Cahier des charges label rouge

JAMBON CUIT SUPERIEUR DE PORC FERMIER, ENTIER OU PRETRANCHE

LA 45-88

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- **Viande de porc fermier élevé en plein air**
- **Fabriqué exclusivement à partir de jambon frais**

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	Approbation	Date de validation
Mise en conformité à la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » - du 25 septembre 2009	par M. LABORDE président de l'ODG *Signature*	Validé par la commission permanente du

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (A.P.F.S.O.)
6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ
☎ 05.59.67.25.77🗐 05.59.67.25.77.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3

2- NOM DU LABEL ROUGE 3

3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1 LE PRODUIT 3

3.2 COMPARAISON ENTRE LE JAMBON CUIT SUPERIEUR LABEL ROUGE ET LE JAMBON CUIT COURANT. 4

3.3 POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE 7

4- TRACABILITE 8

5- METHODE D'OBTENTION 10

5.1. SCHEMA DE VIE 10

5.2. MATIERES PREMIERES 11

5.3. INGREDIENTS ET ADDITIFS 12

5.4. FABRICATION 12

5.5. CONDITIONNEMENT, TRANCHAGE : 13

6 - ETIQUETAGE 14

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER 15

ANNEXE : ABREVIATIONS & DEFINITIONS 16

1- NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (A.P.F.S.O.)
6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ
☎ 05.59.67.25.77🗐 05.59.67.25.77.
E-mail : peyoaguia@wanadoo.fr

2- NOM DU LABEL ROUGE

JAMBON CUIT SUPERIEUR DE PORC FERMIER, ENTIER OU PRETRANCHE

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 LE PRODUIT

L'application de ce label rouge porte sur le jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché. Les jambons mis en œuvre sont fabriquées exclusivement à partir de viande fraîche de porc fermier label rouge, LA 19-88.

Présentation à la vente :

Tous les jambons cuits supérieurs de porc fermier, LA 45-88, quelle que soit la présentation, sont conditionnés sous vide ou sous-atmosphère modifiée.

- Jambon désossé, avec ou sans couenne : entier ou prétranché
- Jambon avec os : entier uniquement.

Le jambon cuit supérieur de porc fermier, LA 45-88 est commercialisé en grande distribution, en boucherie/charcuterie et dans la restauration.

Caractéristiques physico-chimiques :

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

Caractéristiques physico-chimiques minimales des jambons cuits label rouge

Caractéristiques du produit fini	Valeurs
Sucres solubles totaux	≤ 0,8 %
Lipides totaux (sur tranche découennée et dégraissée)	≤ 5 %

Caractéristiques du produit fini	Valeurs
PCL	≥ 20 (moyenne > 20 et aucun résultat < 19)
Phosphate	nul ou négatif

Caractéristiques sensorielles :

Les principales caractéristiques sensorielles sont :

- couleur homogène
- aspect brillant
- texture ferme
- peu de tendons

3.2 COMPARAISON ENTRE LE JAMBON CUIT SUPERIEUR LABEL ROUGE ET LE JAMBON CUIT COURANT

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

- Il s'agit d'un produit similaire commercialisé en grande distribution, en boucherie / charcuterie et dans la restauration.
- Il est défini dans le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, par la fiche 2.1.3.1 ou 2.1.3.2 relative au jambon cuit standard ou choix ;
- 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 par le Code Rural et de la pêche maritime.

Le jambon cuit supérieur de porc fermier label rouge, LA 45-88 se différencie du jambon cuit courant sur différents aspects, que ce soit l'origine et les caractéristiques de la matière première, les ingrédients et additifs mis en œuvre ou encore les caractéristiques physico-chimiques du jambon cuit.

Le tableau ci-après présente un récapitulatif des principales caractéristiques du produit label rouge et des caractéristiques du produit courant :

	Jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché LA 45-88	**Notice technique homologuée par arrêté du 25 septembre 2009**	**jambon cuit courant**
Viande de porc mise en œuvre	Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 Viande fraîche de porc fermier et abats : - porc fermier élevé en plein air, - nourri avec 60% de céréales minimum, - âgé de 182 jours minimum.	La charcuterie label rouge doit être produite exclusivement à partir de viande de porc label rouge.	Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première. La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment).

	Jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché LA 45-88	**Notice technique homologuée par arrêté du 25 septembre 2009**	**jambon cuit courant**
	pH muscle demi-membraneux compris entre 5,5 et 6,2.	Le pH ultime mesuré dans le muscle demi membraneux doit être compris dans l'intervalle 5,5 / 6,20	Il s'agit le plus souvent d'un contrôle visuel destiné à écarter les viandes PSE.
Caractéristiques des jambons mis en fabrication	Fabrication exclusive à partir de jambon frais	Le produit label rouge, entier ou en portions, est fabriqué exclusivement à partir de jambons frais.	Surgélation possible de la matière première excepté pour la mention « à l'ancienne », « comme autrefois » ou mention ayant la même signification.
	Délai de mise en œuvre des matières premières : 4 jours (ou 6 jours pour les week-ends) après abattage.	Les viandes fraîches sont mises en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues ; Dans les cas de week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours.	Le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande ne précise pas de délai de mise en œuvre. L'opérateur met en œuvre dans le respect de la DLC apposée par son fournisseur (en général 8 jours).
	Poids des jambons (avant désossage et parage) : 8 Kg minimum	Le poids des jambons frais avant désossage et parage est de 8 kg au minimum.	Le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande ne précise pas de poids minimum.
Caractéristiques des jambons mis en fabrication (suite)	Couenne de bardière interdite	La couenne utilisée est de la couenne de jambon.	Couenne de bardière autorisée (la mention en est alors faite dans la liste des ingrédients : gras de porc, couenne de porc).
Caractéristiques de fabrication	Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive	Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive	Possibilité d'incorporer de la fumée liquide et des ferments.
	Additifs : utilisation exclusive des additifs de la liste positive, dans le respect des fourchettes d'incorporation. (Exclusion du potassium E249)	Additifs : utilisation exclusive des additifs de la liste positive, dans le respect des fourchettes d'incorporation.	Possibilité d'incorporer des exhausteurs de goût.
Saumurage	Le saumurage est réalisé : - soit par injection (machine multi-aiguille par exemple) pour le jambon désossé, - soit par immersion dans un bain de saumure, pour le jambon entier.		Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.

	Jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché LA 45-88	**Notice technique homologuée par arrêté du 25 septembre 2009**	**jambon cuit courant**
Malaxage - barattage	A l'issue du malaxage ou du barattage, la température de la viande doit être comprise entre 6 et 12°C.		Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
	Temps de repos minimum de 48 heures après cuisson (pour garantir la tenue de la tranche).	Le tranchage et le conditionnement doivent être réalisés au plus tôt 2 jours après la fin de la cuisson.	Aucun délai de repos n'est fixé par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande. Commercialisation dès que la température à cœur est inférieure à 4°C (soit environ 12 heures après cuisson).
Stockage	Les jambons destinés à être commercialisés entiers sont stockés dans la poche de cuisson 16 jours maximum après cuisson ; les jambons destinés à être tranchés sont stockés 9 jours maximum après cuisson dans la poche de cuisson.		Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande
Déconditionnement	la poche de cuisson est retirée ; la gelée (qu'a formé le jus de cuisson en refroidissant) est retirée. Les jambons sont refroidis en frigo ou en cellule de refroidissement.		Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
Conditionnement définitif	le jambon est conditionné sous vide pour être commercialisé ou est tranché puis conditionné.		Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	Sucres solubles totaux ≤ 0,8 %	Sucres solubles totaux ≤ 0,8 %	Sucres solubles totaux ≤ 1 %
	Lipides totaux (sur tranche découennée, dégraissée) ≤ 5%	Lipides totaux (sur tranche découennée, dégraissée) ≤ 5%	Aucune exigence n'est définie par le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
	PCL ≥ 20 % (moyenne > 20 et aucun résultat < 19)	PCL ≥ 20 % (moyenne > 20 et aucun résultat < 19)	PCL ≥ 20 % Minimum 18%. Il est toléré que 2,5% des pièces, au maximum, aient une teneur inférieure à 18%.

3.3 POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE

■ Caractéristiques Certifiées Communicantes :

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- **Viande de porc fermier élevé en plein air :**

  L'Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest a imposé dés la création de sa charcuterie label rouge en 1988, l'obligation de mettre en œuvre de la matière première label rouge de porc fermier LA 19-88.
  Ce mode d'élevage, où les animaux sont élevés en plein air au plus tard à partir de la 17ème semaine, donne une viande moins exsudative. En outre les porcs sont abattus à 182 jours minimum, avec un poids chaud carcasse d'au moins 80 kg, ce qui donne une viande ferme et persillée.

