

Cahier des charges label rouge


Saucisse fraîche de porc fermier

LA XX-XX (47-88 a)

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Viande de porc fermier label rouge élevé en plein air
- 80% minimum de viande maigre

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
<p>Scission du label rouge 47-88a « Charcuteries fraîches et cuites de porc fermier » par catégories de produit</p> <p>Mise en conformité avec la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » - Arrêté du 25 septembre 2009</p>	<p>par M. LABORDE président de l'ODG</p> <p><i>Signature</i></p> 	<p>Validé par la commission permanente du</p>

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE	Label Rouge : LA 47-88a
	SAUCISSE FRAICHE DE PORC FERMIER	Page 2

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 la saucisse fraîche label rouge et le produit courant	4
3.3 Positionnement du produit label rouge	7
3.3.1 Caractéristiques certifiées communicantes	7
3.3.2 Autres caractéristiques	7
4. TRAÇABILITÉ	8
4.1 Schéma de traçabilité	8
5. MÉTHODE D'OBTENTION	10
5.1 Schéma de vie	10
5.2 Matières premières carnées	11
5.3 Ingrédients et additifs	12
5.4 Fabrication et conditionnement	12
6. ÉTIQUETAGE	13
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	14
ANNEXE : abréviations et définitions	15

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE	Label Rouge : LA 47-88a
	SAUCISSE FRAICHE DE PORC FERMIER	Page 3

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

SAUCISSE FRAÎCHE DE PORC FERMIER

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 LE PRODUIT

Le champ d'application de ce label rouge porte sur les saucisses crues, à cuire, à griller, à rôtir (non fumée) de porc fermier. Les saucisses crues, à cuire, à griller, à rôtir de porc fermier sont fabriquées exclusivement à partir de viande de porc fermier label rouge, LA 19-88

La saucisse fraîche de porc fermier label rouge recouvre les déclinaisons suivantes :

- Saucisse fraîche de porc fermier
- Chipolata de porc fermier
- Saucisse de Toulouse

Présentation à la vente :

Les saucisses fraîches de porc fermier sont commercialisées en UVC, conditionnées sous film ou sous atmosphère modifiée.

Les saucisses peuvent également être vendues au rayon coupe.

Caractéristiques physico-chimiques :

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

Caractéristiques du produit fini	Valeurs
Rapport Collagène/Protides	≤ 12%
Humidité du produit dégraissé (HPD)	≤ 76%
Taux de Lipides	≤ 20%
Sucres Solubles Totaux (SST)	≤ 0.8 %

Caractéristiques organoleptiques :

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge sont les suivantes :

- couleur homogène,
- texture homogène et ferme,
- hachage gros et texture granuleuse,
- goût et odeur globale intenses,
- peu grasse et arômes de gras peu intenses,
- peu salée.

3.2. COMPARAISON ENTRE LA SAUCISSE FRAICHE LABEL ROUGE 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 2.1.4.1 Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir, ou par la fiche 2.1.4.3 Saucisse de Toulouse.
- 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.

La saucisse fraîche de porc fermier label rouge se différencie du produit 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.

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

	Saucisse fraîche de porc fermier LA 47-88a	Notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant
Viande de porc mise en œuvre	Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 : - porc 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 dans le 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 davantage d'un contrôle visuel destiné à écarter les viandes PSE.
Caractéristiques des viandes mises en fabrication	Fabrication exclusive à partir de maigre frais (opération de raidissage autorisée). Les gras peuvent être utilisés à l'état frais, raidi.	Fabrication exclusive à partir de maigre frais (opération de raidissage autorisée). Les gras peuvent être utilisés à l'état frais, raidi.	Surgélation possible de la matière première

