

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture,
de l'agro-alimentaire
et de la souveraineté alimentaire

Arrêté du 27 janvier 2026

fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge
« produits de charcuterie et de salaison pur porc »

NOR : AGRT2600581A

Le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat et du tourisme et du pouvoir d'achat et la ministre de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4, R. 641-2 et R.641-3-1 ;

Sur proposition de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en date du 15 octobre 2025 ;

Arrêtent :

Article 1^{er}

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « produits de charcuterie et de salaison pur porc ».

Article 2

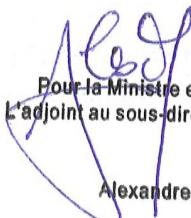
L'arrêté du 16 octobre 2023 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge "Produits de charcuterie et de salaison pur porc" est abrogé.

Article 3

Le présent arrêté entre en vigueur à compter de sa date de publication au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

Fait le 27 janvier 2026.

La ministre de l'agriculture,
de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire,


Pour la Ministre et par délégation
L'adjoint au sous-directeur compétitivité

Alexandre MARTIN

Le ministre des petites et moyennes entreprises,
du commerce, de l'artisanat, du tourisme et du pouvoir d'achat,

Pour le ministre et par délégation,
La sous-directrice des produits
et marchés agroalimentaires


CLUZEL Odile
Signature numérique de
CLUZEL Odile
Date : 2026.01.27 18:59:07
+01'00'

ANNEXE

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « PRODUITS DE CHARCUTERIE ET DE SALAISON PUR PORC »

Avertissement

Toute production en label rouge « Produits de charcuterie et de salaison pur porc » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

SOMMAIRE

I – CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES TOUT PRODUIT	4
1- CHAMP D'APPLICATION	4
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	4
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	4
3-1. Présentation du produit.....	4
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	5
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	6
4- TRAÇABILITE	6
5- METHODE D'OBTENTION.....	7
5-1. Schéma de vie.....	7
5-2. Matières premières carnées utilisées	7
5-3. Ingrédients et additifs	9
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	9
5-5. Qualité des produits.....	9
5-6. Surgélation.....	9
5-7. Etiquetage-Mentions spécifiques au label rouge.....	10
6- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	10
II – CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES PAR CATEGORIE DE PRODUIT	11
1- JAMBON CUIT	11
1.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	<i>11</i>
1.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	<i>12</i>
1.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	<i>12</i>
1.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	<i>13</i>
2- JAMBON SEC	14
2.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	<i>14</i>
2.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	<i>14</i>
2.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	<i>15</i>
2.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	<i>15</i>
3- SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SECHE	16
3.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	<i>16</i>
3.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	<i>16</i>
3.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	<i>18</i>
3.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	<i>18</i>
4- PATE DE CAMPAGNE	20
4.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	<i>20</i>
4.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	<i>20</i>
4.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	<i>22</i>
4.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	<i>23</i>
5- PATE DE FOIE, CREME DE FOIE ET MOUSSE DE FOIE	24
5.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	<i>24</i>
5.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	<i>24</i>
5.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	<i>26</i>
5.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	<i>26</i>
6- SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMEE OU NON FUMEE).....	27
6.1- <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	<i>27</i>
6.2- <i>Ingrédients et additifs</i>	<i>27</i>
6.3- <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	<i>28</i>
6.4- <i>Caractéristiques du produit fini</i>	<i>29</i>
6.5- <i>Surgélation</i>	<i>29</i>

7- RILLETTES	30
7.1- Matières premières carnées utilisées.....	30
7.2- Ingrédients et additifs	30
7.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	30
7.4- Caractéristiques du produit fini	31
8- SAUCISSON CUIT	32
8.1- Matières premières carnées utilisées.....	32
8.2- Ingrédients et additifs	32
8.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	33
8.4- Caractéristiques du produit fini	33
9- LARDONS	34
9.1- Matières premières carnées utilisées.....	34
9.2- Ingrédients et additifs	34
9.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	34
9.4- Caractéristiques du produit fini	35
9.5- Surgélation	35
10- ROTI CUIT	36
10.1- Matières premières carnées utilisées.....	36
10.2- Ingrédients et additifs	36
10.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	37
10.4- Caractéristiques du produit fini	37
DEFINITIONS	38

I – CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES TOUT PRODUIT

1- CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites dans le présent document s'appliquent 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.

