

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE SAUCISSON SEC & SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER	Label rouge LA 46/88 b
		Page 1/14

## Cahier des charges label rouge

# Saucisson sec supérieur & Saucisse sèche supérieure de porc fermier

**LA 46-88 b**

### Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Viande de porc fermier élevé en plein air
- Boyau naturel de porc

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 avec la notice technique "Charcuterie, salaisons pur porc" - Arrêté du 25 septembre 2009	par M. LABORDE président de l'ODG <i>Signature</i> 	Validé par la commission permanente IGP-LR-STG 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 )

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE	Label rouge LA 46/88 b
	SAUCISSON SEC & SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER	Page 2/14

## SOMMAIRE

<b>1 - NOM DU DEMANDEUR.....</b>	<b>3</b>
<b>2 - NOM DU LABEL ROUGE.....</b>	<b>3</b>
<b>3 - DESCRIPTION DU PRODUIT.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1 Le produit.....</b>	<b>3</b>
Caractéristiques physico-chimiques : .....	3
<b>3.2. Comparaison entre le saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure de porc fermier label rouge LA 46-88 et le produit courant.....</b>	<b>4</b>
<b>3.3 Positionnement du produit label rouge .....</b>	<b>6</b>
3.3.1 Caractéristiques Certifiées Communicantes.....	6
3.3.2 Autres caractéristiques .....	6
<b>4 - TRACABILITE.....</b>	<b>7</b>
<b>4.1 Schéma de traçabilité .....</b>	<b>7</b>
<b>5 - Méthode d'obtention.....</b>	<b>9</b>
<b>5.1 Schéma de vie.....</b>	<b>9</b>
<b>5.2 Matières premières.....</b>	<b>10</b>
<b>5.3 Ingrédients et additifs .....</b>	<b>10</b>
<b>5.4 Fabrication .....</b>	<b>11</b>
<b>6 - ETIQUETAGE.....</b>	<b>13</b>
<b>7 - PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER.....</b>	<b>13</b>
<b>ANNEXE : DEFINITIONS &amp; ABREVIATIONS .....</b>	<b>14</b>

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE</b>	<b>Label rouge LA 46/88 b</b>
	<b>SAUCISSON SEC &amp; SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER</b>	Page 3/14

## 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

SAUCISSON SEC SUPERIEUR DE PORC FERMIER, SAUCISSE SECHE SUPERIEURE DE PORC FERMIER

## 3 - DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1 Le produit

Le champ d'application de ce label rouge porte sur le saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure de porc fermier. Les saucissons et saucisses sèches mis en œuvre sont exclusivement issus de viande de porcs fermiers label rouge LA 19-88.

#### Présentation à la vente :

Le saucisson sec et la saucisse sèche supérieurs sont présentés :

- avec ou sans fleur, blanche ou non,
- avec ou sans bridage ou filet,
- entier : nu, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.

Ces produits sont vendus dans des commerces au détail ou GMS.

#### Caractéristiques physico-chimiques :

<b>Caractéristiques du produit fini</b>	<b>Valeurs</b>
Rapport Collagène/Protides	≤ 11
Humidité du produit dégraissé (HPD)	≤ 52 %
Taux de Lipides*	≤ 20%
Sucres Solubles Totaux (SST)*	< 0,8 %
pH	≥ 5.2

*\*Rapporté à l'HPD de 77%*

#### Caractéristiques organoleptiques :

- Couleur de viande foncée ;
- Odeur de viande intense ;
- Absence d'acidité ;
- Absence des défauts suivants : goûts de rance, de moisissure, de viande crue ;
- Goût peu salé et aromatique.

A.P.F.S.O.	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE</b>	<b>Label rouge LA 46/88 b</b>
	<b>SAUCISSON SEC &amp; SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER</b>	Page 4/14

### **3.2. Comparaison entre le saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure de porc fermier label rouge LA 46-88 et le produit 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 2.1.5.4 relative au saucisson sec, saucisse sèche supérieur(e) ;
- 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 Saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure de porc fermier label rouge se différencie du saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure courants 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 des produits finis.

