et une durée minimale de fabrication de 270 jours.
- La traçabilité et l'identification des produits de la réception des jambons frais au conditionnement des jambons secs supérieurs.

Les caractéristiques intrinsèques des jambons secs supérieurs label rouge sont :

• **Caractéristiques physico-chimiques :**

Caractéristiques	Norme retenue	Tolérance
Humidité dans la grosse noix.	≤ 60 %	+ 1 point
Sel	≤ 7,5 %	-
Nitrate exprimé en KNO ₃	≤ 250 mg/Kg	-
Nitrite exprimé en KNO ₂	≤ 50 mg/Kg	-
Sucres Solubles Totaux	≤ 0,5 %	-

• **Caractéristiques organoleptiques :**

- Couleur homogène, Texture moelleuse, Goût intense, peu salé et sans acidité,
- Ne présente pas les défauts suivants :
 - goût de rance, de moisissure, de viande crue
 - aspect de tranche moiré
 - texture pâteuse

3.1.3 Les éléments justifiant la qualité supérieure

Les matières premières utilisées

La qualité supérieure du jambon sec label rouge résulte en premier lieu des caractéristiques des jambons frais de porcs utilisés pour leur fabrication. En effet, les jambons frais de porc sont obtenus par des filières d'élevage, d'abattage et de découpe Label Rouge.

Les caractéristiques de la fabrication et des produits finis

La coupe spécifique des jambons frais, le poids minimum de 9,5 kg, la couleur et le pH des jambons, l'épaisseur de gras de 10 mm à l'aplomb de la tête du fémur ainsi que la qualité des gras permettent d'obtenir un jambon apte à la transformation en jambon sec supérieur label rouge sous réserve d'appliquer les règles de transformation définies dans le présent cahier des charges.

Ensuite, le salage au sel sec, le repos au froid, les conditions de séchage et d'affinage et enfin, la durée de fabrication de 270 jours minimum, comptée entre la date de salage et la date de sortie de l'affinage, permettent d'obtenir un jambon sec supérieur label rouge dont les caractéristiques organoleptiques se distinguent des autres jambons secs du marché.

Ces éléments conjugués fournissent la base de la qualité supérieure du jambon sec label rouge. Le § suivant précise les différences entre le jambon sec supérieur Label rouge, le code des usages de la Charcuterie Salaison et les exigences de la Notice Technique Nationale.

3.1.4 Les caractéristiques du produit

JAMBON SEC SUPERIEUR LABEL ROUGE	
Composition	Jambon frais de porc charcutier Label Rouge Sel, salpêtre, éventuellement sucres, épices, condiments et aromates
Composition de la panne	Panne de porc, saindoux, amidon éventuellement avec des épices, condiments et aromates
Caractéristiques certifiées communicantes	Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc Label Rouge Affinage 9 mois minimum
Procédés de fabrication	Pièce \geq 9,5 kg après parage
	Salage au sel sec
	Repos au froid \geq 6 semaines
	Etuage Facultatif
	Durée minimum de fabrication de 270 jours
Caractéristiques organoleptiques	Couleur homogène Texture moelleuse Goût intense, peu salé et sans acidité Absence des défauts suivants : <ul style="list-style-type: none"> - Goût de rance, de moisissure, de viande crue - Aspect de tranche moiré - Texture pâteuse
Caractéristiques physico-chimiques	Humidité \leq 60% SST \leq 0,5% Sel \leq 7,5% Nitrites \leq 50 mg/kg Nitrates \leq 250 mg/kg
Conditionnement	Entier, avec ou sans os, en morceaux (demi, quart, sixième, ...) sous vide. Tranché sous vide ou sous atmosphère protectrice

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant a été choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire,
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.2.4 Jambon sec, jambon sel sec,
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge défini dans le présent cahier des charges,
- 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	Jambon sec supérieur Label Rouge	Notice Technique Label Rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Qualité des porcs	100% de porc Label Rouge	100% de porc Label Rouge	Pas de Précisions	La maîtrise de la filière de production des jambons frais garantit l'obtention de jambons frais de bonne qualité, homogènes et conformes aux attentes des transformateurs.

