



NOTICE TECHNIQUE
DÉFINISSANT LES CRITÈRES MINIMAUX
À REMPLIR POUR L'OBTENTION D'UN LABEL ROUGE EN

**« PRODUITS DE CHARCUTERIE
SALAISSON PUR PORC »**

Arrêté d'homologation du 25 septembre 2009 – JORF du 10 octobre 2009

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY
TSA 30003
93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX - FRANCE
TEL. +33 (1) 73 30 38 00 / TELECOPIE : +33 (1) 73 30 38 04
www.inao.gouv.fr

SOMMAIRE

1	INTRODUCTION	4
1.1	CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE	4
1.2	DEFINITION DU PRODUIT COURANT	4
1.3	POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE	4
1.3.1	<i>Caractéristiques qualitatives du produit</i>	4
1.3.2	<i>Caractéristiques d'image</i>	4
1.3.3	<i>Caractéristiques de présentation</i>	4
1.3.4	<i>Régularité</i>	5
2	ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS	5
3	CRITERES MINIMAUX A RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES	5
3.1	SCHEMA DE VIE	5
3.2	TRACABILITE	6
3.3	VIANDES MISES EN ŒUVRE	6
3.3.1	<i>Viandes de porcs</i>	6
3.3.2	<i>Viandes de cochons</i>	6
3.3.3	<i>Viandes séparées mécaniquement</i>	6
3.3.4	<i>Contrôles à réception</i>	6
3.4	INGREDIENTS ET ADDITIFS	7
3.5	TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT	7
3.6	QUALITE DES PRODUITS	7
4	CRITERES MINIMAUX PAR PRODUIT	8
4.1	JAMBON CUIT	8
4.1.1	<i>Matières premières carnées utilisées</i>	8
4.1.2	<i>Ingrédients et additifs</i>	8
4.1.3	<i>Fabrication, tranchage et conditionnement</i>	9
4.1.4	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	9
4.2	JAMBON SEC	10
4.2.1	<i>Matières premières carnées utilisées</i>	10
4.2.2	<i>Ingrédients et additifs</i>	10
4.2.3	<i>Fabrication</i>	10
4.2.4	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	10
4.2.4.1	<i>Caractéristiques physiques et analytiques</i>	10
4.2.4.2	<i>Caractéristiques sensorielles</i>	11
4.3	SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SECHE	12
4.3.1	<i>Matières premières carnées utilisées</i>	12
4.3.2	<i>Ingrédients et additifs</i>	12
4.3.3	<i>Fabrication</i>	13
4.3.4	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	13
4.4	PATE DE CAMPAGNE	14

4.4.1	<i>Matières premières carnées utilisées</i>	14
4.4.2	<i>Ingrédients et additifs</i>	14
4.4.3	<i>Fabrication et conditionnement</i>	15
4.4.4	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	15
4.5	PATES DE FOIE, CREME DE FOIE ET MOUSSE DE FOIE	16
4.5.1	<i>Matières premières carnées utilisées</i>	16
4.5.2	<i>Ingrédients et additifs</i>	16
4.5.3	<i>Fabrication</i>	16
4.5.4	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	16
4.6	SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMEE OU NON FUMEE	17
4.6.1	<i>Matières premières carnées utilisées</i>	17
4.6.2	<i>Ingrédients et additifs</i>	17
4.6.3	<i>Fabrication,</i>	17
4.6.4	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	17
4.7	RILLETES	19
4.7.1	<i>Matières premières carnées utilisées</i>	19
4.7.2	<i>Ingrédients et additifs</i>	19
4.7.3	<i>Fabrication</i>	19
4.7.4	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	19
4.8	SAUCISSON CUIT	21
4.8.1	<i>Matières premières carnées utilisées</i>	21
4.8.2	<i>Ingrédients et additifs</i>	21
4.8.3	<i>Fabrication</i>	21
4.8.4	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	21
4.9	LARDONS	22
4.9.1	<i>Matières premières carnées utilisées</i>	22
4.9.2	<i>Ingrédients et additifs</i>	22
4.9.3	<i>Fabrication</i>	22
4.9.4	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	22
4.10	ROTI CUIT	23
4.10.1	<i>Matières premières carnées utilisées</i>	23
4.10.2	<i>Ingrédients et additifs</i>	23
4.10.3	<i>Fabrication, tranchage et conditionnement</i>	23
4.10.4	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	23
4.11	EXIGENCES MINIMALES DE CONTROLE	24
	ANNEXE- DELAI D'APPLICATION	26

1 INTRODUCTION

La notice technique est d'application obligatoire pour tous les labels de produits couverts par son champ d'application.

Elle a pour objet de définir les règles de production, les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter par les cahiers des charges des produits label rouge ainsi que les exigences minimales de contrôle.

Les règles fixées dans la présente notice s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus.