Les dispositions communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits relevant de ces différentes catégories.

Les fiches annexées précisent les dispositions de productions communes à respecter pour les catégories de produit suivantes :

- Jambon cuit ;
- Jambon sec ;
- Saucisson sec et saucisse sèche ;
- Pâté de campagne ;
- Pâté de foie, crème, de foie et mousse de foie ;
- Saucisse crue, à cuire, à griller, à rôtir (fumée ou non fumée) ;
- Rillettes ;
- Saucisson cuit ;
- Lardons ;
- Rôti cuit.

Les règles fixées dans les présentes conditions de productions communes s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les règlementations en vigueur définies pour les produits visées ci-dessus.

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination du label rouge est conforme à la nomenclature du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les produits de charcuterie et de salaisons pur porc label rouge (LR) sont élaborés à partir de produits carnés de porc ou de coche label rouge.

Dans le cas de l'incorporation de viande de coche,

- si le taux est de 40 % maximum, , les produits sont « typés porc charcutier LR »,
- si le taux est compris entre 60 % et 100 %, les produits sont « typés coche LR ».

Les exigences qualitatives des produits label rouge sont supérieures à celles définies pour le segment de la qualité « supérieur » ou « traditionnel » dans le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes si cette catégorie est définie pour le produit considéré.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est défini comme étant un produit similaire au produit candidat au label rouge, conforme au Codes des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes. Il s'agit du cœur de gamme du marché.

Le produit courant ne bénéficie pas ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

Principaux points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Matières premières carnées	Exclusivement provenant de porc ou coche label rouge.	Elaboration à partir de porc ou de coche.
Emploi de viandes séparées mécaniquement (VSM)	Interdiction d'utiliser des VSM.	Possibilité d'utiliser des VSM.
Délai de mise en œuvre des viandes de porcs après abattage	Les viandes fraîches sont mises en œuvre dans un délai défini et limité à 4 ou 6 jours.	Délai fixé par chaque opérateur.
Délai de mise en œuvre des viandes de coche après abattage	Les viandes fraîches sont mises en œuvre dans un délai défini et limité à 6 jours.	Délai fixé par chaque opérateur.
Utilisation de viande congelée	Interdiction d'utiliser des viandes congelées.	Possibilité d'utiliser des viandes congelées.
Raidissage réalisé à des fins technologiques	Les opérations de conservation des matières premières raidies sont encadrées.	Aucune exigence fixée.
Ingrédients et additifs	La liste des ingrédients et additifs est plus restreinte que celle autorisée par le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes. L'emploi de fumée liquide est interdit.	Respect du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes. L'emploi de fumée liquide est autorisé.
Processus de fabrication, de tranchage et de conditionnement	Les processus de fabrication et de tranchage sont définis au-delà du code des usages de la charcuterie, de la salaison et	Les processus de fabrication et de tranchage doivent respecter le code des usages de la charcuterie, de la salaison et

Principaux points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	des conserves de viandes.	des conserves de viandes.
Caractéristiques physico-chimiques	Les caractéristiques physico-chimiques sont définies au-delà du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.	Les caractéristiques physico-chimiques doivent respecter le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure des produits label rouge repose notamment sur :

- les caractéristiques sensorielles du produit ;
- les caractéristiques d'image en particulier les caractéristiques spécifiques des matières premières, notamment la viande de porc label rouge ;
- les caractéristiques d'élaboration ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