- **Fabriqué exclusivement à partir de jambon frais :**

  La mise en œuvre des jambons est faite exclusivement à partir de jambons frais. Le consommateur associe le label rouge à une production traditionnelle dans laquelle la surgélation n'a pas sa place. C'est pour cette raison que ce cahier des charges a imposé, dès la création de sa charcuterie label rouge en 1988, la mise en œuvre de jambon frais, contribuant à préserver les caractéristiques gustatives (« moelleux » du jambon) et technologiques (pertes d'eau et de protéines en cas de congélation) de la viande.

■ Autres caractéristiques :

A : Caractéristiques qualitatives du produit :

Caractéristiques physico-chimiques :

Sucres solubles totaux : ≤ 0,8 %. Cette teneur, inférieure à la valeur retenue par le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande (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 de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, 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 organoleptiques du produit label rouge permettent de le différencier du produit courant par :
- couleur homogène
- aspect brillant
- texture plus ferme
- peu de tendons.

* Voir glossaire en fin de document.

B : Caractéristiques d'image :

La matière première est une viande de porc fermier élevé en plein air, entre 9 et 16 semaines, sur parcours libres et permanents, avec une alimentation 100 % végétale, minéraux et vitamines. Du fait de son caractère traditionnel, cet élevage correspond aux attentes de plus en plus de consommateurs.

C : Caractéristiques de présentation :

Tous les jambons cuits de porc fermier LA 45-88, quelle que soit la présentation, sont conditionnés sous vide ou sous-atmosphère modifiée.

Le consommateur a le choix entre les présentations suivantes :
- Jambon désossé, avec ou sans couenne : entier ou prétranché ;
- Jambon avec os : entier uniquement.

4- TRACABILITE

Schéma de traçabilité

C1
L'origine est garantie par l'identification des carcasses et des produits de découpes ou transformés à chacune des étapes de production ainsi que par leur traçabilité.

Cette identification et cette traçabilité ainsi que les éléments permettant leur maîtrise et leur contrôle sont décrits dans le tableau suivant :

POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	METHODE	DOCUMENTS ASSOCIES
Réception des matières premières	Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires : - le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément, - la dénomination de vente, - la date d'abattage, - la DLC ou DLUO, - les quantités livrées, - le n° de lot. Les jambons entiers sont identifiés par la marque PFSO (roulette).	Etiquettes Bon de livraison Marquage des produits
Stockage Identification en stock Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot)	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant. Les jambons stockés sont identifiés par la marque PFSO (roulette). Les jambons sont marqués : inscription du n° de lot sur la couenne.	 Marquage des produits Marquage des produits : n° de lot de fabrication
	La fabrication est réalisée par lot de fabrication clairement	Fiche de fabrication

POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	METHODE	DOCUMENTS ASSOCIES
Fabrication, conditionnement	identifié. Chaque lot de fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche de fabrication contenant entre autres : - la date de mise en fabrication ; - la date de cuisson ; - le numéro de lot de fabrication ; - la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ; - les quantités de matières premières utilisées ; - le nombre et les quantités de jambons mis en œuvre ; - le nombre et les quantités déclassées ; - le nombre et les quantités de produits label rouge fabriqués.	
Identification Etiquetage	Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication. Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette est tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.	Fiche de fabrication Etiquetage Comptabilité Etiquette