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

	<b>Saucisson sec supérieur &amp; Saucisse sèche supérieure de porc fermier LA 46-88</b>	<b>Notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc »</b>	<b>Produit courant</b>
Viande de porc mise en œuvre	Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 : - 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).
	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 / 6,2	Il s'agit le plus souvent d'un contrôle visuel destiné à écarter les viandes PSE.
Caractéristiques des viandes	Fabrication exclusive à partir de maigre frais (opération de raidissage autorisée). Les gras peuvent être utilisés à l'état frais, raidi ou congelé.	Fabrication exclusive à partir de maigre frais (opération de raidissage autorisée). Les gras peuvent être utilisés à l'état frais, raidi ou congelé.	Surgélation possible de la matière première
	Maigres : jambon, épaule et longe  Gras dur provenant de la bardière et de la poitrine (gras de mouille interdit)	Maigres : jambon, épaule et longe  Gras dur provenant de la bardière et de la poitrine (gras de mouille interdit)	Aucune préconisation définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
	Délai de mise en œuvre des	Délai de mise en œuvre des	Aucune préconisation

A.P.F.S.O.	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE</b>	<b>Label rouge LA 46/88 b</b>
	<b>SAUCISSON SEC &amp; SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER</b>	Page 5/14

	<b>Saucisson sec supérieur &amp; Saucisse sèche supérieure de porc fermier LA 46-88</b>	<b>Notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc »</b>	<b>Produit courant</b>
	matières premières : 4 jours (ou 6 jours pour les week-ends et jours fériés) après abattage.	matières premières : 4 jours (ou 6 jours pour les week-ends et jours fériés) après abattage.	définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande : possibilité d'utiliser du gras de mouille.
Caractéristiques de fabrication	Ingrédients excluant les arômes de transformation.	Ingrédients excluant les arômes de transformation.	Possibilité d'incorporer des ferments.
	Additifs : <ul style="list-style-type: none"> <li>– salpêtre (nitrate de potassium)</li> <li>– acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)</li> <li>– nitrate de sodium (E251), potassium (E252)</li> <li>– nitrite de sodium (E250), potassium (E249)</li> </ul>	Additifs : <ul style="list-style-type: none"> <li>– salpêtre (nitrate de potassium)</li> <li>– acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)</li> <li>– nitrate de sodium (E251), potassium (E252)</li> <li>– nitrite de sodium (E250), potassium (E249)</li> </ul>	Possibilité d'incorporer des produits anti-fongiques (acide sorbique et ses sels, natamycine), de l'acide benzoïque et ses sels, du parahydroxybenzoate pour le traitement de surface des boyaux et enveloppes.
	Embossage : <ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>saucisson entier</u> : boyau naturel de porc</li> </ul>	Embossage : <ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>saucisson entier</u> : boyau naturel de porc</li> </ul>	Boyaux naturels ou collagéniques, exceptés pour la mention « authentique », « traditionnel » ou « véritable » : boyaux naturels.
	Durée de séchage minimal fixée par le cahier des charges selon le poids des saucissons (de 18 jours minimum à plus de 24 jours).	Durée de séchage minimal fixée par le cahier des charges selon le poids des saucissons (de 18 jours minimum à plus de 49 jours).	Aucune préconisation fixée par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande. Les produits à base de viande de cochon nécessitent une durée de séchage moins longue.
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	Teneur en lipides ≤ 20 % (rapportés à l'HPD de 77%)	Teneur en lipides ≤ 20 % (rapportés à l'HPD de 77%)	Teneur en lipides ≤ 25 % (rapportés à l'HPD de 77%)
	Rapport Collagène/Protides ≤ 11 %	Rapport Collagène/Protides ≤ 11 %	Rapport Collagène/Protides ≤ 15 %
	Teneur en sucres solubles totaux ≤ 0,8 % (rapportés à l'HPD de 77%)	Teneur en sucres solubles totaux ≤ 0,8 % (rapportés à l'HPD de 77%)	Teneur en sucres solubles totaux ≤ 2 % (rapportés à l'HPD de 77%)
	pH ≥ 5,2	pH ≥ 5,2	-

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE	Label rouge LA 46/88 b
	SAUCISSON SEC & SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER	Page 6/14

### **3.3 Positionnement du produit label rouge**

#### **3.3.1 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 dès 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 17<sup>ème</sup> 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.

##### **– Boyau naturel de porc :**

Elaborés à partir d'une forte proportion de viande maigre, le saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure label rouge, ont besoin d'une dessiccation progressive. Le boyau naturel, plus perméable que le boyau synthétique, permet une bonne évacuation de l'humidité pour une sèche optimale. C'est pour cette raison que ce cahier des charges impose l'utilisation de boyau naturel de porc pour ces produits.

#### **3.3.2 Autres caractéristiques**

##### **A : Caractéristiques qualitatives du produit :**

La valeur du pH supérieure ou égale à 5,2 garantit que le produit ne sera pas acide en bouche, elle est donc essentielle pour la qualité sensorielle du produit.