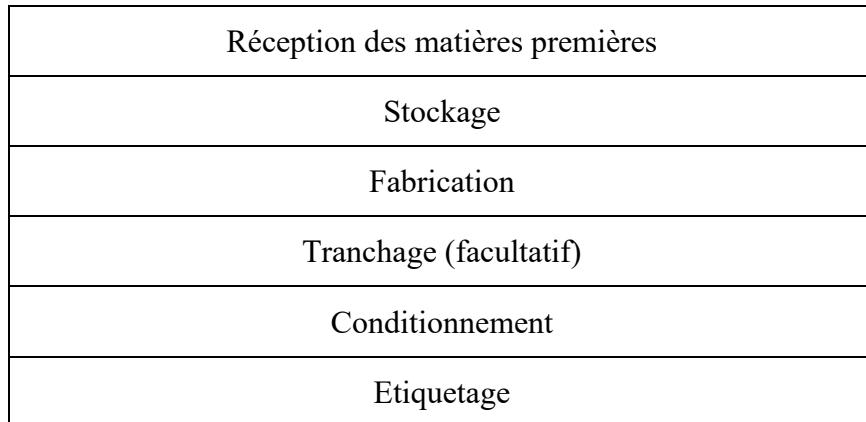
4- TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Identification de tous les opérateurs concernés par les produits de charcuterie et de salaison pur porc label rouge.
C2	Obligations d'enregistrement et de suivi	Enregistrement et suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit par les opérateurs.
C3	Schéma de traçabilité ascendante et descendante	Mise en place d'un système de traçabilité ascendante et descendante afin de permettre de connaître, à toutes les étapes, l'historique des produits labellisés.

5- METHODE D'OBTENTION

Les dispositions décrites dans cette partie s'appliquent à tous les produits de charcuterie et de salaison pur porc label rouge. Elles sont complétées par les conditions communes de production particulières aux principales catégories de produits couverts par le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes décrites dans les fiches « produits ».

5-1. Schéma de vie



Un schéma de vie reprenant toutes les étapes de découpe (le cas échéant) et de fabrication est détaillé dans chaque cahier des charges.

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Nature des matières premières carnées	Produit exclusivement à partir de matière première carnée de porc et/ou de coche label rouge.
C5	Caractéristiques des matières premières carnées utilisées	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.
C6	Taux d'incorporation des viandes pour les produits de hachage	Produits « typés porc charcutier » : fabriqué à partir de viandes et de gras de porc charcutier avec un taux d'incorporation de 40 % maximum de viande de coche. Produits « typés coche » : fabriqué à partir de viandes et de gras de coche avec un taux d'incorporation compris entre 60 et 100 % de viande de coche.
C7	Interdiction des VSM	Interdiction de l'utilisation des VSM.
C8	Délai maximum de mise en œuvre des matières premières carnées de porcs	Viandes fraîches mises en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai peut être amené à 6 jours.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C9	Délai maximum de mise en œuvre des viandes de coches	Viandes fraîches mises en œuvre au plus tard 6 jours après la date d'abattage des coches.
C10	Interdiction de l'utilisation de viande congelée	Interdiction de l'utilisation de viande congelée à l'exception des produits de type « Saucisses cuites à pâte fine ».
C11	Raidissement réalisé à des fins technologiques	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes pour les catégories de produit concernées.
C22	Conditions de congélation des viandes (en cas de congélation par le transformateur)	En cas d'utilisation de viande congelé(s), la congélation s'effectue au plus tard 3 jours après abattage. Si un lot de viande congelé(s) est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date de congélation la plus ancienne. La congélation lors du process de fabrication est interdite.
C23	Durée de conservation des viandes congelées	4 mois maximum.
C12	Conditions de congélation des gras (en cas de congélation par le transformateur)	En cas d'utilisation de gras congelé, la congélation s'effectue au plus tard 3 jours après abattage. Si un lot de gras congelé est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date de congélation la plus ancienne. La congélation des gras s'effectue en l'état. La congélation lors du process de fabrication est interdite.
C13	Durée de conservation des gras congelés	4 mois maximum.
C24	Conditions de congélation des abats (foies, estomacs, chaudins, sang, crépines...) (en cas de congélation par le transformateur)	En cas d'utilisation d'abats congelés, la congélation s'effectue au plus tard 2 jours après abattage. Si un lot d'abats congelés est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date de congélation la plus ancienne.
C25	Durée de conservation des abats congelés (foies, estomacs, chaudins, sang, crépines...)	Abats rouges : 4 mois maximum Abats blancs : 9 mois maximum

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C26	Utilisation du cutter	En cas de cutterage, l'utilisation du cutter doit être réalisée par du personnel qualifiée.