Dans le cadre d'une demande de reconnaissance ou de modification de cahier des charges de label soumis à la présente notice technique, il convient de se reporter également au Guide du demandeur label rouge disponible sur le site internet : www.inao.gouv.fr

1.1 CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE

La présente notice technique s'applique **à toutes les catégories de salaisons et charcuterie pur porc crues, cuites, telles que définies dans le cadre du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes**, ci-après dénommé Code des usages.

Elle définit les critères minimaux que doivent respecter tous les cahiers des charges ainsi que des critères par produit qui s'appliquent aux produits Label relevant de ces différentes catégories.

1.2 DEFINITION DU PRODUIT COURANT

Le produit courant est défini comme étant un produit similaire au produit candidat au Label rouge, conforme au Codes des usages. Quand ce code distingue plusieurs catégories, le produit courant est un produit entrant dans la catégorie « standard » ou « choix », le produit label rouge relevant quant à lui de la catégorie « supérieur » ou « traditionnel ».

Le produit courant ne peut bénéficier 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 L 640-2 du Code rural.

1.3 POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE

1.3.1 Caractéristiques qualitatives du produit

Les consommateurs attendent un produit organoleptiquement supérieur. L'aspect visuel doit être attirant. Les caractéristiques sensorielles spécifiques du produit doivent être décrites.

1.3.2 Caractéristiques d'image

Pour les consommateurs de produits de charcuteries salaisons, l'image peut également être un critère d'achat. Ceci concerne en particulier :

- ✓ les caractéristiques spécifiques des matières premières, notamment viande de porc label rouge,
- ✓ les aspects traditionnels du mode de fabrication,
- ✓ les spécificités du produit fini.

Les caractéristiques d'image doivent être valorisées lorsqu'elles existent. Elles doivent être appréciées et précisées au regard de la nature du produit, de sa spécificité et de son positionnement sur le marché.

1.3.3 Caractéristiques de présentation

Cet aspect couvre la mise en valeur du produit ainsi que l'aspect "service" qui peut être un élément important à considérer dans les différentes catégories de produits de charcuteries salaisons. La diversité des produits de charcuteries salaisons conduit à des différences d'approche de cette notion de « service » suivant les catégories de produits. Elle peut notamment concerner la présentation à la vente, l'emballage, le conditionnement.

1.3.4 Régularité

La qualité des produits d'un même label, sous la même dénomination et la même marque doit être régulière. Pour ce faire, le cahier des charges devra définir les règles et caractéristiques assurant cette régularité.

2 ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

A.C. : Avec Couenne

Coche : Terme professionnel pour désigner une carcasse de truie de réforme ayant mis bas au moins une fois. La maîtrise de l'élevage des coches destinées à fournir des viandes pour la fabrication des charcuteries label doit être effective au moins à compter de la dernière mise-bas.

Circuit interne du fabricant : Toutes les étapes au cours desquelles le produit est sous la responsabilité du fabricant.

Code des usages : Abréviation pour « Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande »

D.D. : Découenné, Dégraissé

D.F.D. : Dark, Firm, Dry

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.

Exsudative : Se dit d'une viande qui a tendance à perdre son eau.

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.

PSE (Pale, Soft and Exsudative) : Viande claire (Valeur 1 et 2 de l'échelle japonaise) et Exsudative; ou encore viande présentant un caractère bicolore, une partie de la pièce a une valeur 1 ou 2 de l'échelle japonaise et l'autre partie a une valeur de 5 ou 6. Ces viandes sont technologiquement impropres à la transformation pour la fabrication d'un produit de qualité.

S.C. : Sans Couenne

3 CRITERES MINIMAUX A RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES

3.1 SCHEMA DE VIE

Chaque ODG doit définir, dans le cahier des charges, le schéma de vie propre à ses produits.

3.2 TRACABILITE

C1 Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à toutes les étapes de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

Chaque cahier des charges doit comporter un schéma de traçabilité présentant la traçabilité ascendante et descendante.

3.3 VIANDES MISES EN ŒUVRE

3.3.1 Viandes de porcs

C2 Par souci de cohérence en matière de qualité supérieure et de lisibilité de la démarche Label rouge, la charcuterie Label rouge doit être produite exclusivement à partir de viande de porc Label rouge.

Il est néanmoins rappelé qu'un produit de charcuterie n'est pas label du seul fait de l'utilisation d'une matière première label pour sa fabrication, et que toute matière première label n'est pas forcément utilisable pour la production de charcuterie label (voir spécifications des matières premières).

3.3.2 Viandes de cochons

C2bis Certains produits de charcuterie salaison sont fabriqués à partir de viandes de cochons.

A l'issue d'un délai de 24 mois à compter de la publication de la Notice Technique « Coche », la viande de coche utilisée pour la fabrication de charcuterie label devra être label rouge. Pendant la période transitoire, la viande de coche doit être certifiée.

Chaque cahier des charges doit spécifier le taux d'incorporation de viande de coche :

- ✓ Si ce taux est inférieur à 40%, on parle de produits « typés porc charcutier ».
- ✓ S'il est compris entre 60 et 100%, on parle de produits « typés coche ».

Si un projet de label couvre des produits des deux types, le demandeur doit présenter deux cahiers des charges distincts, par recette (un pour les produits typés coche et un pour les produits typés porc charcutier).