	Saucisse fraîche de porc fermier LA 47-88a	Notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant
	<p>Maigres : épaule, échine, longe, jambon sans jarret.</p> <p>Viande maigre de porc : 80% minimum</p> <p>Poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur (gras de mouille interdit), limité à 15 %.</p> <p>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.</p>	<p>Maigres : épaule, échine, longe, jambon sans jarret, poitrine parée des glandes mammaires)</p> <p>Gras dur provenant de la bardière et de la poitrine (gras de mouille interdit)</p> <p>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.</p>	<p>Aucune préconisation définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.</p> <p>Aucune préconisation définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande : possibilité d'utiliser du gras de mouille.</p>
Caractéristiques de fabrication	Ingrédients excluant les arômes de transformation		Possibilité d'incorporer des ferments
	<p>Additifs : acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) potassium (E252)nitrite de sodium (E250)acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) lactate de sodium (E325), potassium (E326) acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263)</p>	<p>Additifs : acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) potassium (E252)nitrite de sodium (E250)acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) lactate de sodium (E325), potassium (E326) acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263) E120 (cochenille, acide carminique, carmins).</p>	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.
	Boyaux naturels de porc ou de mouton.	Boyaux naturels de porc ou de mouton	Boyaux naturels ou collagéniques Pour la saucisse de Toulouse, boyau naturel non coloré.

	Saucisse fraîche de porc fermier LA 47-88a	Notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant
	Gros hachage : grains \geq 8 mm.	Gros hachage	Aucune préconisation n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande (exceptée pour la Saucisse de Toulouse : 8 mm minimum).
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	Sucres solubles totaux \leq 0,8 %	Sucres solubles totaux \leq 0,8 %	Sucres solubles totaux \leq 1 %
	Rapport Collagène/protides \leq 12 %	Rapport Collagène/protides \leq 12 %	Rapport Collagène/protides \leq 18 % \leq 15 % (saucisse de Toulouse)
	Lipides \leq 20 %	Lipides \leq 20 %	Lipides \leq 30 %
	HPD \leq 76 %		HPD \leq 77 %

3.3 POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE

3.3.1 Caractéristiques Certifiées Communicantes :

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- **Viande de porc fermier label rouge 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^{ème} 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.

- **80% minimum de viande maigre :**

Seules les viandes nobles et de qualité entrent dans la composition des saucisses fraîches label rouge. Un seuil minimum de 80% d'incorporation de la viande maigre a été retenu afin de satisfaire le consommateur à la recherche de produits maigres, les matières premières sont issues d'épaule, échine, longe et jambon sans jarret. Le gras est incorporé à hauteur de 15 % maximum, contribuant ainsi à préserver toute la saveur de la saucisse.

3.3.2 Autres caractéristiques :

A : Caractéristiques qualitatives du produit :

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

Cahier des charges présenté en commission permanente IGP-LR-STG du 12 décembre 2012

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE SAUCISSE FRAICHE DE PORC FERMIER	Label Rouge : LA 47-88a
		Page 8

- couleur homogène,
- texture homogène et ferme,
- hachage gros et texture granuleuse,
- goût et odeur globale intenses,
- peu grasse et arômes de gras moins intenses,
- peu salée.

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 : Caractéristique de présentation :

Le consommateur a le choix entre les présentations suivantes :

- Saucisse fraîche de porc fermier
- Chipolata de porc fermier
- Saucisse de Toulouse.

4. TRACABILITE

4.1 SCHEMA DE TRAÇABILITE

C1 Les produits dont les procédés de fabrication et les caractéristiques sont décrits dans le présent cahier des charges sont issus de viande de porc fermier label rouge, LA 19-88.

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 : <ul style="list-style-type: none"> - le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément, - la dénomination de vente, - la nature des pièces de découpe - la date d'abattage, - le numéro de lot, - la DLC ou DLUO, - les quantités livrées. 	Etiquettes Bon de livraison
Stockage Identification en stock	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.	Etiquettes Bon de livraison
Fabrication, hachage et embossage	Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : <ul style="list-style-type: none"> - la date de mise en fabrication ; - 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 ; - les quantités de saucisses produites ; - le nombre et les quantités déclassées. 	Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot) Fiche de fabrication
Conditionnement et identification	Tous les produits fabriqués et conditionnés sont identifiés par leur numéro de fabrication et un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.	Fiche de fabrication
Etiquetage	Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette doit être 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.