5-3. Ingédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15	Liste des ingrédients et additifs autorisés	Cf. listes définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C16	Emploi de la fumée liquide	Interdiction de l'emploi de fumée liquide
C17	Processus de fabrication, de tranchage et de conditionnement	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.
C27	Conditions de réemploi	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes pour les catégories de produit concernées.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18	Caractéristiques des produits finis	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.

5-6. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C19	Délai de surgélation après fabrication	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes pour les catégories de produit concernées.
C20	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes pour les catégories de produit concernées.

5-7. Etiquetage-Mentions spécifiques au label rouge

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21	Mentions d'étiquetage	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none">• Le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique ;• Le numéro d'homologation du label rouge ;• Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquetage ;• Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG. <p>La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG</p>

6- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C4.1	Nature des matières premières carnées	Visuelle et documentaire

II – CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES PAR CATEGORIE DE PRODUIT

Les fiches qui suivent précisent les dispositions communes de production particulière à respecter par catégorie de produit.

1- JAMBON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont le titre est « **Jambon cuit supérieur** ». Le produit courant de comparaison relève de la même fiche.

1.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Jambons frais entiers non désossés, issus des membres postérieurs, de porc charcutier.
C5.1	Défauts d'aspect	Absence de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant du dispositif de convoyage.
C5.2	Caractéristique du gras de couverture des jambons	Couleur blanche et consistance ferme.
C5.3	Poids des jambons	Poids minimum de 8 kg avant désossage et parage.
C5.5	Utilisation du jarret	Exclusion du jarret de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie tendineuse. 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. Dans le cas du jambon cuit entier avec son os ou à l'ancienne, les muscles du jarret peuvent être conservés ou réintroduits au niveau de la cavité laissée par le fémur dans le respect des proportions anatomiques initiales.
C5.6	Couenne utilisée	Couenne de jambon exclusivement.

1.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrediénts et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - sel (NaCl), eau, bouillon, saumure ; - sucres : saccharose, dextrose ; - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ; 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 maltodextrines comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,2 % du poids de viande mis en œuvre ; - nitrite de sodium (E 250) dans la limite d'une dose d'emploi de 54 mg/kg en ion NO₂ soit 80 mg/kg maximum exprimé en NaNO₂ ; - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ; - érythorbate de sodium (E316) et, pour le jambon "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs ; - vinaigre tamponné (E267) ; - ferment sans OGM (< 0,9 %).

1.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.5	Réinjection de jambon par la saumure	Interdit
C17.1	Traitemetn thermique	Cuisson à cœur du produit correspondant à une valeur pasteurisatrice (VP $\frac{10}{70}$) minimale de 50 minutes pour le germe <i>streptococcus faecalis</i> .
C17.2	Délai après la fin de la cuisson	Tranchage et conditionnement réalisés au plus tôt 2 jours et au plus tard 42 jours après la fin de la cuisson.
C17.3	Température de la salle de	-2°C/+4°C.

	repos après cuisson	
--	---------------------	--

1.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Sucres solubles totaux (SST) maximum	$\leq 0,8 \%$.
C18.2	Matière grasse totale (sur tranche découennée et dégraissée)	$\leq 7 \%$ dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté ou à l'ancienne.
C18.3	PCL	Moyenne ≥ 20 et aucun résultat < 19 .

2- JAMBON SEC

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont le titre est « **Jambon sec, sel sec, supérieur ou traditionnel** ». Le produit courant de comparaison relève de la même fiche.

2.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Jambons frais entier non désossé de porc charcutier issu des membres postérieurs.
C5.1	Défauts d'aspect	Absence de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou lubrifiant du dispositif de convoyage.
C5.2	Poids des jambons frais	Poids minimum de 9,5 kg après parage.
C5.4	Epaisseur du gras de couverture	≥ 10 mm, couenne comprise, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur.
C5.5	Caractéristiques du gras de couverture des jambons	Couleur blanche et de consistance ferme.
C5.6	Température de réception des jambons frais reçus parés.	≤ 4 °C à cœur.