Point de différence	Jambon sec supérieur Label Rouge	Notice Technique Label Rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Caractéristiques des jambons frais à réception	Jambons frais Poids après parage minimum 9,5 Kg	Jambons frais, Poids après parage minimum 9,5 Kg	Membre postérieur du porc Poids après parage minimum 7,5 Kg à la mise au sel	Ce poids de 9,5 kg après parage est le signal de la bonne maturité de la viande et nous garantit que le jambon est prêt à supporter dans de bonnes conditions, une durée de séchage de 270 jours. Par ailleurs, l'utilisation de jambons frais au plus tard 4 jours après l'abattage des porcs permet un contrôle de la qualité des jambons à réception plus efficace. En outre, le travail des jambons frais évite l'altération des graisses et permet une meilleure diffusion du sel. Ces éléments réunis contribuent à la qualité organoleptique supérieure des jambons secs supérieurs label rouge (goût, texture)
	Coupe ronde n'excédant pas 9 cm		Coupe ronde n'excédant pas 6 cm	Avec ce parage, on obtient un jambon dans lequel ne sont conservés que les muscles de bonne qualité technologique dits muscles nobles.
	Épaisseur de gras minimum 10 mm avec couenne	Épaisseur de gras minimum 10 mm avec couenne	Épaisseur de gras non spécifiée	L'épaisseur de gras permet de supporter la durée de séchage-affinage et apporte au Jambon sec supérieur ses caractéristiques sensorielles de moelleux
	Exclusion des viandes PSE ou DFD : pH non compris entre 5,5 et 6,2	Qualité des viandes : pH compris entre 5,5 et 6,2	Qualité des viandes : Couleur pH non spécifiée.	L'exclusion des viandes PSE évite les goûts trop salés. L'exclusion des viandes DFD à pH élevé évite les défauts d'altération profonde. Un pH élevé peut provoquer un développement anormalement rapide des flores microbiennes d'altération.
Autres ingrédients	Sucres ; saccharose, dextrose	Sucres ; saccharose, dextrose	Sucres : saccharose et/ou dextrose, dose maximale 0.5 % sur produit tel que commercialisé.	La fabrication des jambons secs supérieurs se limite à un minimum d'intrants avec le sel comme élément principal qui agit comme conservateur principal des jambons secs supérieurs.

Point de différence	Jambon sec supérieur Label Rouge	Notice Technique Label Rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
	Epices, condiments et aromates naturels	Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments	Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments.	
	Aucun arôme ajouté	Aucun arôme	Arômes : substances aromatisantes naturelles, arôme de fumée, fumée liquide	Le fait de ne pas utiliser d'arômes et de ferments garantit la présence exclusive des arômes naturels du jambon sec supérieur.
	Aucun ferment	Ferments	Ferments	
Substance de traitement des surfaces	Panne, saindoux, amidon, sel, épices et aromates.	Panne, saindoux, amidon, sel, épices, aromates, vins, alcools, liqueurs	Panne, saindoux, amidon, sel, épices, aromates, vins, alcools, liqueurs, fleurs de surface	
Procédé de fabrication	Salage au sel sec (saumure interdite)	Salage au sel sec (saumure interdite)	Salage au sel sec (saumure interdite)	Ce procédé permet de maîtriser la teneur interne en sel du muscle mais impose de basses températures de salage, l'effet conservateur du sel étant limité durant cette phase compte tenu de la technique utilisée. Une faible température de salage ralentit considérablement la multiplication microbienne.
	Marquage indélébile de la date de mise au sel	Marquage indélébile de la date de mise au sel	Marquage indélébile de la date de mise au sel	Le repos au froid permet une régularisation des concentrations salines et une première déshydratation à effet bactériostatique et contribue au maintien du « moelleux » du produit. Le repos au froid avant séchage est une phase spécifique de la fabrication des jambons secs supérieurs de haute qualité.
	Repos au froid			
	Durée minimale de fabrication : 270 jours	Durée minimale de fabrication : 270 jours	Durée minimale de fabrication : 210 jours	Le séchage long donne sa saveur et sa texture au jambon sec supérieur. Le séchage se fait en deux étapes. La

Point de différence	Jambon sec supérieur Label Rouge	Notice Technique Label Rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
	Le raidissage avant tranchage doit être limité à 8 semaines maximum. La température à cœur du jambon ne doit pas descendre en dessous de – 14°C.	Le raidissage avant tranchage doit être limité à 8 semaines maximum. La température à cœur du jambon ne doit pas descendre en dessous de – 14°C.		première étape consiste en une perte d'eau maîtrisée du produit. La deuxième étape de séchage intervient après l'opération de pannage.
Critères organoleptiques	Couleur homogène, texture moelleuse, goût typé, peu salé et sans acidité. Absence des défauts suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Goût de rance, de moisissure, de viande crue, • Aspect de tranche moiré, • Texture pâteuse. 	Texture fondante et sèche Absence des défauts suivants : goût de rance, de moisissure, de viande crue, aspect de tranche moirée, irisée, texture pâteuse		
Critères chimiques	Humidité ≤ 61 % SST ≤ 0,5 % Sel ≤ 7,5 % Nitrites ≤ 50 mg/kg Nitrates ≤ 250 mg/kg	Humidité ≤ 61 % SST ≤ 0,5 % Sel ≤ 7,5 %	SST ≤ 1 %	

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Les caractéristiques certifiées figurant sur l'étiquette sont les suivantes :

- Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc Label Rouge,
- Affinage 9 mois minimum.

Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc Label Rouge

Origine des jambons frais :

100% de jambons frais provenant de porcs Label Rouge

Parage présentation et qualité des jambons à réception :

Coupe ronde :

La coupe ronde n'excède pas 9 cm au-delà de la tête du fémur. La coupe du gras sur la face dorsale se fait en biseau. L'os du quasi est partiellement enlevé, le pied déjointé ou scié au dessus de l'articulation. La tête du fémur est dégagée.

Une exception à cette présentation est autorisée : le jambon est alors présenté avec pied et pointe.

Défauts d'aspects :

Les jambons frais, destinés à la fabrication du jambon sec supérieur Label Rouge ne doivent pas, après parage, présenter de défauts d'aspects, à savoir :

- * défauts d'épilation,
- * couennes déchirées ou brûlées,
- * points de sang ou pétéchie,
- * hématomes ou ecchymoses,
- * déchirures musculaires,
- * fractures,
- * souillures fécales ou autres,
- * souillures par les lubrifiants des convoyeurs.

Qualité technologique de la viande :

Le muscle doit être rose, rouge. Les viandes pâles, moles, exsudatives sont éliminées car elles posent des problèmes de tenue.

Les viandes ayant une couleur sombre sont également éliminées car susceptibles de donner des viandes DFD et d'entraîner des pertes par putréfaction.

Le pH ultime dans le muscle Demi-Membraneux, mesuré au minimum 18 heures après abattage à 5 cm au dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur, doit être compris entre 5,50 et 6,20.

Le gras :

Le gras est blanc, ferme, sans odeur. Les gras mous et huileux sont éliminés. Les gras doivent avoir un taux d'acide linoléique inférieur à 15 %. L'épaisseur de gras de couverture, à l'aplomb de la tête du fémur, est supérieure ou égale à 10mm (couenne incluse).

Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les jambons frais nécessaires à la fabrication des jambons secs supérieurs label rouge. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des jambons secs supérieurs label rouge.

A réception par l'atelier de fabrication des jambons secs supérieurs, les jambons frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

Affinage 9 mois minimum

La durée totale de fabrication, comprise entre la date de mise au sel et la sortie de l'affinage, doit être supérieure ou égale à 270 jours.

Le séchage long donne sa saveur et sa texture au jambon sec supérieur.

Le séchage se fait en deux étapes :

- la première étape consiste en une perte d'eau maîtrisée du produit.
- la deuxième étape de séchage intervient après l'opération de pannage et permet au jambon sec supérieur de s'affiner tout en conservant son moelleux.

4 TRACABILITE

C1 Les entreprises engagées dans la production de jambon sec supérieur Label Rouge mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : jambons de porc Label Rouge, additifs, ingrédients et panne.
- Et en cas de doublon possible, les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication.

La traçabilité est ascendante et descendante.

C'est-à-dire qu'elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de jambon sec supérieur Label Rouge. 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 jambon frais Label Rouge soit accompagnée d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant le code article spécifique 'Label Rouge', les dates d'abattage ainsi qu'un numéro de lot de découpe permettant de remonter aux élevages d'origine.
- les additifs, les ingrédients et la panne soient livrés avec un document d'accompagnement permettant d'identifier leur composition.
- chaque réception d'ingrédients soit identifiée avec un numéro de lot et enregistrée.

Le fabricant de jambon sec supérieur label rouge et ses fournisseurs disposent des informations de traçabilité permettant de garantir la traçabilité ascendante.

Ainsi, il est possible de retrouver, pour un produit ou un lot de produit, l'ensemble des matières premières, puis les lots d'abattage et d'élevage dont proviennent les porcs à partir desquels ont été produits les jambons frais.

Les entreprises doivent ensuite définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit commercialisé par un n° de lot. 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.

Afin de garantir ces éléments, chaque fabricant définit le lot de fabrication des jambons secs supérieurs label rouge à partir d'une date de salage des jambons, éventuellement associée à une livraison d'un fournisseur de jambons frais et à un calibrage. Le marquage de la date de

mise au sel sur chaque jambon et l'identification du lot constitue le point de départ de la traçabilité de la fabrication des jambons secs supérieurs Label Rouge.