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge permettent de le différencier du produit courant par :

- Couleur de viande foncée ;
- Odeur de viande plus intense ;
- Absence d'acidité ;
- Absence des défauts suivants : goûts de rance, de moisissure, de viande crue ;
- Goût moins salé et plus aromatique.

##### **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.

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE SAUCISSON SEC &amp; SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER</b>	<b>Label rouge LA 46/88 b</b>
		Page 7/14

C : Caractéristique de présentation :

Le consommateur a le choix entre les présentations suivantes :

- avec ou sans fleur, blanche ou non,
- avec ou sans bridage ou filet,
- entier : nu, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.

#### 4 - TRACABILITE

##### 4.1 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 :

<b>Points de maîtrise ou de contrôle</b>	<b>Méthode</b>	<b>documents associés</b>
Réception des matières premières	Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires : <ul style="list-style-type: none"> <li>– le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément,</li> <li>– la dénomination de vente,</li> <li>– la date d'abattage,</li> <li>– le numéro de lot,</li> <li>– la DLC ou DLUO,</li> <li>– les quantités livrées.</li> </ul>	Etiquettes Bon de livraison
Stockage Identification en stock  Attribution du n° de lot de fabrication 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.	Marquage des produits : n° de lot de fabrication
Fabrication, conditionnement	Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>– la date de mise en fabrication ;</li> <li>– le numéro de lot de fabrication ;</li> <li>– la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ;</li> <li>– les quantités de matières premières utilisées ;</li> <li>– le nombre et les quantités mis en œuvre</li> <li>– le nombre et les quantités déclassées.</li> </ul>	Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot)  Fiche de fabrication
Identification	Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.	Fiche de fabrication

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE</b> <b>SAUCISSON SEC &amp; SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER</b>	<b>Label rouge LA 46/88 b</b>
		Page 8/14

Etiquetage	Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette est tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.	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.

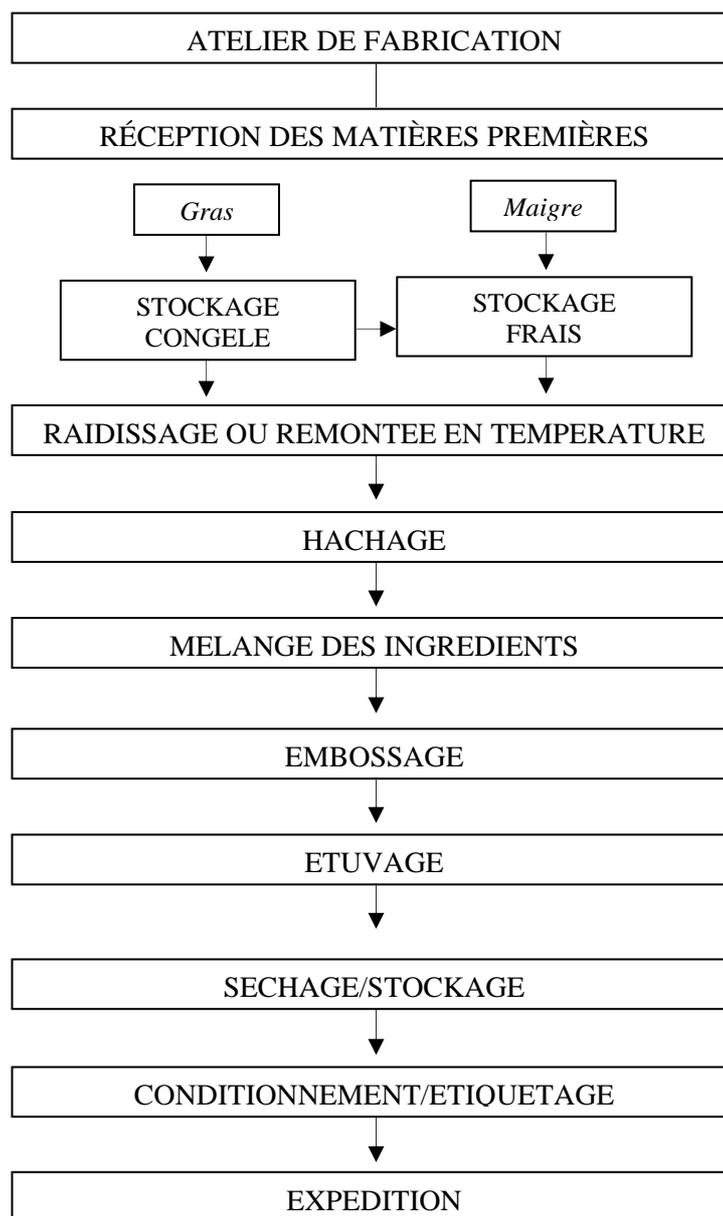
Lors de la mise en œuvre des matières premières, cette fiche a été renseignée entre autres avec la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients), ce qui permet d'assurer toute la traçabilité ascendante.