2.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- Sel (NaCl) ;- sucres : saccharose, dextrose ;- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;- ferments sans OGM (< 0,9 %). <p>Substances de traitement des surfaces :</p> <ul style="list-style-type: none">- panne, saindoux, amidon, sel (NaCl), épices, aromates, vins alcools, liqueurs.

2.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Durée minimale de fabrication	270 jours à compter de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage ou désossage.
C17.2	Température à cœur en cas de raidissement	$\geq -13,5^{\circ}\text{C}$ et dans tous les cas le jambon sec n'est pas congelé.
C17.3	Durée maximale entre le début du raidissement et le tranchage	8 semaines maximum.
C17.4	Elimination du jarret	Dans le cas d'une vente du jambon en morceaux ou en tranches, élimination de la partie tendineuse du jarret.

2.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.3	Teneur en eau maximum	$\leq 61\%$ (mesurée par la méthode définie par le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes).

3- SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SECHE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans les fiches du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont les titres sont « **Saucisson sec, saucisse sèche supérieur(e)** », « **Rosette supérieure, fuseau supérieur** » et « **Miche, galet, pavé, rouelle** ». Pour cette dernière fiche, les exigences concernent uniquement les produits portant la mention « supérieur(e) ». Elles s'appliquent également à la dénomination « **Jésus** » définie dans la fiche dont le titre est « **Saucisson sec, saucisse sèche, pur porc, supérieur(e)** ». Le produit courant de comparaison relève des mêmes fiches.

3.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Les viandes et les gras sont issus de porcs et de coches : - viandes fraîches issues des pièces anatomiques parées suivantes : jambon, épaule et longe ; - gras dur frais ou congelé : bardière (gras dorsal), poitrine, gras de dessus d'épaule et de jambon .
C5.1	Interdiction du jarret	Interdiction de l'utilisation du jarret.
C5.2	Température de réception des viandes fraîches	$\leq +4$ °C.
C11.1	Raidissement réalisé à des fins technologiques	Conservation des produits à l'état raidi \leq à 48 heures à une température à cœur : - pour les viandes comprise entre -5°C et -2°C ; - pour le gras comprise entre -7°C et -5°C. Délai \leq 72 heures les week-ends et jours fériés.

3.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	- sel (NaCl) ; - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose ; - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ; - ferment sans OGM (< 0,9 %) ; - nitrate de potassium (E252) ; - nitrite de sodium (E250) ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - érythorbate de sodium (E316) ; - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ; - vinaigre tamponné (E267). <p>Substances de traitement des surfaces des boyaux et enveloppes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fleurs de surface. <p>Enrobages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - poudres de fleurage : amidon, farine, talc, carbonate de calcium. <p>Les enrobages doivent être exempts de nanoparticules.</p>
C15.2	Embossage des produits entiers	<p>Réalisé avec du boyau naturel.</p> <p>Pour les produits de petit calibre destinés au snacking (poids inférieur à 50 g), le boyau collagénique est autorisé.</p> <p>Embossage du jésus réalisé à partir de caecum d'origine porcine.</p>
C15.3	Embossage des produits à trancher présentés en libre service	<p>Pour les produits destinés à être pelés avant le tranchage, l'utilisation du boyau collagénique est autorisé.</p> <p>En cas d'utilisation d'un boyau de calibre ≤ 50 mm, le boyau cellulosique est également autorisé.</p>
C15.4	Ingédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « saucisse sèche / saucisson sec à » ou « saucisse sèche /saucisson sec aux »	<p>En cas d'utilisation de la dénomination « saucisse sèche / saucisson sec à » ou « saucisse sèche /saucisson sec aux », seuls les ingrédients suivants sont autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les ingrédients figurant au critère C15.1 ; - espèces de champignons sylvestres : Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces : <ul style="list-style-type: none"> . Boletus aeras (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Boletus edulis (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Boletus pinicola (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Boletus reticulatus (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Cantharellus cibarius (pieds + chapeau en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Morchella esculenta (pieds + chapeaux en proportions

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),</p> <ul style="list-style-type: none"> . <i>Morchella conica</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau) ; - variétés de truffes : <i>Tuber melanosporum</i> Vitt. ; <i>Tuber magnatum</i> P. ; <i>Tuber aestivum</i> Vitt. Var.<i>uncinatum</i> C. ; <i>Tuber mesentericum</i> Vitt.; <p>Ces ingrédients sont utilisés dans les proportions suivantes :</p> <p>Champignons sylvestres: 5 à 15 %</p> <p>Truffes : 1,5 à 5 %</p> <ul style="list-style-type: none"> - fromages bénéficiant d'un SIQO : 5 à 10 % ; - fruits à coque : 5 à 15 %.