3.3.3 Viandes séparées mécaniquement

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

3.3.4 Contrôles à réception

C4 Le cahier des charges du label rouge fixe pour chaque produit les exigences en termes d'origine anatomique, état physique, caractéristiques physico-chimiques, délai de réception après abattage auxquelles doivent satisfaire les viandes de porc ou de coche.

C5 En particulier, 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 pourra être amené à 6 jours.

Dans le cas particulier de la viande de coche, ce délai est fixé à 6 jours sans dérogation.

C6 En outre, l'utilisation de maigre congelé n'est pas autorisée pour la fabrication de charcuteries Label rouge.

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

L'utilisation de gras congelé peut être envisagée uniquement pour les saucissons secs, pâtés, rillettes et saucissons cuits, et devra 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 1ère congélation.

3.4 INGREDIENTS ET ADDITIFS

C7 La liste des ingrédients ou additifs autorisés susceptibles d'être utilisés, doit être établie dans cahier des charges pour chaque produit ou famille de produits. Cette liste est établie suivant le principe de la liste positive, tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit. Le cahier des charges précise les points à maîtriser et à contrôler pour s'assurer de la qualité et de la conformité de ces matières et ingrédients à réception.

L'emploi de fumée liquide est interdit pour l'ensemble des produits couverts par la présente notice technique.

3.5 TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT

C8 Si le cahier des charges prévoit la vente de produits tranchés et conditionnés, le processus de tranchage conditionnement doit être décrit étape par étape. Les exigences spécifiques à chaque étape, les points à maîtriser et à contrôler sont définis.

3.6 QUALITE DES PRODUITS

Le cahier des charges du produit candidat au label fixe les exigences de qualité du produit notamment en ce qui concerne la composition et les caractéristiques physico-chimiques.

Les exigences qualitatives devront nécessairement être supérieures à celles définies pour le segment de la qualité « supérieure » ou « traditionnel » dans le Code des usages si cette catégorie est définie pour le produit considéré.

4 CRITERES MINIMAUX PAR PRODUIT

Les fiches qui suivent précisent les critères minimaux à respecter par produit :

4.1 JAMBON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.3.3 du Code des usages relative au **Jambon cuit supérieur**.

4.1.1 Matières premières carnées utilisées

Le produit label rouge, entier ou en portions, 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).

Les jambons frais entrant dans la fabrication du jambon cuit ne doivent pas présenter de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur. Cet aspect est essentiel pour la présentation du produit fini. Le jarret est exclu de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse. Il peut dans certains cas, être conservé au cours de la cuisson pour des raisons organoleptiques, mais il doit alors être exclu lors de la présentation à la vente du jambon désossé. Cependant, dans le cas du jambon à l'ancienne, les muscles du jarret peuvent être réintroduits au niveau de la cavité laissée par le fémur dans le respect des proportions anatomiques initiales.

Le **gras de couverture** des jambons frais entiers non désossés doit être de **couleur blanche** et de **consistance ferme**.

Le poids des jambons frais avant désossage et parage est **de 8 Kg au minimum**.

Le **pH ultime** mesuré dans le muscle demi-membraneux doit être compris dans l'intervalle **5,50 / 6,20**. Cette valeur de pH détermine la qualité sensorielle de moelleux et l'aptitude technologique de la viande à la transformation. En particulier, les viandes PSE sont inaptées à la transformation.

La couenne utilisée est de la couenne de jambon. 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.

4.1.2 Ingrédients et additifs

Le jambon cuit label rouge est préparé avec ajout éventuel et raisonné "à minima" des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ✓ sel,
- ✓ eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés
- ✓ sucres : saccharose, dextrose, lactose,
- ✓ aromates, épices, La dose maximale d'emploi doit être inférieure à 0,5 % du produit tel que commercialisé. Cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris. Les supports des arômes doivent être neutres, sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés.
- ✓ arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en œuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines.
- ✓ nitrite de sodium (E 250), potassium (E 249),
- ✓ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),

- ✓ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) et, pour le jambon "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs.
- ferments

4.1.3 Fabrication, tranchage et conditionnement

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 *streptococcus faecalis* ($V.P^{10}_{70}$) minimale de 50 minutes.

Le tranchage et le conditionnement doivent être réalisés au plus tôt **2 jours** après la fin de la cuisson. Ce temps de repos est indispensable pour garantir l'aspect de la tranche (Tenue). La température de repos est de 0°C/+4°C. Le cahier des charges précise les éléments relatifs à ces opérations.

4.1.4 Caractéristiques du produit fini

La DLC est inférieure à 30 jours quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution. Elle est décomptée à partir du tranchage pour les produits destinés au libre service.

Dans le cas des jambons vendus à la coupe, la DLC est décomptée à partir du reconditionnement avant expédition, ce dernier devant intervenir dans les 30 jours qui suivent la cuisson du jambon.