Chaque expédition de jambon sec supérieur Label Rouge est accompagnée d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits Label Rouge sont identifiées par des codes articles spécifiques '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.

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

Etape	Produit sortant	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception des jambons frais	Jambons frais	Enregistrement des achats : date, fournisseur, n° de lot fournisseur. Identification des jambons lors de l'entreposage avec un n° de lot de réception	N° de lot de réception	Marques à l'encre ou étiquette jambons ou étiquettes supports	Facture fournisseur Fiche de réception
Réception des additifs et ingrédients	Additifs et ingrédients	Enregistrement des achats : date, fournisseur, n° de lot fournisseur. Identification des additifs et ingrédients avec un n° de lot de réception	N° de lot de réception	Etiquette additifs	Facture fournisseur Fiche de réception
Transformation : du salage à fin de l'affinage.	Jambon sec entier.	Affectation d'un n° de lot de fabrication constitué par la date de mise au sel et permettant d'associer les n° de lot de réception des jambons frais utilisés. Marquage indélébile de la date de mise au sel. Enregistrement des viandes, additifs et ingrédients utilisés dans une fiche de lot ou équivalent. Identification des lots avec le n° de lot de fabrication.	Date de mise au sel et N° de lot de fabrication.	Marque indélébile de la date de mise au sel sur chaque jambon. Identification des lots par le n° de lot label rouge.	Fiches de lots ou cahiers de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise.
Désossage- Découennage et conditionnement sous vide.	Jambon sec découenné conditionné sous vide.	Etiquetage de chaque pièce avec une étiquette Label Rouge et Indication d'un n° de lot et de la DLUO. Enregistrement des opérations et des étiquettes utilisées.	N° de lot et logo Label Rouge sur l'étiquette.	Etiquette. Marque sur le jambon.	Fiche de fabrication, cahier de conditionnement. Bilan matière Stocks étiquettes. Etiquettes.

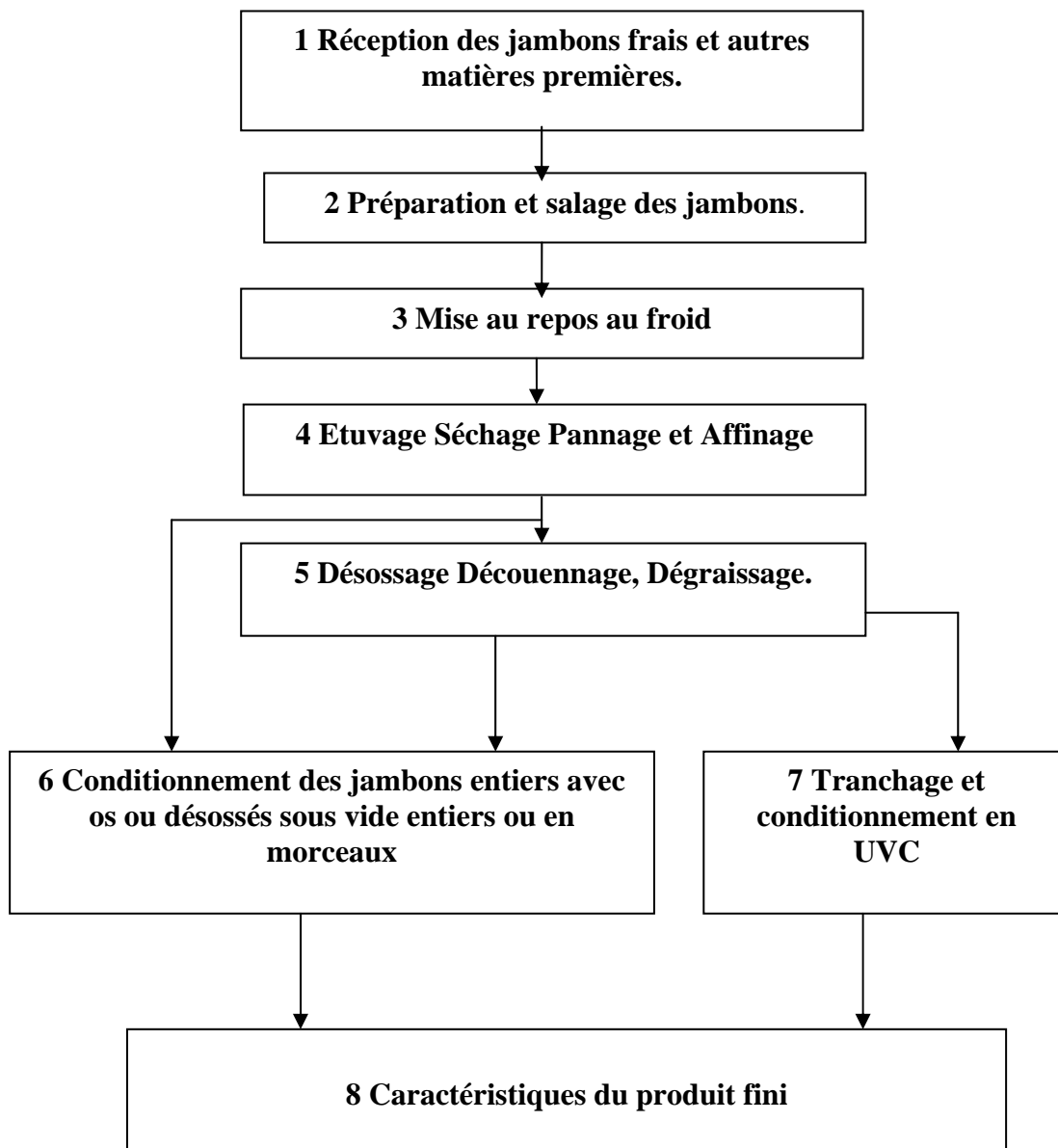
Étape	Produit sortant	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Tranchage Conditionnement	UVC de jambons sec label rouge tranchés préemballés.	Enregistrement des dates de mise au sel des jambons par lot de tranchage. Indication du n° de lot de tranchage et de la DLUO sur chaque UVC et étiquetage du produit avec les étiquettes label rouge validées. Enregistrement des fabrications et comptabilité matière périodiques permettant de rapprocher les achats ou cession interne des quantités fabriquées.	N° de lot de tranchage et DLUO.	Étiquette Label Rouge sur le produit et marquage des barquettes.	Bons de livraison ou de cession interne ou étiquette des jambons à trancher comportant la date de mise au sel. Fiches de lot de tranchage ou équivalent. Bilans matières de tranchage. Stocks étiquettes UVC.
Distribution	Jambons secs étiquetés à la coupe ou produits prétranchés en Libre service.	Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés (Fabricant). Maintenir les étiquetages et conserver les documents de traçabilité (Distributeur).	Client, date de livraison N° de lot.	Étiquetage des commandes et Bons de livraison.	Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications. Bons de Livraison. et Factures.