3.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Hachage	<p>Taille des grains : \geq 6 mm.</p> <p>Pour les produits dont le poids est inférieur à 50 g, la taille minimale des grains peut être ramenée à \geq 4mm.</p>
C17.3	Durée minimale de séchage	Cf. caractéristiques définies dans les cahiers des charges afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini.
C17.4	Tranchage et conditionnement	Avant tranchage, le boyau peut être retiré.

3.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'Humidité du produit dégraissé (HPD) 77 % maximum	\leq 20.
C18.2	Rapport collagène / protides maximum	\leq 11.
C18.3	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum	\leq 0,8%.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.4	pH des produits finis minimum	<ul style="list-style-type: none">- $\geq 5,2$ pour les petites pièces ;- ≥ 5 pour les grosses pièces d'un poids ≥ 1 Kg.

4- PATE DE CAMPAGNE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont le titre est « **Pâté de campagne supérieur** ». Les exigences concernent les produits frais ou appétisés. Le produit courant de comparaison relève de la fiche « Pâté de campagne ».

4.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<ul style="list-style-type: none">- gorge entière découennée fraîche ou congelée ;- poitrine (après parage des glandes mammaires) fraîche ou congelée ;- viande de porc fraîche ;- gras frais ou congelé ;- foie frais ou congelé ;- cœur, rognon, viande de tête (viande, gras, couenne) frais ou congelé ;- couenne fraîche ou congelée, cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides).
C4.2	Interdiction de couenne déshydratée	Interdiction de l'utilisation de couenne déshydratée.

4.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrediénts et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- gélatine ;- sel (NaCl) ;- eau, bouillon ;- sucres : saccharose, dextrose, glucose ;- aromates, épices, vins, alcools, condiments ;- 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 ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - farines, féculles, amidons ; - nitrite de sodium (E250), dans la limite de 54 mg/kg en ion NO₂ soit 80 mg/kg maximum ; - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ; - érythorbate de sodium (E316) ; - vinaigre tamponné (E267) ; - colorants de masse : caramel (E150 a) ; - pour le badigeonnage éventuel : jaunes d'œufs, caramel E150 a ; - pour le décor : gelée, barde et crêpine de porc.
C15.2	Ingédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « pâté de campagne supérieur à » ou « pâté de campagne supérieur aux »	<p>En cas d'utilisation de la dénomination « pâté de campagne supérieur à » ou « pâté de campagne supérieur aux », seuls les ingrédients suivants sont autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les ingrédients figurant au critère C15.1 ; - espèces de champignons sylvestres : Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces : <ul style="list-style-type: none"> . Boletus aeras (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Boletus edulis (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Boletus pinicola (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Boletus reticulatus (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Cantharellus cibarius (pieds + chapeau en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Morchella esculenta (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . Morchella conica (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau) ; - variétés de truffes : Tuber melanosporum Vitt. ; Tuber magnatum P. ; Tuber aestivum Vitt. Var.uncinatum C. ; Tuber mesentericum Vitt.; <p>Ces ingrédients sont utilisés dans les proportions suivantes :</p> <p>Champignons sylvestres: 5 à 15 %</p> <p>Truffes : 1,5 à 5 %</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - fromages bénéficiant d'un SIQO : 5 à 10 % ; - fruits à coque : 5 à 15 %.