Traçabilité ascendante

Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

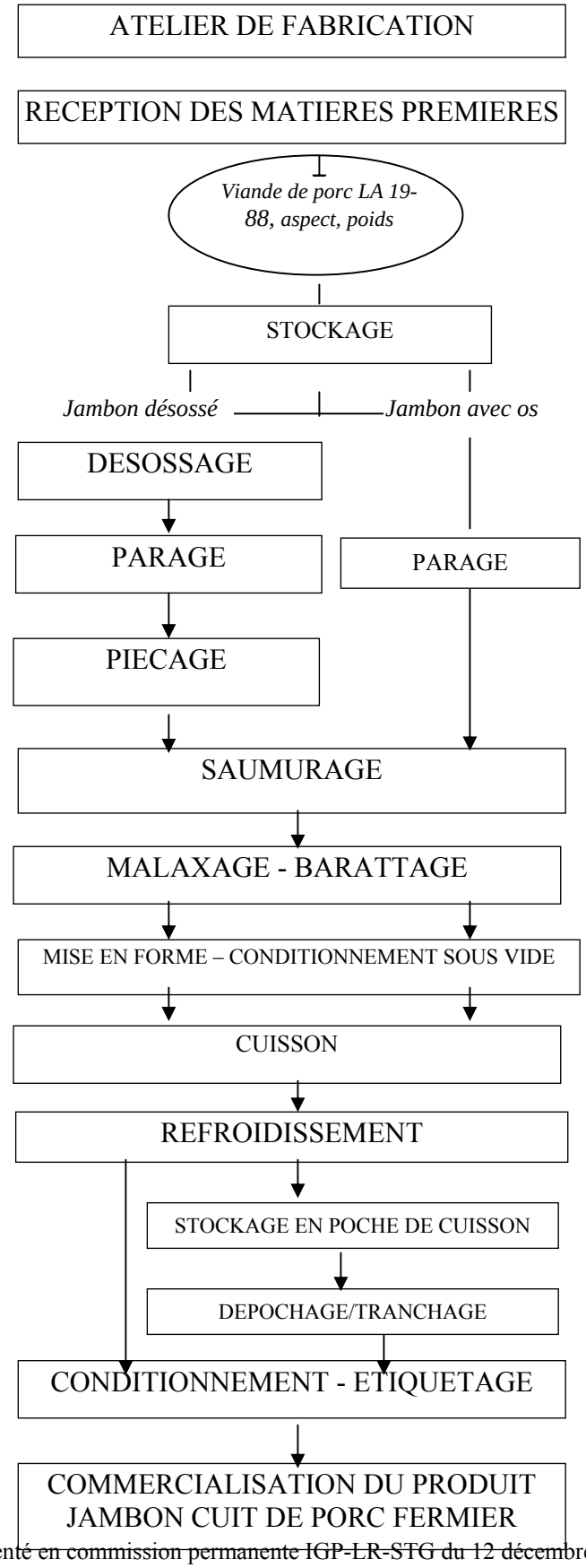
L'identification de chaque lot de produit fini est retranscrite sur la fiche de fabrication, celle-ci permet de retrouver chaque lot fabriqué.

Lors de la mise en œuvre des matières premières, cette fiche a été renseignée entre autres avec la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients), ce qui permet d'assurer toute la traçabilité ascendante.

5- METHODE D'OBTENTION

5.1. SCHEMA DE VIE

ETAPES



5.2. MATIERES PREMIERES

C2 La fabrication du jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, obtenues selon les exigences définies par le cahier des charges, LA 19-88, Viande fraîche de porc fermier et abats ; le jambon est réceptionné identifié par la marque « PFSO ».

C3 Non concerné

C4 Le jambon cuit supérieur est préparé à partir du membre postérieur du porc, éventuellement désossé, découenné, dégraissé, dénervé.
Avant désossage et parage, le poids des jambons frais est fixé à 8 kg au minimum.
Le jambon cuit supérieur est fabriqué avec une ou plusieurs noix.
Cependant, si d'autres muscles du membre postérieur de porc sont utilisés, les trois noix doivent l'être aussi et la proportion de ces autres muscles ne doit pas dépasser celle naturellement présente dans le membre postérieur du porc.
On entend par noix les muscles couturier, pectiné, adducteur, demi-membraneux, droit interne, long vaste, semi-tendineux, vaste externe et droit antérieur.
Ne sont autorisés, autour des jambons, que la couenne et le gras sous-cutané du membre postérieur du porc. 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.
Les viandes fraîches sont réceptionnées 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 est porté à 6 jours maximum.

C5 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 est porté à 6 jours maximum.

C6 L'utilisation de maigre congelé est interdite ; le jambon cuit supérieur de porc fermier label rouge 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).

- Le jarret est exclu de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse, y compris pendant la cuisson.

