Label Rouge : les conditions de production communes des charcuteries et salaisons pur porc évoluent pour répondre aux attentes sociétales [ODG]

Les conditions de production communes (CPC) relatives à la production en Label Rouge « Produits de charcuterie et de salaison pur porc » évoluent suite à la publication de la version modifiée au bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 19 octobre 2023. Cette modification était attendue par les professionnels de la filière. Elle permettra aux professionnels de mieux répondre aux attentes des consommateurs et de proposer des produits Label Rouge dont la liste des ingrédients et additifs est plus limitée que pour les produits standards.

Des modifications attendues par les opérateurs de la filière et les consommateurs

La modification des CPC permet d'intégrer des pratiques mieux-disantes des opérateurs, renforçant ainsi la différentiation attendue du Label Rouge.

Elle prend d'abord en compte les attentes relatives à **la réduction de l'utilisation d'additifs**, notamment des conservateurs, ainsi que la limitation de la liste des additifs autorisés. Il a ainsi été décidé de **réduire leur utilisation dans des proportions plus importantes que pour la production de charcuterie standard** afin d'accompagner l'ensemble des opérateurs vers une baisse des teneurs, notamment en nitrites/nitrates. Un effort a également été porté sur **la limitation de la liste des ingrédients**. La réduction de l'emploi d'additifs s'accompagne d'une meilleure qualité sanitaire des matières premières carnées. Ainsi, les viandes utilisées ne subissent aucune congélation et sont utilisées dans un délai de 4 jours après l'abattage des animaux. Les viandes employées bénéficient également du Label Rouge dont les conditions de production garantissent un élevage de plus de 6 mois dans des conditions strictement encadrées.

Des règles de production complètes pour l'ensemble de la filière

À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit **Label Rouge** doit répondre aux exigences définies dans **un cahier des charges**, validé par l'IINAO et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française. Pour certaines filières, dont les charcuteries et salaisons pur porc, ce cahier des charges complète **des conditions de production communes**.

Ainsi, **la nouvelle version des CPC s'applique à l'ensemble des produits de charcuterie et de salaison Label Rouge**. Elle contient également des fiches spécifiques

présentant les dispositions imposées pour les principales catégories de produits de charcuterie et de salaison consommées en France. À ce jour, 41 cahier des charges sont homologués pour cette filière. En 2021, plus de 19 000 tonnes de charcuteries ont été commercialisées en Label Rouge.

Source URL:
https://www.inao.gouv.fr/lettres-odg/octobre-2023/label-rouge-conditions-production-communes-charcuteries-salaisons-pur-porc

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Produire-sous-signes-de-qualite-comment-faire/Guides-pratiques/Conditions-de-production-communes-en-label-rouge
2. https://www.inao.gouv.fr/actus-odg