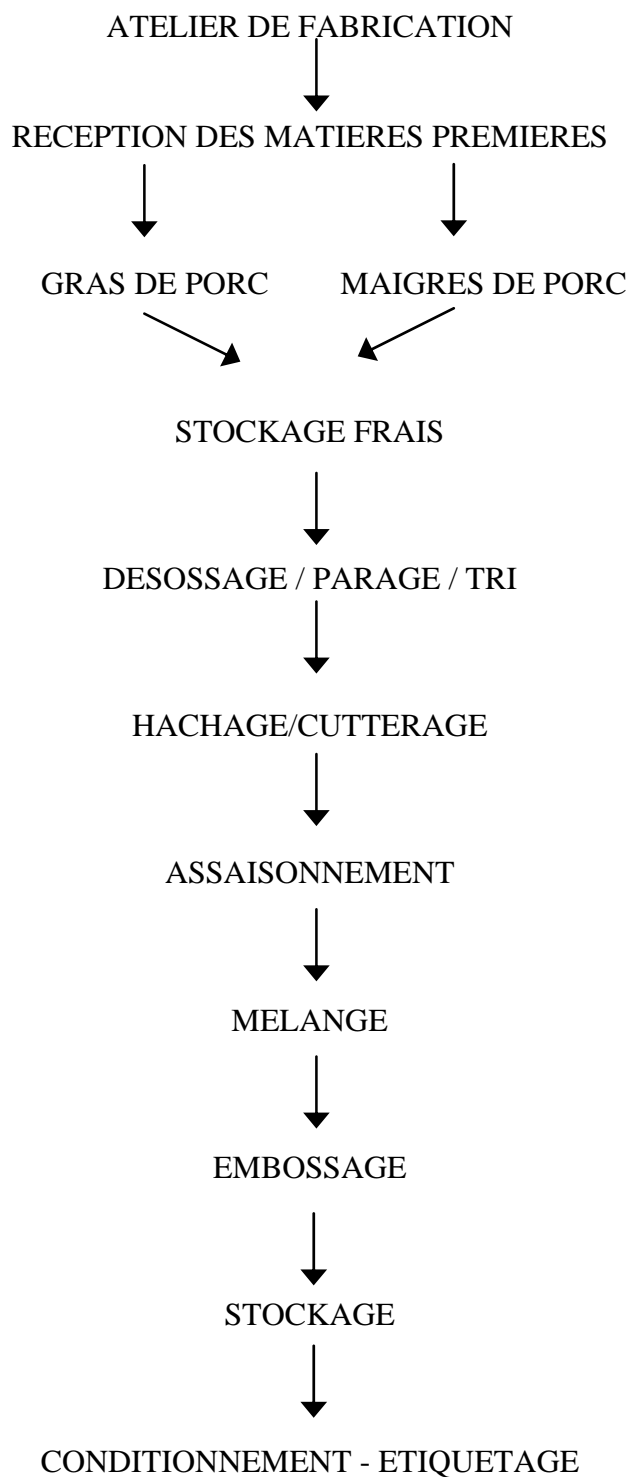
L'identification de chaque lot de produit fini est retranscrite sur la fiche de fabrication, celle-ci permet de retrouver chaque lot fabriqué.

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.

5. METHODE D'OBTENTION

5.1 - SCHEMA DE VIE

ETAPES



5.2 - MATIERES PREMIERES CARNEES

C2 La fabrication des saucisses fraîches de porc fermier est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, LA 19-88.

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

C4 Les viandes présentant un caractère exsudatif, ainsi que les viandes de verrats et de cochons sont exclues de la transformation. Seuls les épaules, échine, longes, jambons sans jarrets et poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur entrent dans la mise en œuvre de saucisses fraîches de porc fermier LA 47-88 a. 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 Les saucisses fraîches de porc fermier label rouge sont fabriquées à partir de pièces nobles de la carcasse de porc et dans le respect des proportions suivantes :

	% minimum	% maximum
Épaule	80	
Échine		
Longe		
Jambon sans jarret		
Poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur	0	15

L'utilisation de maigre représente 80% minimum des matières premières carnées.