Caractéristiques du jambon frais	Points de maîtrise ou de contrôle	Justification
Aspect des jambons	Pas de défaut d'aspect : défaut d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou lubrifiant de convoyeur.	Cet aspect est essentiel pour la présentation du produit fini.
Gras de couverture des jambons frais entiers non désossés	Couleur blanche et de consistance ferme	La couenne de jambon plus tendre et moins épaisse que la couenne de bardière.
Poids des jambons frais avant désossage et parage	8 kg au minimum	-
pH ultime mesuré dans le muscle demi-membraneux	Compris dans l'intervalle 5,5 / 6,2. En particulier, les viandes PSE sont inaptes à la transformation.	Cette valeur de pH détermine la qualité sensorielle de moelleux et l'aptitude technologique de la viande à la transformation.
Couenne	Couenne de jambon label rouge	-

Caractéristiques du jambon frais	Points de maîtrise ou de contrôle	Justification
	couenne de bardière interdite	

5.3. INGREDIENTS ET ADDITIFS

C7 Le jambon cuit supérieur label rouge est préparé avec ajout éventuel et raisonné ou "à minima" des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre (Pourcentage d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient ou de l'additif).

Catégorie	Description	% maximum
Ingrédients	Sel	0,5
	Eau, bouillon	12
	sucres : saccharose, dextrose, lactose	0,5 %
	Aromates, épices : les supports des arômes doivent être neutres sans rôle technologique dans le produit	Dans la limite de 0,5% sur le produit fini
	Arômes : Substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes.	0,3
	Support de l'arôme : *gomme arabique ou gomme xanthane* *maltodextrines*	0,04 0,2
	- acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ;	0,03
	- acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316)	0,004
	- sel nitrité ou Nitrite de sodium	3

5.4. FABRICATION

Désossage - Parage – Piéçage :
Le jambon est réceptionné identifié par la marque « PFSO ».
Le désossage et le parage ne doivent pas porter atteinte à l'intégrité de la marque PFSO et du marquage de fabrication (n° de lot) : la couenne reste entière.

E1 : Saumurage :
Le saumurage est réalisé :
- soir par injection (machine multi-aiguille par exemple) pour le jambon désossé,
- soit par immersion dans un bain de saumure, pour le jambon entier.

E2 : Malaxage – Barattage :
A l'issue du malaxage ou du barattage, la température de la viande doit être comprise entre 6 et 12°C.

Mise en forme des jambons (cas des jambons désossés) :
Les jambons sont moulés dans un moule inox.

E3 : Mise en poche de cuisson :
Après saumurage, barattage et éventuellement mise en forme des jambons, le jambon est mis sous vide dans une poche de cuisson.

Cuisson :
Aussitôt après le conditionnement, la cuisson est réalisée dans le conditionnement sous vide afin de conserver le jus de cuisson (le jambon « mijote » dans son jus).
La cuisson ouverte dans un moule est exclue.
Le traitement thermique appliqué au jambon est mené de façon à ce que la cuisson à cœur du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice pour streptocoques faecalis (VP^{10}_{70}) minimale de 50 minutes.

Stockage entre la cuisson et le conditionnement définitif :
Le jambon est refroidi, toujours conditionné dans sa poche plastique utilisée pour la cuisson, jusqu'à une température à cœur de 0 à +4°C.

E4 : Les jambons sont stockés dans la poche de cuisson, en salle réfrigérée (température de stockage comprise entre 0 et 4°C), au minimum 2 jours après la fin de la cuisson et au maximum :
- 16 jours après cuisson pour les jambons destinés à être commercialisés entiers ;
- 9 jours après cuisson pour les jambons destinés à être tranchés.

E5 : Déconditionnement : la poche de cuisson est retirée ; la gelée qu'a formé le jus de cuisson en refroidissant est retirée. Les jambons sont refroidis en frigo ou en cellule de refroidissement.

5.5. CONDITIONNEMENT, TRANCHAGE :

E6 : Le tranchage et/ou le conditionnement sont réalisés au minimum 2 jours après la fin de la cuisson. Ce temps de repos est indispensable pour garantir l'aspect de la tranche.

Conditionnement définitif : le jambon est conditionné sous vide pour être commercialisé ou est tranché puis conditionné.

Les produits sont éventuellement tranchés et conditionnés dans leur emballage définitif. Les tranches sont conditionnées aussitôt après l'opération de tranchage.

Les jambons entiers (désossé ou avec os) sont conditionnés sous-vide.