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE SAUCISSON SEC & SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER	Label rouge LA 46/88 b
		Page 9/14

## 5 - Méthode d'obtention

### 5.1 Schéma de vie

#### ETAPES



A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE	Label rouge LA 46/88 b
	SAUCISSON SEC & SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER	Page 10/14

## **5.2 Matières premières**

**C2** La fabrication des saucissons secs supérieurs et saucisses sèches supérieures de porc fermier est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, obtenue selon les exigences définies par le cahier des charges « Viande fraîche de porc fermier et abats », LA 19-88.

Les produits à réception sont clairement identifiés.

**C3** L'emploi de VSM n'est pas autorisé.

**C4** Les viandes présentant un caractère exsudatif sont exclues de la transformation.

Les viandes fraîches 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. La mise en œuvre s'entend dès l'opération de raidissage.

**C6** L'utilisation de maigre congelé est interdite.

- Les maigres ne sont pas congelés.
- Cependant, l'opération de raidissage à des fins technologiques est autorisée : la conservation des produits à l'état raidi ne dépasse pas 24 heures (72 heures dans le cas des week-ends et des jours fériés) à une température :

maigre	$-5^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \text{ à cœur} \leq -3^{\circ}\text{C}$
gras	$-7^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \text{ à cœur} \leq -5^{\circ}\text{C}$

- Les gras peuvent être utilisés frais, raidis ou congelés.

L'utilisation de gras congelé doit respecter les conditions suivantes :

- congélation au plus tard 72 heures après abattage,
- durée de conservation à l'état congelé : 1 mois maximum,
- conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées,
- si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date correspondant à la première congélation.

## **5.3 Ingrédients et additifs**

**C7** Les maigres de porcs sont issus des pièces anatomiques parées suivantes : jambon, épaule et longes. Le jambon et l'épaule sont utilisés sans jarrets.

		% minimum	% maximum
Maigres	Jambon	60	-
	Epaule		
	Longe		
Gras	Bardière	-	40
	Poitrine		

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE</b>	<b>Label rouge LA 46/88 b</b>
	<b>SAUCISSON SEC &amp; SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER</b>	Page 11/14

- Les gras utilisés pour la fabrication de saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure label rouge sont des gras durs provenant de la bardière (gras dorsal) et de la poitrine (après parage des glandes mammaires). Les gras de mouille sont interdits.

Le saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure de porc fermier label rouge peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre (fourchette d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient ou de l'additif) :

	<b>Description</b>	<b>% maximum</b>
Ingrédients	sel	3
	sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose	0,5
	Épices, aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments	5
	ferments	qsp
Additifs	nitrate de potassium (E252) nitrate de sodium (E251) nitrite de sodium (E250) nitrite de potassium (E249)	0,03
	acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)	0,03

*qsp = quantité nécessaire pour*

Les fleurs de surface et poudres de fleurage (talc, kaolin, argile, carbonate de calcium) sont exemptes de sorbate et de natamycine.

## **5.4 Fabrication**

- Préparation de la mêlée et hachage

Les quantités de maigre et de gras sont pesées puis hachées. Le degré de hachage lors de la réalisation de la mêlée est défini : la taille des grains doit être de 6 mm au minimum. Le hachage est effectué au hachoir ou au cutter.

Pour la mention « hachage gros », la taille des grains doit être de 8 mm minimum.

- Mélange des ingrédients

Les ingrédients et additifs sont ajoutés à la matière première.

Le mélange doit assurer une bonne homogénéité de la masse.

- Embossage

L'embossage est réalisé avec du boyau naturel de porc.

Une fois poussés, les saucissons et saucisses sont entreposés dans des étuves.

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE</b>	<b>Label rouge LA 46/88 b</b>
	<b>SAUCISSON SEC &amp; SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER</b>	Page 12/14

- Étuvage

Dans la salle d'étuvage, les produits sont montés en température afin que les micro-organismes internes agissent pour stabiliser le produit bactériologiquement.

Chaque entreprise propose son propre process d'étuvage et définit pour ce faire une durée d'étuvage et/ou une perte de poids du produit.

La valeur cible à obtenir pour la validation du process est un pH inférieur ou égal à 5,4 à la sortie de l'étuvage.

L'étuvage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température de la salle d'étuvage ne doit pas dépasser 26°C.