Les ateliers de tranchage / conditionnement tiennent à jour une comptabilité matière des produits et étiquettes utilisées. Dans le cas des jambons secs supérieurs destinés au tranchage, la date de mise au sel doit être reportée sur le bon de livraison et/ ou la fiche d'accompagnement des produits et / ou l'étiquette, afin d'assurer la traçabilité des produits lors des transferts.

La durée d'archivage des documents est au minimum de 3 ans. Dans tous les cas, les différents documents mis en place doivent permettre de valider pour chaque étape le respect des caractéristiques décrites dans ce cahier des charges.

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHÉMA DE VIE GÉNÉRAL.



5.2 SCHEMA DE VIE DETAILLE.

	Caractéristiques des jambons et autres matières premières	Procédés et recettes de fabrication. Caractéristiques intrinsèques des produits
1 Réception des jambons frais, des ingrédients et autres matières premières.	C2-C3-C4-C10-C11-E2-C12 -C9-E1 Jambons mis en œuvre C7-E3 - Ingrédients et additifs	
2 Préparation et salage des jambons	C5 - Délais de mise en œuvre des jambons après l'abattage des porcs E4-C6 - Températures des jambons frais au salage et exclusion des jambons congelés	E5 - Additifs et ingrédients autorisés E6 - Procédé de salage
3 Mise au repos au froid		E7 – Mise au repos au froid
4 Etuvage Séchage Pannage et Affinage		E8 - Procédé d'étuvage et Paramètres E9 - Procédé de séchage et Paramètres E10 - Composition de la panne E11 - Application de la panne E12 - Procédé d'Affinage et paramètres C13 - Durée totale de fabrication
5 Désossage Découennage, Dégraissage		E13 - Procédé de désossage
6 Conditionnement des jambons entiers avec os ou désossés sous vide entiers ou en morceaux		C14 - DLUO des produits
7 Tranchage et conditionnement en UVC		C15 –Tranchage C8 - Raidissage E14 - Présentation des tranches C16 - DLUO des jambons préemballés E15 - Teneur résiduelle en Oxygène
8 Caractéristiques du produit fini		C17-E16 - Caractéristiques physico-chimiques des produits C18 - Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des produits

5.3 RECEPTION DES JAMBONS FRAIS, DES INGREDIENTS ET DES AUTRES MATIERES PREMIERES.

5.3.1 Jambons mis en œuvre

C2 Les jambons frais proviennent exclusivement de porcs Label Rouge.