Les valeurs des **caractéristiques physico-chimiques** des produits finis doivent être conformes à celles définies dans le tableau suivant. :

Caractéristiques physico-chimiques minimales des jambons cuits label

Caractéristiques du produit fini	Valeurs	Justifications
Sucres solubles totaux	≤ 0,8 %	Cette teneur inférieure à la valeur retenue par le code des usages (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	≤ 7 %	Dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté
	≥ 20 (Moyenne > 20 et aucun résultat <19)	Cette valeur équivalente en moyenne au seuil retenu par le code des usages 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 sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.

4.2 JAMBON SEC

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche à la référence 2.1.2.5 du Code des usages relative au **Jambon sec, jambon sel sec, supérieur ou traditionnel**.

4.2.1 Matières premières carnées utilisées

Les jambons frais entrant dans la fabrication du jambon sec ne doivent pas présenter de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur. Ce point est essentiel pour la présentation finale du produit label.

Les jambons frais destinés à la fabrication de jambon sec label rouge ont un poids minimum de 9,5 Kg et un pH compris entre 5,50 et 6,20.

Les jambons frais entiers doivent présenter une épaisseur de gras de couverture minimum de **10 mm**, couenne comprise, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur. **Le gras de couverture doit être de couleur blanche et de consistance ferme**. Cette épaisseur de gras est nécessaire pour garantir la qualité sensorielle du produit fini. L'épaisseur de gras de 10 mm permet de "supporter" la durée d'affinage, séchage. La couleur du gras de couverture joue un rôle prépondérant pour l'aspect du jambon sec. Enfin la consistance du gras assure sa résistance à la fusion et à l'oxydation.

Les jambons frais reçus parés ont une température à cœur fixée à 4 °C maximum.

4.2.2 Ingrédients et additifs

Le jambon sec label rouge peut être fabriqué en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ✓ sel,
- ✓ sucres : saccharose, dextrose,
- ✓ aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,
- ✓ nitrate de sodium (E251), potassium (E252),
- ✓ panne, saindoux, amidon,
- ✓ Ferments.

4.2.3 Fabrication

La durée minimale de fabrication à compter de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage, est de 270 jours.

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

4.2.4 Caractéristiques du produit fini

4.2.4.1 Caractéristiques physiques et analytiques

La teneur maximale en sel est fixée à 7,5%.

La teneur maximale en sucres solubles totaux (SST) est inférieure ou égale à 0,5%.

La teneur maximale en eau mesurée par la méthode définie par le code des usages est fixée à 61%.

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.

La **DLUO** définie pour le jambon conditionné en demi, quart ou pré tranché ne doit pas excéder **90 jours suivant le jour de conditionnement**.

La **DLUO** définie pour le jambon entier avec os ou le jambon désossé conditionné sous vide ne doit pas excéder **90 jours suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant**.

4.2.4.2 Caractéristiques sensorielles

Les caractéristiques sensorielles minimum à respecter concernent :

Une texture fondante et sèche.

L'absence des défauts suivants :

- ✓ Goût de rance, de moisissure, de viande crue.
- ✓ Aspect de tranche moirée, irisé
- ✓ Texture pâteuse

Ces caractéristiques et l'absence de défauts doivent faire l'objet de descripteurs sensoriels et donner lieu à une évaluation par un jury.

4.3 SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SECHE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.5.4 du Code des usages relative aux **saucissons secs et saucisses sèches, pur porc supérieur(e)s**. Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux grosses pièces (Rosette, Miche etc. correspondant aux fiches 2.1.5.5 et 2.1.5.6 du Code des usages.)

4.3.1 Matières premières carnées utilisées

Les maigres de porcs et de cochons sont issus des **pièces anatomiques parées** suivantes : jambon, épaule et longues. Les jambons (*et l'épaule*) sont utilisés sans jarrets. Les gras utilisés pour la fabrication de saucissons secs Label rouge sont des **gras durs** provenant de la bardière (gras dorsal) et de la poitrine.

Les maigres ne sont pas congelés. Ceci ne concerne pas l'opération de raidissage à des fins technologiques définie selon les modalités du paragraphe 3.3.4.

Les gras peuvent être utilisés frais, raidis ou congelés. Ils devront alors respecter les conditions définies au §3.3.4.

Les viandes utilisées fraîches sont à réception, à une température de +4 °C au maximum.

Nb : En cas d'utilisation de viande de cochon, le cahier des charges doit suivre les dispositions du 3.3.2 (produits typés cochon et typés porc charcutier)

4.3.2 Ingrédients et additifs

Le saucisson sec label rouge et la saucisse sèche label rouge peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ✓ sel,
- ✓ sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,
- ✓ aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,
- ✓ ferments,
- ✓ nitrate de sodium (E251), potassium (E252)
- ✓ nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
- ✓ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
- ✓ fleurs de surface
- ✓ poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine : amidon, farine, talc, bentonite, argile, carbonate de calcium
- ✓ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),

Nota Bene : Pour les produits entiers, l'embossage doit être réalisé avec du **boyau naturel de porc**. L'embossage du jésus doit être réalisé à partir de caecum d'origine porcine.