4.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange	<ul style="list-style-type: none"> - $\geq 25\%$ pour les gorges entières découennées ; - $\geq 22\%$ pour le foie.
C17.2	Mélange mis en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> - soit composé exclusivement à partir de grains ; - soit composé 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.
C17.3	Hachage	Taille des grains ≥ 6 mm.
C17.4	Distribution des grains	Homogène sur l'ensemble du produit.
C17.5	TraITEMENT thermique	<p>Cuisson du produit correspondant à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une valeur pasteurisatrice (VP $\frac{10}{70}$) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais ; - une valeur stérilisatrice (VF $\frac{10}{121,1}$) minimale de 3 minutes pour les produits appertisés.
C17.6	Délai entre la cuisson et le conditionnement	Pour les produits vendus à l'état frais entier : ≤ 4 jours après cuisson.
C17.7	Aspect des produits vendus à la coupe	Pour les produits vendus à la coupe, présentation d'un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.
C17.8	Tranchage et conditionnement	<p>En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 10 jours.</p> <p>Dans le cas d'un délai supérieur à 5 jours, les produits sont protégés par l'étui de cuisson.</p> <p>Le délai entre le tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure.</p>
C27.1	Conditions de réemploi	Le réemploi doit être issu d'une même recette de fabrication, être labellisable et ne pas avoir fait l'objet

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>d'un premier conditionnement.</p> <p>≤ 10% maximum du poids de la mêlée avant incorporation du réemploi</p> <p>Délai d'utilisation : 4 jours maximum</p> <p>Dans l'attente de sa mise en œuvre, le réemploi est conservé entre 0 et 4°C.</p>

4.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Rapport collagène / protides maximum	≤ 20.

5- PATE DE FOIE, CREME DE FOIE ET MOUSSE DE FOIE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont le titre est « **Pâté, mousse de foie supérieur(e), terrine, crème, purée de foie** ». Les exigences concernent les produits frais ou appertisés portant la mention « supérieur(e) ». Le produit courant de comparaison ne dispose pas de cette mention.

5.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<ul style="list-style-type: none">- foie frais;- gras frais ou congelé.

5.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- gélatine ;- sel (NaCl) ;- eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;- sucres : saccharose, dextrose, glucose ;- aromates, épices, vins, alcools, condiments ;- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;- lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mélée ;- œufs : entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mélée ;- farines, féculles, amidons ;- nitrite de sodium (E250), dans la limite de 54 mg/kg en ion NO₂ soit 80 mg/kg maximum ;- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;- érythorbate de sodium (E316) ;- vinaigre tamponné (E267) ;- colorants de masse: caramel (E150 a) ;- pour le badigeonnage éventuel : jaunes d'œufs,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>caramel E150 a ;</p> <p>- pour le décor : gelée, bardé et crêpine de porc.</p>
C15.2	<p>Ingrédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « pâté de foie supérieur à, mousse de foie supérieure à, crème de foie à » ou « pâté de foie supérieur aux, mousse de foie supérieure aux, crème de foie aux »</p>	<p>En cas d'utilisation de la dénomination « pâté de foie supérieur à, mousse de foie supérieure à, crème de foie à » ou « pâté de foie supérieur aux, mousse de foie supérieure aux, crème de foie aux », seuls les ingrédients suivants sont autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les ingrédients figurant au critère C15.1 ; - espèces de champignons sylvestres : Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces : <ul style="list-style-type: none"> . <i>Boletus aeras</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . <i>Boletus edulis</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), <i>Boletus pinicola</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . <i>Boletus reticulatus</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . <i>Cantharellus cibarius</i> (pieds + chapeau en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . <i>Morchella esculenta</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), . <i>Morchella conica</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau) ; - variétés de truffes : <i>Tuber melanosporum</i> Vitt. ; <i>Tuber magnatum</i> P. ; <i>Tuber aestivum</i> Vitt. Var. <i>uncinatum</i> C. ; <i>Tuber mesentericum</i> Vitt.; <p>Ces ingrédients sont utilisés dans les proportions suivantes :</p> <p>Champignons sylvestres: 5 à 15 %</p> <p>Truffes : 1,5 à 5 %</p> <ul style="list-style-type: none"> - fromages bénéficiant d'un SIQO : 5 à 10 % ; - fruits à coque : 5 à 15 %.