En outre, l'utilisation de maigre et de gras congelé n'est pas autorisée.

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

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

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

5.3 - INGREDIENTS ET ADDITIFS

C7 Ingrédients et Additifs autorisés

Les saucisses fraîches de porc fermier label rouge sont fabriquées en ajoutant les ingrédients suivants, à l'exclusion de tout autre :

Catégorie	Description	% maximum
<i>Ingrédients</i>	sel	2
	eau, glace	6
	sucres : saccharose, dextrose, glucose	0,7
	Aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs,	2
	Arômes : Ail	0,30
Additifs	acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) potassium (E252)nitrite de sodium (E250)acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) lactate de sodium (E325), potassium (E326) acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263)	

5.4 - FABRICATION ET CONDITIONNEMENT

E1 - Préparation des pièces de viande :

Les pièces sont soigneusement découennées, dégraissées, désossées, dénervées et parées, sans séparation mécanique. Les tendons, ligaments, aponévroses, chutes de coupe ou de parage sont éliminés.

Après désossage, la viande est stockée à une température comprise entre 0 et 4°C. La fabrication est effectuée dans la journée du désossage.

La découpe est effectuée dans un local séparé de celui affecté à la fabrication.

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE	Label Rouge : LA 47-88a
	SAUCISSE FRAICHE DE PORC FERMIER	Page 13

Hachage :

Les saucisses fraîches de porc fermier label rouge sont des produits de gros hachage, fabriquées sans addition de farce : elles se présentent sous forme d'un hachage à la grille de 8 mm au minimum (ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).

Chaque cycle comporte plusieurs étapes de façon à favoriser un bon mélange et un bon hachage jusqu'au grain requis : hachage du gras jusqu'au grain homogène, mélange du maigre et des autres ingrédients puis cutterage de l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une mêlée homogène.

Embossage :

E2 :L'embossage est réalisé avec du boyau naturel non coloré de porc ou de mouton, d'un diamètre de 20 à 40 mm.

Pour la désignation « Chipolata », le diamètre est compris entre 18 et 26 mm.

Conditionnement :

Le conditionnement intervient immédiatement après le poussage

Le conditionnement peut être effectué en barquette ou caissette sous film étirable ou sous atmosphère modifiée.

Les saucisses peuvent également être vendues au rayon coupe.

6. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, quel que soit le mode de présentation du produit, 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
 - 80% minimum de viande maigre
 - le nom (acronyme) et adresse de l'ODG précédé de la mention « ODG » : APFSO, 6 place Brossers, 64300 ORTHEZ

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

POINT A CONTRÔLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
RECEPTION		
Matière première	Viande de porc fermier obtenue selon le cahier des charges label rouge LA 19-88	Documentaire
	Utilisation de viande fraîche Utilisation de pièces nobles : épaule, échine, longe, jambon sans jarret. Seuil minimum de 80% pour l'incorporation de la viande maigre Seuil maximum de 15 % pour l'incorporation de poitrine et gras dur	Visuel et/ou documentaire et/ou mesure
Délai de mise en œuvre des viandes	4 jours après abattage 6 jours les week-ends et jours fériés	Documentaire et/ou mesure
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		
<u>Hachage</u>	Gros hachage, sans addition de farce : hachage à la grille de 8 mm au minimum (ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).	Visuel et/ou mesure
Caractéristiques des produits finis	Rapport Collagène/Protides \leq 12% Sucres Solubles Totaux (SST) \leq 0.8 % Taux de Lipides \leq 20%	Documentaire et/ou mesure et/ou analytique
Etiquetage/ entreposage	Identification des produits en stock	Documentaire et/ou visuel

A.P.F.S.O.	CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE SAUCISSE FRAICHE DE PORC FERMIER	Label Rouge : LA 47-88a
		Page 15

ANNEXE : ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

- 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).
- 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.