Pour les produits à trancher présentés en libre service, l'embossage sous boyau collagénique destiné à être pelé avant le tranchage est toléré. Cependant, pour l'utilisation de la mention "traditionnel" ou "à l'ancienne", l'utilisation de boyaux naturels est obligatoire également sur les produits pelés avant tranchage.

4.3.3 Fabrication

Le degré de hachage lors de la réalisation de la mûlée doit être défini. La taille des grains doit être de 6 mm au minimum. Le hachage est effectué au hachoir ou au cutter. Pour ce dernier le personnel devra être qualifié.

Les durées minimales de séchage doivent être définies suivant la catégorie et le poids du produit afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini.

4.3.4 Caractéristiques du produit fini

Les produits peuvent être commercialisés entiers ou tranchés sans conditionnement, ou avec conditionnement :

- ✓ - conditionnés sous sachet classique composé d'un film perforé,
- ✓ - conditionnés sous sachet sous atmosphère modifiée.

La valeur de la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % des produits finis doit être inférieure ou égale à 20. Cette valeur permet d'éviter l'excès de gras et témoigne de la bonne qualité de parage des viandes destinées à la fabrication.

La valeur du rapport collagène / protides des produits finis doit être inférieure ou égale à 11 Cette valeur témoigne de l'absence de fibres nerveuses qui rendent le produit désagréable en bouche.

La teneur en sucres solubles totaux rapportée à l'HPD de 77 % est inférieure à 0,8%, ce qui témoigne que l'entreprise maîtrise le processus de fermentation lactique qui s'opère durant l'étuvage et le séchage du produit.

Le pH des produits finis est > ou = à 5,2 pour les petites pièces, et à 5 pour les grosses pièces dont le poids est supérieur ou égal à 1 Kg. Ces valeurs garantissent que le produit ne sera pas acide en bouche et sont donc essentielles pour la qualité sensorielle du produit.

La valeur de l'HPD est à justifier dans le cahier des charges, et conforme au code de la charcuterie-salaison catégorie « supérieure ».

4.4 PATE DE CAMPAGNE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.7.6 du Code des usages relative au **Pâté de campagne supérieur**, frais ou appertisés. Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux autres types de pâtés proches du pâté de campagne.

Les produits correspondants peuvent être présentés à la vente :

- ✓ conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées,
- ✓ conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés,
- ✓ conditionnés pré tranchés,
- ✓ sous la forme de produits appertisés.

4.4.1 Matières premières carnées utilisées

Le pâté de campagne pur porc Label rouge est fabriqué exclusivement à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes :

- ✓ gorge entière découennée,
- ✓ poitrine (après parage des glandes mammaires),
- ✓ maigre de porc,
- ✓ gras de porc,
- ✓ foie, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne),
- ✓ couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides),
- ✓ barde et crépine (pour la couverture du produit).

Seules les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) peuvent être congelées dans les conditions définies au § 3.3.4.

L'utilisation de couenne déshydratée qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée pour la fabrication des pâtés de campagne Label rouge.

4.4.2 Ingrédients et additifs

Le pâté de campagne label rouge peut être fabriqué en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ✓ gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- ✓ sel,
- ✓ eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- ✓ sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,
- ✓ aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.,
- ✓ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,
- ✓ lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- ✓ œufs : entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- ✓ farines¹, féculs, amidons,
- ✓ nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
- ✓ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),
- ✓ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),

¹ la farine peut être utilisée sous forme de pain

- ✓ lactate de sodium (E325), potassium (E326).
- ✓ Colorants de masse (uniquement pour les pâtés de chair et les pâtés de foie) : cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramel (E150 a)

et pour le badigeonnage éventuel :

- ✓ œufs : jaunes
- ✓ caramel E150 a

4.4.3 Fabrication et conditionnement

La proportion minimale en gorge et foie dans le mélange destiné à la fabrication du pâté de campagne Label rouge **est supérieure ou égale à 25 % pour les gorges entières découennées et supérieure ou égale à 22 % pour le foie frais**. Ces proportions minimales sont essentielles pour obtenir une bonne qualité sensorielle du produit avec un goût de foie et de viande équilibrée et une texture agréable.

Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé :

- ✓ soit exclusivement à partir de grains,
- ✓ soit d'un mélange de gros grains et de farce, les grains représentant 70 % minimum en poids de la mêlée et la farce 30 % maximum en poids de la mêlée.

La grille du hachoir doit avoir des trous d'un **diamètre supérieur ou égal à 6 mm**.

La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit. Le traitement thermique appliqué au pâté de campagne est mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde :

- à une **valeur pasteurisatrice** (VP_{70}^{10}) minimale de **100 minutes** pour les produits vendus à l'état frais,
- à une **valeur stérilisatrice** ($VF_{121,1}^{10}$) minimale de **3 minutes** pour les produits appertisés.

La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C sauf pour les traitements d'appertisation.

Les produits vendus à l'état frais doivent être conditionnés **4 jours au plus tard après cuisson pour garantir la fraîcheur** du produit label rouge.