C3 Non concerné.

C4 Les jambons frais, destinés à la fabrication du jambon sec supérieur Label Rouge ont une coupe ronde telle que définie en E1 et ne doivent pas, après parage, présenter de défauts d'aspects, à savoir :

- défauts d'épilation,
- couennes déchirées ou brûlées,
- points de sang ou pétéchie,
- hématomes ou ecchymoses,
- déchirures musculaires,
- fractures,
- abcès,
- souillures fécales ou autres,
- souillures par les lubrifiants des convoyeurs.

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

C10 Les jambons frais destinés à la fabrication de jambon sec supérieur Label Rouge ont un poids minimum de 9,5 Kg après parage.

C11 Le pH ultime dans le muscle Demi-Membraneux, mesuré au minimum 18 heures après abattage à 5 cm au dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur, doit être compris entre 5,50 et 6,20.

E2 Le muscle doit être rose, rouge, soit une note de couleur comprise entre 2 à 5 de l'échelle japonaise.

Les viandes pâles, molles, exsudatives (PSE) sont éliminées car elles posent des problèmes de tenue (note 1).

Les viandes ayant une couleur sombre sont également éliminées car susceptibles de donner des viandes DFD et d'entraîner des pertes par putréfaction (note 6).

C12 L'épaisseur de gras de couverture, à l'aplomb de la tête du fémur, est supérieure ou égale à 10mm (couenne incluse).

Le gras est blanc, ferme, sans odeur.

Les gras mous et huileux sont éliminés.

Les gras doivent avoir un taux d'acide linoléique inférieur à 15 %.

C9 La température des jambons à réception et lors de l'entreposage est inférieure ou égale à 4°C.

E1 La coupe ronde n'excède pas 9 cm au-delà de la tête du fémur. La coupe du gras sur la face dorsale se fait en biseau.

L'os du quasi est partiellement enlevé, le pied déjointé ou scié au dessus de l'articulation. La tête du fémur est dégagée.

Une exception à cette présentation est autorisée. Le jambon est alors présenté avec pied et pointe. Dans ce cas-là, la coupe n'est pas arrondie et le pied n'est pas déjointé.

5.3.2 Ingrédients et additifs

C7 Les additifs et ingrédients sont limités aux produits suivants :

- Sel, épices, condiments et aromates naturels,
- Nitrate de sodium (E251) ou de potassium (E252),
- Sucres : saccharose et dextrose.

E3 Il s'agit de produits non ionisés. Ils sont réceptionnés dans des conditionnements permettant de les préserver de toute dégradation.

5.4 PREPARATION ET SALAGE DES JAMBONS

Le jambon sec supérieur Label Rouge se prépare dans sa forme d'origine avec os, par salage au sel sec et séchage à l'air à l'exclusion de tout autre procédé de conservation (en particulier congélation, fumage ou saumurage). L'étape de salage au sel sec est essentielle pour garantir la qualité et la typicité du produit fini.

5.4.1 Délais de mise en œuvre des jambons après l'abattage des porcs

C5 Le délai de mise en œuvre des jambons frais est inférieur ou égal 4 jours maximum après abattage et 6 jours en cas de week-end et jour férié.

5.4.2 Températures des jambons frais au salage

E4 La température des jambons au salage est inférieure ou égale à 4 ° C.

C6 Les jambons congelés sont exclus. Toutefois, lorsque le salage proprement dit n'intervient pas aussitôt après la réception, une opération d'équilibrage à des fins technologiques peut être réalisée. Cette étape est consignée dans une procédure interne à chaque fabricant.

Cette opération consiste à porter la température du produit à 0°C minimum à cœur pour une durée de 24 heures maximum. Cette durée sera au maximum de 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés. Dans ce cas, la durée de cette opération est incluse dans le délai de mise en œuvre.

5.4.3 Additifs et ingrédients autorisés au salage

E5 Au cours du salage, peuvent être ajoutés les ingrédients et additifs limités aux produits suivants :

- Sel, épices, condiments et aromates naturels sans limite d'incorporation sous réserve de respecter la concentration maximale en sel dans le produit fini.
- Nitrate de sodium (E251) ou de potassium (E252) dans la limite de 0,2 % au total,
- Sucres dans la limite de 2 % au total du poids du sel: saccharose et dextrose.

5.4.4 Procédé de salage : Pressage, salage, dessalage

E6 Les étapes sont consignées dans une procédure interne à chaque fabricant et respectent les éléments suivants :

- **Pressage :**

Le pressage des jambons permet d'extraire le sang des veines et des artères au niveau de la tête du fémur.