Les jambons tranchés sont conditionnés sous-vide ou sous atmosphère modifiée.

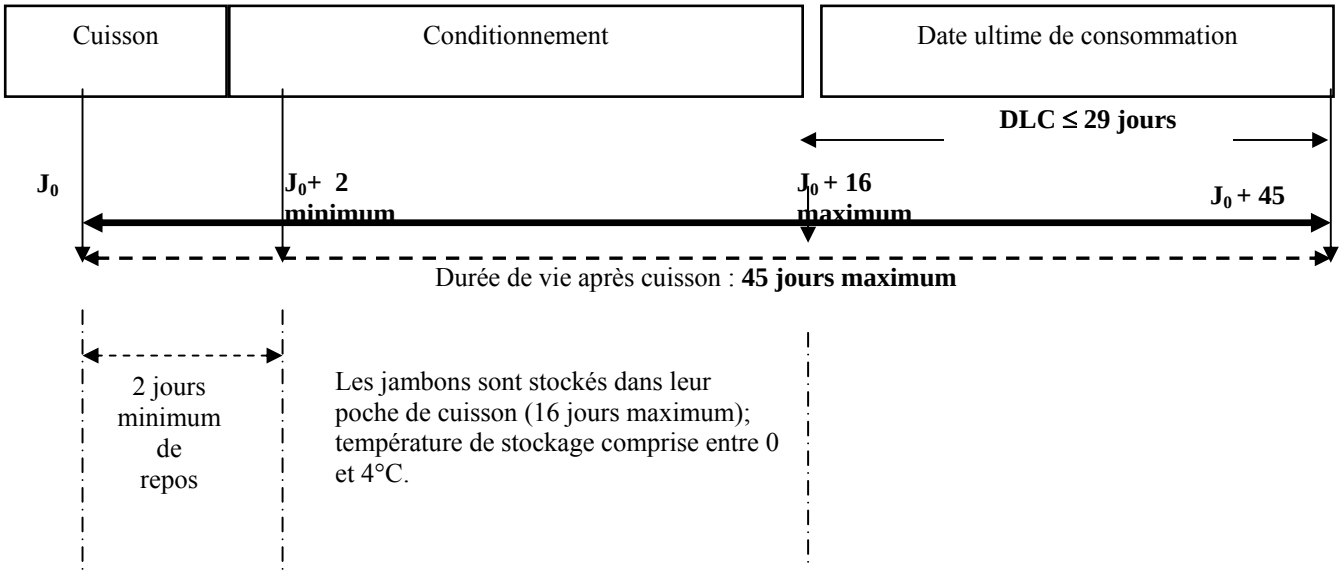
Stockage :
Les jambons sont stockés à une température comprise entre 0 et 4°C.

Durée de vie du produit, DLC :

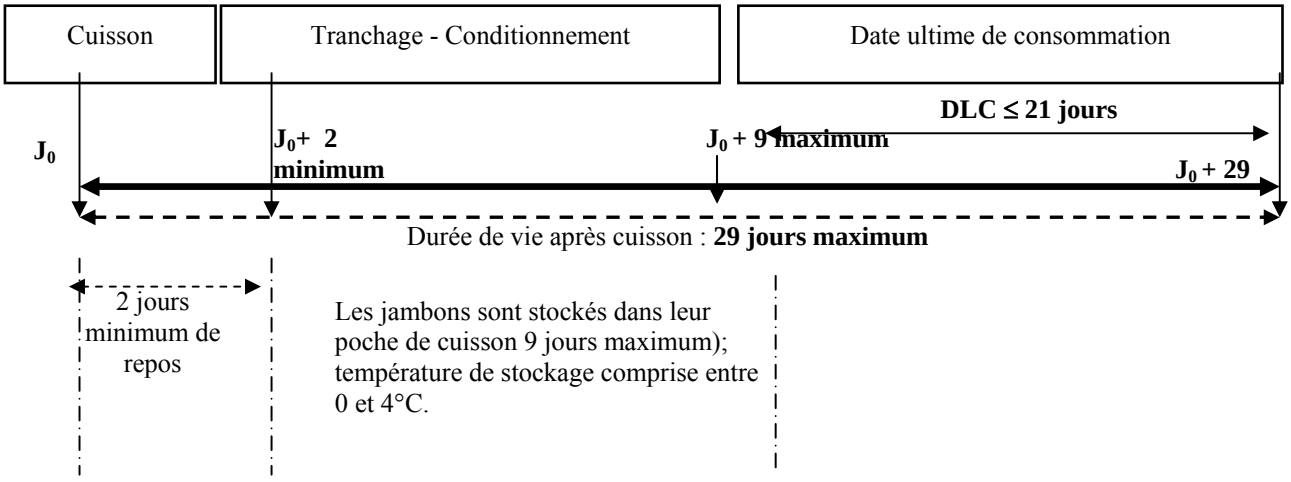
Les durées de vie et DLC doivent être conformes à celles définies dans le tableau suivant :