Les produits (*vendus à la coupe*) doivent présenter un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.

4.4.4 Caractéristiques du produit fini

La DLC ne doit pas excéder 32 jours après la date de cuisson.

Pour les produits tranchés, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours.

La **DLUO** définie pour les produits appertisés ne doit pas excéder **3 ans suivant le jour de conditionnement**.

La valeur du rapport **collagène / protides** des produits finis doit être inférieure ou égale à **20 %**, de façon à obtenir une texture satisfaisante.

Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.

4.5 PATES DE FOIE, CREME DE FOIE ET MOUSSE DE FOIE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.7.4 du Code des usages relative aux **Pâté, mousse de foie supérieur(e), terrine, crème et purée de foie**, frais ou appertisés. Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux autres types de pâtés proches des pâtés de foie.

Les produits correspondants peuvent être présentés à la vente :

- ✓ conditionnés entiers sous vide éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées,
- ✓ conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés,
- ✓ conditionnés prétranchés,
- ✓ sous la forme de produits appertisés.

4.5.1 Matières premières carnées utilisées

Les matières premières carnées employées dans la fabrication doivent provenir de porcs et sont exclusivement :

- ✓ - des foies frais,
- ✓ - des gras

et éventuellement de la barde et de la crépine pour la couverture du produit.

L'utilisation de gras congelé doit respecter les conditions définies au § 3.3.4.

4.5.2 Ingrédients et additifs

Le pâté de foie label rouge, la crème de foie label rouge et la mousse de foie label rouge peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs définis au § 4.4.2 pour le pâté de campagne.

4.5.3 Fabrication

La proportion de foie dans le mélange mis en œuvre est ≥ 22 %. La proportion de gras dans le mélange mis en œuvre est \leq à 50 %.

Le traitement thermique appliqué au pâté de foie est mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde :

- à une **valeur pasteurisatrice** (VP_{70}^{10}) minimale de **100 minutes** pour les produits vendus à l'état frais,
- à une **valeur stérilisatrice** ($VF_{121,1}^{10}$) minimale de **3 minutes** pour les produits appertisés.

La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C sauf pour les traitements d'appertisation.

Les produits vendus à l'état frais doivent être conditionnés 4 jours au plus tard après cuisson.

L'aspect doré en surface que peuvent présenter les produits vendus à la coupe doit être obtenu par cuisson, avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.

4.5.4 Caractéristiques du produit fini

Ces caractéristiques sont identiques à celles définies au § 4.4.4 pour le pâté de campagne.

4.6 SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMEE OU NON FUMEE)

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans les fiches référence 2.1.4.2 et 2.1.4.3 du Code des usages relatives **aux Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir, supérieur(e) et Saucisse de Toulouse**. Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux autres types de saucisses proches des produits cités ci-dessus. Les produits sont commercialisés soit en libre service sous film ou sous gaz soit en vrac sous film ou sous gaz pour le rayon traditionnel.

4.6.1 Matières premières carnées utilisées

Les saucisses crues fumées ou non fumées label rouge sont fabriquées à partir des pièces nobles de la carcasse de porc :

- ✓ épaule,
- ✓ échine,
- ✓ longe,
- ✓ jambon sans jarret,
- ✓ poitrine (parée des glandes mammaires),
- ✓ gras dur.

4.6.2 Ingrédients et additifs

Les saucisses crues fumées ou non fumées label rouge peuvent être fabriquées en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, le cas échéant dans les conditions définies ci-après et à l'exclusion de tout autre :

- ✓ sel,
- ✓ eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- ✓ sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,
- ✓ aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs,
- ✓ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,
- ✓ ferments,
- ✓ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),
- ✓ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
- ✓ acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334),
- ✓ acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263),
- ✓ lactate de sodium (E325), potassium (E326),
- ✓ nitrite de sodium (E250), potassium (E252),
- ✓ E120 (cochenille, acide carminique, carmins).

4.6.3 Fabrication,

Les saucisses crues, fumées ou non fumées, label rouge sont des produits de **gros hachage**, fabriquées sans addition de farce. La taille du grain est à justifier dans le cahier des charges. L'embossage doit être réalisé avec du **boyau naturel** de porc ou de mouton.

4.6.4 Caractéristiques du produit fini

La valeur du taux **de lipides est inférieure ou égale à 20%**.

La valeur du rapport **collagène / protides** des saucisses crues non fumées label doit être inférieure ou égale à **12 %**.

La teneur en sucres solubles totaux est inférieure à 0,8.

Les autres critères physico-chimiques sont au moins conformes à ceux fixés par le code des Usages pour la catégorie "supérieure".

Du point de vue sensoriel, les produits Label correspondent au minimum aux caractéristiques du code des usages :

- ✓ Couleur homogène,
- ✓ Texture homogène et ferme,
- ✓ Goût de viande,
- ✓ Peu grasse,
- ✓ Peu salée,
- ✓ Peau fine,
- ✓ Odeur caractéristique.

Ces caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.