- **Salage :**

Le salage est réalisé par frottement et massage des jambons au sel sec.

La date de mise au sel est inscrite sur la couenne.

Le jambon est mis au saloir pour subir un salage contrôlé sur un support permettant à l'humidité de s'écouler dès sa formation afin d'éviter la production de saumure (bacs à fond à claire-voie, étagères inclinées, ...).

Pas d'hygrométrie constante < 75%.

La température des saloirs doit être constamment inférieure ou égale à + 5 °C.

La durée de salage minimum comprise entre 10 et 28 jours est définie par chaque fabricant en fonction de sa technique de salage et des objectifs physico-chimiques recherchés du produit fini.

- **Dessalage :**

A la fin de la phase de salage, le sel non absorbé est éliminé. Le jambon est ensuite suspendu par le jarret.

5.5 MISE AU REPOS AU FROID.

E7 La phase de repos est consignée dans une procédure interne à chaque fabricant et respecte les éléments suivants :

- Pendant la phase de repos, les jambons sont disposés dans des salles climatisées afin de permettre une stabilisation par homogénéisation du sel et déshydratation à basse température.
- Un premier développement de l'arôme s'effectue durant cette phase de repos au froid.
- La température est comprise entre +1°C et +7°C.
- L'hygrométrie est comprise entre 60% et 90%.
- La durée de repos est supérieure ou égale à 6 semaines.
- L'objectif de perte de poids cumulée salage + repos est supérieur ou égal à 15%.
- La durée de la phase froide (salage et repos) est supérieure ou égale à 8 semaines.

5.6 ETUVAGE SECHAGE PANNAGE ET AFFINAGE

5.6.1 Etuvage : Procédé et paramètres

E8 L'étuvage n'est pas obligatoire pour la fabrication des jambons secs supérieurs Label rouge. Lorsqu'il est réalisé, l'étuvage permet de fixer la couleur des jambons et d'intensifier l'arôme.

La phase d'étuvage est consignée dans une procédure interne à chaque fabricant et respecte les éléments suivants :

- La température est inférieure ou égale à +26 °C.
- La durée de l'étuvage est inférieure ou égale à 15 jours.

5.6.2 Séchage : Procédé et Paramètres

E9 Après étuvage ou après le repos quand l'étuvage n'a pas lieu, les jambons sont placés dans des séchoirs où la température, l'hygrométrie et la ventilation peuvent être contrôlées de façon à optimiser le séchage des jambons en fonction de leur état de maturation et du climat.

La phase de séchage est consignée dans une procédure interne à chaque fabricant et respecte les éléments suivants :

- La température est inférieure ou égale à +20°C.
- L'hygrométrie est comprise entre 60% et 90%.
- La perte de poids cumulée à la fin du séchage est comprise entre 22% et 28%.

5.6.3 Composition de la Panne

E10 La composition de la panne est limitée aux ingrédients et additifs autorisés : Graisse de porc, Saindoux, Amidon, Farine, Sel, épices, condiments et aromates naturels.

Le pannage permet d'éviter le phénomène de croûtage et de terminer la fabrication par la phase d'affinage.

5.6.4 Application de la panne

E11 La panne est appliquée manuellement, au pinceau ou par projection au pistolet lorsque la perte de poids cumulée est comprise entre 22% et 28%.

5.6.5 Affinage : Procédé et paramètres

E12 Après avoir été panné, le jambon est affiné dans des salles où la température, l'hygrométrie et la ventilation peuvent être contrôlées de façon à optimiser le séchage des jambons en fonction de leur état de maturation et du climat.

La phase d'affinage est consignée dans une procédure interne à chaque fabricant et respecte les éléments suivants :

- La température est inférieure ou égale à +22°C.
- L'hygrométrie est comprise entre 50% et 85%.
- La durée de la phase chaude (étuvage, séchage et affinage) est supérieure ou égale à 25 semaines.

5.6.6 Durée totale de fabrication

C13 La durée totale de fabrication comprise entre la date de mise au sel et la sortie de l'affinage doit être supérieure ou égale à 270 jours.

5.7 DESOSSAGE.

E13 Après fabrication le jambon sec supérieur label rouge peut être désossé de façon à permettre son tranchage ou son conditionnement sous vide entier ou en portions : demi, quart, sixième, ...

L'opération consiste à enlever le morceau restant du quasi, le fémur et l'ensemble tibia-péroné. Durant cette opération, les jambons peuvent également être découennés et dégraissés pour faciliter les opérations de tranchage.

Les jambons peuvent ensuite être pressés et moulés afin de permettre l'obtention d'une tranche uniforme lorsqu'ils seront tranchés.