	Durée de vie *après la fin de la cuisson*	DLC *suivant le jour du conditionnement.*
Jambon entier	≤ 45 jours	≤ 29 jours
Jambon tranché	≤ 30 jours	≤ 21 jours

Explication (jambon entier) :



Explication (jambon tranché) :



6 - ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit sous label rouge mentionne au minimum :

- Le logotype label rouge dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge
- La mention « caractéristiques certifiées communicantes : » suivie de :

  - Viande de porc fermier élevé en plein air

  - Fabriqué exclusivement à partir de jambon frais

- le nom (acronyme) et l'adresse de l'ODG précédé de la mention « ODG » : APFSO, 6 place Brossers, 64300 ORTHEZ

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER

POINT A CONTRÔLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
RECEPTION		
Délai de mise en œuvre des jambons frais	4 jours après abattage 6 jours les week-ends et jours fériés	Mesure et/ou documentaire
Poids des jambons frais	8 kg minimum	Mesure et/ou documentaire
INGREDIENTS		
Ingrédients et additifs	Respect de la liste positive et des proportions d'incorporation fixées par le cahier des charges	Documentaire et/ou mesure
FABRICATION		
Modalités de cuisson	Cuisson sous poche	Visuelle et/ou documentaire
Modalités de traitement thermique	VP^{10}_{70} pour streptocoques faecalis pendant 50 min. minimum	Visuelle et/ou documentaire
Modalités de cuisson pour le jambon désossé	Jarret exclu	Visuel
Délai de la fin de cuisson au tranchage et/ou conditionnement	2 jours minimum Jambon entier : 16 jours maximum en poche de cuisson Jambon tranché : 9 jours maximum en poche de cuisson	Mesure et/ou documentaire
Caractéristiques des produits finis	Sucres solubles totaux ≤ 0,8% Lipides totaux ≤ 5% (sur tranche découennée et dégraissée) PCL ≥ 20 % (PCL moyenne>20 et aucun résultat <19) Phosphate ajouté (nul ou négatif)	Documentaire et/ou mesure et/ou analytique
DLC	DLC à compter du jour de conditionnement : Entier : ≤ 29 jours Tranché : ≤21jours	Visuel et/ou documentaire
Etiquetage/ entreposage	Identification des produits en stock	Documentaire et/ou visuel

ANNEXE : ABREVIATIONS & DEFINITIONS

A.C. : Avec couenne.

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

Code des usages : Abréviation pour "Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande".

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 : Etalon utilisé pour la sélection des jambons frais, constitué de 6 plots de couleurs en relation avec la qualité technologique de la viande;

Jambon cuit à l'os :
le jambon est cuit présenté à la vente avec ses os, notamment le tibia et le fémur, qui doivent avoir gardé leurs connections naturelles avec la viande. Il est tranché à la main. Il ne peut être préemballé en tranches.

Jambon cuit avec son os :
le jambon est cuit avec son fémur à sa place anatomique ; une extrémité de l'os est éventuellement coupée ; l'os peut être enlevé pour permettre le tranchage à la machine.

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).

$$\text{PCL en \%} = 100 \times \frac{(\text{\% Protéines - \% Collagène})}{(100 - \text{\% Lipides})}$$

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

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.

Saumurage : Traitement de la viande par la saumure (solution constituée d'eau et de sel). En salaison, elle contient en général du nitrate de sodium ou de potassium et/ou du sel nitrité, de l'acide ascorbique ou érythorbique et leurs sels, des sucres. Seuls peuvent être ajoutés à la saumure les ingrédients et additifs autorisés dans le produit auquel elle est incorporée).