4.7 RILLETTES

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche Ref 2.1.8.1 du Code des usages relative aux **Rillettes**.

Les produits correspondants peuvent être présentés à la vente :

- ✓ conditionnés entiers sous vide éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être détaillées,
- ✓ conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés,
- ✓ conditionnés en pots,
- ✓ appertisés.

4.7.1 Matières premières carnées utilisées

Les rillettes label rouge peuvent être fabriquées à partir de maigre et gras et/ou graisse provenant de porcs ou de cochons.

La poitrine de porc lorsqu'il en est fait usage, doit être exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire.

Les matières premières maigres sont utilisées à l'état frais exclusivement. L'utilisation de gras congelé ou raidi doit respecter les conditions définies au § 3.3.4.

4.7.2 Ingrédients et additifs

Les rillettes label ne peuvent être fabriquées qu'avec les ingrédients et additifs traditionnels suivants :

- ✓ sel,
- ✓ aromates, épices,
- ✓ bouillon, jus, fumet,
- ✓ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes
- ✓ nitrite de sodium (E250).

4.7.3 Fabrication

La cuisson effectuée à 85 °C minimum est nécessairement lente, c'est à dire d'une durée supérieure à 8 heures, temps de rissolage compris. Le rissolage est effectué à une température supérieure à 95 °C.

Pour les produits appertisés après cuisson, le traitement thermique est mené de façon à ce que le traitement thermique du produit corresponde à une **valeur stérilisatrice** ($VF^{10}_{121,1}$) minimale de **3 minutes**.

4.7.4 Caractéristiques du produit fini

Les rillettes label rouge peuvent être conditionnées :

- ✓ en frais, avec ou sans graisse de couverture,
- ✓ en conserve.

Pour les produits appertisés, la **DLUO** ne doit pas excéder **3 ans suivant le jour de conditionnement**.

La valeur de l'HPD² est inférieure à 72 %.

La valeur **du taux de lipides rapporté à l'HPD 72 %** est inférieure ou égale à **42%**.

La valeur du rapport **collagène / protides** des produits finis doit être inférieure ou égale à **15%**.

² HPD : Humidité sur produit dégraissé mesuré selon les modalités fixées par le code des usages

La valeur des **Sucres Solubles Totaux rapporté à l'HPD 72 %** est inférieure à **0,5%**.

Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.

4.8 SAUCISSON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.6.2. du Code des usages relative au **Saucisson cuit, saucisson cuit à l'ail supérieur**.

4.8.1 Matières premières carnées utilisées

Les maigres de porcs utilisés pour la fabrication de saucissons cuits Label rouge proviennent des **pièces anatomiques parées** suivantes : jambon, longe, épaule, échine, poitrine parée des glandes mammaires, gorges. Ils doivent exclusivement être utilisés à l'état frais ou raidis (cf § 3.3.4.).

Les gras utilisés pour la fabrication de saucissons cuits Label sont des **gras durs** provenant de la bardière (gras dorsal), du dessus d'épaule et du jambon. Ils peuvent être utilisés raidis ou congelés dans les conditions définies au § 3.3.4.

4.8.2 Ingrédients et additifs

Les saucissons cuits label rouge peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre, dans les conditions définies au tableau ci-dessous :

- ✓ sel,
- ✓ sucres : saccharose, dextrose, glucose,
- ✓ ail,
- ✓ aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,
- ✓ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes
- ✓ blanc d'œuf,
- ✓ plasma de porc,
- ✓ nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
- ✓ acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E301),
- ✓ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
- ✓ acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334),
- ✓ acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263),
- ✓ lactate de sodium (E325), potassium (E326),
- ✓ cochenille, acide carminique, carmins (E120),

4.8.3 Fabrication

Les saucissons cuits labels rouges sont des produits de **gros hachage**. La proportion de maigre est ≥ 40 % et la proportion de farce est \leq à 15 % dans la mêlée à la mise en œuvre. L'embossage doit être réalisé avec du **boyau naturel**.

4.8.4 Caractéristiques du produit fini

La DLC ne doit pas excéder 29 jours à compter de la date de cuisson quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution. En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et le tranchage est inférieur à 4 jours.

La valeur du **taux de lipides** est inférieure ou égale à 25%.

La valeur du rapport **collagène / protides** des produits finis doit être inférieure ou égale à **15%**.

La teneur en sucres solubles totaux est inférieure à 1%.

Ces caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.

4.9 LARDONS

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche Référence 2.1.1.4 du Code des usages relative aux **Lardons supérieurs**.

4.9.1 Matières premières carnées utilisées

Les lardons Label rouge sont fabriqués à partir de poitrine de porc parée des glandes mammaires, à l'exclusion des viandes de verrat, verrasson, pif.

4.9.2 Ingrédients et additifs

Les lardons label rouge peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre, dans les conditions définies au tableau ci-dessous :

- ✓ sel,
- ✓ eau, saumure,
- ✓ sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,
- ✓ aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,
- ✓ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes
- ✓ ferments,
- ✓ nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
- ✓ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),
- ✓ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)
- ✓ lactate de sodium (E325), potassium (E326).