5.8 CONDITIONNEMENT DES JAMBONS ENTIERS AVEC OS OU DESOSSES SOUS VIDE ENTIERS OU EN MORCEAUX

C14 La DLUO des produits est fixée comme suit :

- Pour les jambons entiers avec os ou désossés sous vide : 90 Jours maximum suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant.
- Pour les jambons désossés sous vide en morceaux (demi, quart, sixième, ...) : 90 jours à compter du jour de conditionnement

La DLUO est fixée à partir d'une étude de conservation associée à une dégustation des produits à DLUO et corrigée si nécessaire.

5.9 TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT EN UNITES DE VENTE CONSOMMATEUR.

C15 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.

5.9.1 *Raidissage et tranchage*

5.9.1.1 *Raidissage*

C8 Le raidissage avant tranchage doit être limité à 8 semaines maximum. La température à cœur du jambon ne doit pas descendre en dessous de - 14°C.

5.9.1.2 *Tranchage :*

E14 Les tranches ne présentent pas de défauts majeurs tels que : tranche incomplète, hématome, pétéchie, veine grasse, veine sale, couleur hétérogène.

5.9.2 *DLUO des jambons prétranchés conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée*

C16 La DLUO des jambons prétranchés conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée est de 90 jours maximum à compter de la date de conditionnement.

Elle est fixée à partir d'une étude de conservation associée à une dégustation des produits à DLUO et corrigée si nécessaire.

5.9.3 *Teneur résiduelle en Oxygène*

E15 Pour les conditionnements sous atmosphère protectrice, l'atmosphère protectrice du produit est exempte d'O₂ ou n'en présente que des traces.

5.10 CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET SENSORIELLES DES PRODUITS FINIS

5.10.1 *Caractéristiques physico-chimiques*

C17

- Humidité ≤ 60 % tolérance + 1%
- Sucres solubles totaux $\leq 0,5$ %
- Sel $\leq 7,5$ %

E16 :

- Nitrates ≤ 250 mg/kg
- Nitrites ≤ 50 mg/kg

5.10.2 *Caractéristiques sensorielles*

C18 Le jambon sec supérieur Label Rouge possède une couleur homogène, une texture moelleuse, un goût intense, peu salé et sans acidité.

Il ne présente pas les défauts suivants :

- Goût de rance, de moisissure, de viande crue
- Aspect de tranche moiré
- Texture pâteuse

6 ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit Label Rouge mentionne au minimum :

- Le numéro d'homologation du Label Rouge
- Le logotype Label Rouge dans le respect de la charte graphique
- La mention « Caractéristiques certifiées communicantes : » suivie de :
 - ⇒ Elaboré à partir d'un jambon frais sélectionné de porc Label Rouge
 - ⇒ Affinage 9 mois minimum.
- Le nom de l'Organisme de Défense et de Gestion (acronyme) et son adresse précédés de la mention « O.D.G. : », 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 Origine des jambons frais	100% de jambons frais provenant de porcs Label Rouge	Documentaire
C10 Poids des jambons frais	≥ 9,5 kg après parage	Mesure
C4-E1-C11-E2-C12 Parage, présentation et qualité des jambons à réception	Les jambons frais sont conformes aux caractéristiques suivantes : <ul style="list-style-type: none">• Coupe ronde• Absence de défauts d'aspects• Gras blanc et ferme ≥ 10 mm à l'aplomb de la tête du fémur• Pas de viandes Bicolores• Bonne cohésion des muscles• Couleur comprise entre 2 à 5 de l'échelle japonaise• pH compris entre 5,5 et 6,2	Visuel Mesure

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
E5 Additifs et ingrédients utilisés	Composition du mélange utilisé pour le salage limitée à : <ul style="list-style-type: none">• Sel, épices, condiments et aromates naturels sans limite d'incorporation sous réserve de respecter la concentration maximale en sel dans le produit fini.• Nitrate de sodium (E251) ou de potassium (E252) dans la limite de 0,2 % au total,• Sucres dans la limite de 2 % au total du poids du sel: saccharose et dextrose.	Documentaire Mesure
E6 Procédé de salage	Salage au sel sec Sel \leq 7,5% sur le produit fini	Visuel Mesure
C13 Durée totale de fabrication	La durée totale de fabrication comprise entre la date de mise au sel et la sortie de l'affinage doit être supérieure ou égale à 270 jours.	Documentaire
C8 Raidissage	Raidissage avant tranchage limité à 8 semaines maximum. Température à cœur du jambon ne doit pas descendre en dessous de -14°C .	Documentaire