Une fois cette étape terminée, les saucissons et saucisses sont placés dans des séchoirs.

- Séchage

Dans la salle de séchage, le produit va évoluer lentement pour développer sa saveur caractéristique.

Le séchage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température de la salle de séchage ne devant pas dépasser 16°C.

Dans le cas d'un séchage naturel, la température de la salle ne doit pas dépasser 20°C.

La durée de sèche commence à compter de l'embossage du produit et se termine au conditionnement des produits.

Les durées minimales de séchage sont définies suivant le poids du produit afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini :

<b>Produits</b>	<b>Poids (en grammes)</b>	<b>Durée minimale de sèche</b>
<b>Saucisson sec supérieur</b>	200 – 249 g	18 jours
	250 – 349 g	24 jours
<b>Saucisse sèche supérieure</b>	Minimum 200 g	14 jours

Les produits peuvent recevoir une poudre de fleurage.

- Durée de vie du produit

La DLUO est fixée à :

- 60 jours à compter de la date d'expédition pour les produits nus ou sous film perforé,
- 90 jours à compter de la date d'expédition pour les produits sous atmosphère modifiée.

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE SAUCISSON SEC & SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER	Label rouge LA 46/88 b
		Page 13/14

## 6 - ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage d'un 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**
  - **Boyaux naturels de porc**
- le nom (acronyme) et 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
<b>RECEPTION</b>		
Délai de mise en œuvre des viandes fraîches sous label rouge LA 19-88	Maximum 4 jours après abattage (maximum 6 jours dans le cas de week-ends et jours fériés)	Documentaire et/ou mesure
<b>FABRICATION</b>		
Gras de porc	Maigres congelés exclus Etat frais ou raidi ≤ 24 heures (≤ 72 heures week-end et jours fériés) -5°C ≤ T° à cœur maigre ≤ -3°C -7°C ≤ T° à cœur gras ≤ -5°C	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
Hachage	≥ 6 mm Mention « Hachage gros » : ≥ 8 mm	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
Embossage	Produit entier : Boyaux naturels de porc	
Séchage	Durée minimale Saucisson sec sup. de 200 à 249g : 18 jours Saucisson sec sup. de 250 à 349g : 24 jours Saucisse sèche sup.: 14 jours	Documentaire et/ou mesure
<b>PRODUIT FINI</b>		
Caractéristiques physico-chimiques	Rapport Collagène/Protides ≤ 11 Taux de Lipides ≤ 20% Sucres Solubles Totaux (SST) < 0,8 %	Documentaire et/ou mesure et/ou analytique

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE SAUCISSON SEC & SAUCISSE SECHE DE PORC FERMIER	Label rouge LA 46/88 b
		Page 14/14

## ANNEXE : DEFINITIONS & ABREVIATIONS

- Bardière :** Gras dur, obtenu après découpe du porc et correspondant au gras dorsal.
- Boyaux naturels :** Issus de tube digestif des porcins et des ovins. Les boyaux collés ou cousus (dont le calibre a été rendu régulier soit par couture de plusieurs éléments entre eux, soit par collage sur un mandrin) sont considérés comme des boyaux naturels.
- Collagène/Protides (C/P) :** Les principales sources de collagène sont représentées par l'ensemble des tissus qui se transforment, partiellement, en gelée et gélatine sous l'action de la chaleur. Ce sont notamment les aponévroses, tendons, couenne, gelée ou gélatine ajoutés. La réglementation n'a pas retenu la teneur en collagène qui a peu de signification, mais a limité sa teneur par rapport aux protéines totales (rapport Collagène/Protides).
- 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.
- Embossage** Cette étape consiste à mettre la mêlée sous boyaux.
- Exsudative :** Se dit d'une viande qui a tendance à perdre son eau.
- Fleur(s) de surface :** Ensemble de micro-organismes qui se développent sur le boyaux du saucisson sec. Il s'agit essentiellement de moisissures (*penicillium géotrichum*) et de levures (*candida*, *débaryomyces*). Elles apportent un aspect extérieur original et un arôme caractéristique.
- H.P.D. :** Humidité du Produit Dégraissé =  $\frac{100 \times \% \text{ d'humidité totale}}{100 - \% \text{ de matière grasse libre}}$
- 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.
- pH ultime :** pH pris au minimum 18 h après l'abattage.
- Poudre de fleurage :** Substances d'enrobage des saucissons secs, permettant de stabiliser leur aspect de surface. Elles sont composées de farine (blé, riz), carbonate de chaux et de magnésie, argiles colloïdales lavées, sulfate de chaux.