4.9.3 Fabrication

Les lardons label sont fabriqués à partir de poitrine saumurée, étuvée puis éventuellement fumée.

4.9.4 Caractéristiques du produit fini

Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.

4.10 ROTI CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.3.9 du Code des usages relative au **Rôti cuit supérieur**.

4.10.1 Matières premières carnées utilisées

Le produit label rouge est préparé à partir de la longe de porc (carré ou filet exclusivement).

4.10.2 Ingrédients et additifs

Le rôti cuit label rouge est préparé avec ajout éventuel et raisonné "a minima" des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ✓ sel,
- ✓ eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés
- ✓ sucres : saccharose, dextrose, lactose,
- ✓ aromates, épices, La dose maximale d'emploi doit être inférieure à 0,5 % du produit tel que commercialisé. Cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris. Les supports des arômes doivent être neutres, sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés.
- ✓ arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en œuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines.
- ✓ nitrite de sodium (E 250), potassium (E 249),
- ✓ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),
- ✓ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) et, pour le rôti "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs.
- ✓ ferments

et pour la coloration de surface exclusivement :

- ✓ caramel E150 a

4.10.3 Fabrication, tranchage et conditionnement

Le traitement thermique appliqué au rôti est mené de façon à ce que la cuisson à cœur du produit corresponde à une **valeur pasteurisatrice** pour *streptococcus faecalis* ($V.P \frac{10}{70}$) minimale de 50 minutes.

Le tranchage suivi du conditionnement doivent être réalisés au plus tôt **2 jours** après la fin de la cuisson. Ce temps de repos est indispensable pour garantir l'aspect de la tranche (Tenue). La température de repos est de 0°C/+4°C. Le cahier des charges précise les éléments relatifs à ces opérations.

4.10.4 Caractéristiques du produit fini

La DLC est inférieure à 30 jours quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution.

Les valeurs des **caractéristiques physico-chimiques** des produits finis doivent être conformes à celles définies dans le tableau suivant. :

Caractéristiques physico-chimiques minimales des rôtis cuits label

Caractéristiques du produit fini	Valeurs	Justifications
Sucres solubles totaux	$\leq 0,8 \%$	Cette teneur inférieure à la valeur retenue par le code des usages (1%) limite les apports extérieurs de matières sèches.
PCL	≥ 20 (Moyenne > 20 et aucun résultat < 19)	Cette valeur équivalente en moyenne au seuil retenu par le code des usages 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 sensorielles** doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.

4.11 EXIGENCES MINIMALES DE CONTROLE

En application de l'article R.641-2 du Code rural, le tableau ci-après présente les exigences minimales qui doivent obligatoirement être prises en considération par l'organisme certificateur lors de l'établissement du plan de contrôle du label considéré.

Il est important de noter que ces exigences minimales de contrôle **ne constituent pas un plan de contrôle-type**, mais sont à considérer comme étant des minima pouvant être complétés sur le fondement, notamment, d'une analyse de risque catégorielle.

En effet, les fréquences minimales de contrôle **externe** figurant dans ce tableau constituent les **planchers** pour toutes les catégories d'opérateurs et s'appliquent aux opérateurs et catégories d'opérateurs ne présentant pas un risque élevé de non-respect du cahier des charges et à tous les labels.

Les projets de plan de contrôle **doivent** comporter des fréquences **plus élevées** :

- pour les catégories d'opérateurs présentant dans leur ensemble un **niveau élevé de risque de non respect du cahier des charges**. Cette augmentation, calculée sur l'année civile, sera déterminée par chaque organisme certificateur sur la base d'une **analyse de risque catégorielle effectuée en concertation avec l'ODG concerné**. Le nombre de contrôles supplémentaires (par rapport au plancher) ainsi défini pourra être réparti **uniquement sur certains opérateurs** si les conclusions de l'analyse de risque **individuelle** l'imposent ;
- selon le contenu de chaque cahier des charges de label, notamment en fonction des principaux points à contrôler désignés comme tels par l'ODG.

Les éventuelles fréquences minimales de contrôle interne figurant dans une notice technique viennent toujours **s'ajouter** aux fréquences minimales et aux fréquences supplémentaires de contrôle externe. Toutefois, lorsque l'OC juge qu'il doit y avoir **fongibilité de tout ou partie des contrôles internes dans les contrôles externes**, il doit le justifier de manière objective en prenant l'avis de l'ODG.

	Exigences minimales de contrôle	
	Contrôle interne	Contrôle externe
Atelier de découpe autonome	1 contrôle / site / an	2 contrôles / site / an
Atelier d'élaboration de produits transformés	1 contrôle / atelier / an	3 contrôles / atelier / an
Analyses bactériologiques et physico-chimiques	-	Si exigences spécifiques précisées dans le cahier des charges : 1 analyse / site / semestre

ANNEXE- Délai d'application

La mise en conformité des cahiers des charges avec la présente notice devra être effective au 31 décembre 2012.