5.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Proportion en foie et gras dans le mélange	<ul style="list-style-type: none"> - $\geq 22\%$ pour le foie ; - $\leq 50\%$ pour les gras.
C17.2	Traitement thermique	<p>Cuisson du produit correspondant à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une valeur pasteurisatrice (VP $\frac{10}{70}$) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais ; - une valeur stérilisatrice (VF $\frac{10}{121,1}$) minimale de 3 minutes pour les produits appertisés.
C17.3	Délai entre la cuisson et le conditionnement	Pour les produits vendus à l'état frais entier : ≤ 4 jours après cuisson.
C17.4	Aspect des produits vendus à la coupe	Pour les produits vendus à la coupe, présentation d'un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.
C17.5	Tranchage et conditionnement	<p>En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 5 jours.</p> <p>Dans le cas d'un délai supérieur à 5 jours, les produits sont protégés par l'étui de cuisson. Le délai entre le tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure.</p>
C27.1	Conditions de réemploi	<p>Le réemploi doit être issu d'une même recette de fabrication, être labellisable et ne pas avoir fait l'objet d'un premier conditionnement.</p> <p>$\leq 10\%$ maximum du poids de la mélée avant incorporation du réemploi</p> <p>Délai d'utilisation : 4 jours maximum</p> <p>Dans l'attente de sa mise en œuvre, le réemploi est conservé entre 0 et 4°C.</p>

5.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Rapport collagène / protides maximum	≤ 20 .

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 du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont les titres sont « **Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir, supérieur(e)** » et « **Saucisse de Toulouse** ». Pour cette dernière fiche, les exigences concernent uniquement les produits portant la mention « **supérieur(e)** ». Le produit courant de comparaison relève des fiches « **Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir** » et « **Saucisse de Toulouse** ».

6.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<p>Viandes fraîches :</p> <ul style="list-style-type: none">- épaule ;- échine ;- longe ;- jambon sans jarret. <p>Gras dur frais ou congelé : bardière (gras dorsal), poitrine, gras de dessus d'épaule et de jambon .</p>
C11.1	Raidissement réalisé à des fins technologiques	<p>Conservation des produits à l'état raidi \leq à 24 heures à une température à cœur :</p> <ul style="list-style-type: none">- pour la viande comprise entre -5°C et -2°C ;- pour le gras comprise entre -7°C et -3°C.

6.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication des saucisses fumées	<ul style="list-style-type: none">- sel (NaCl) ;- eau, glace, ;- sucres : saccharose, dextrose, glucose ;- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;- ferment sans OGM (< 0,9 %) ;- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;- érythorbate de sodium (E316) ;- acides organiques, acétique (E260), lactique (E270),

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>citrique (E330) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - acéate de sodium (E262), de potassium (E261) ; - nitrite de sodium (E250) ; - vinaigre tamponné (E267) ; - crêpine de porc.
C15.1 bis	Ingédients et additifs autorisés pour la fabrication des saucisses non fumées	<ul style="list-style-type: none"> - sel (NaCl) ; - eau, glace, ; - sucres : saccharose, dextrose, glucose; - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ; - arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ; - ferment sans OGM (< 0,9 %) ; - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ; - vinaigre tamponné (E267) ; - crêpine de porc.

6.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Hachage	<p>Fabrication sans addition de farce</p> <p>Taille des grains \geq 6mm</p> <p>Taille des grains \geq 8mm pour la saucisse de Toulouse</p>
C17.2	Embossage (facultatif)	Boyau naturel de porc ou de mouton.
C27.1	Conditions de réemploi	<p>Le réemploi doit être issu d'une même recette de fabrication, être labellisable et ne pas avoir fait l'objet d'un premier conditionnement.</p> <p>\leq 10% maximum du poids de la mêlée avant incorporation du réemploi</p> <p>Délai d'utilisation : 1 jour maximum</p> <p>Dans l'attente de sa mise en œuvre, le réemploi est conservé entre 0 et 4°C.</p>

6.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'HPD 77 % maximum	$\leq 20\%$. Pour les saucisses fumées à cuire $\leq 27\%$.
C18.2	Rapport collagène / protides maximum	$\leq 12\%$ pour les saucisses crues non fumées label rouge.
C18.3	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum	$\leq 0,8\%$.
C18.4	HPD maximum	Conforme à la valeur fixée au code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

6.5- Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C19.1	Délai de surgélation après fabrication	La mise en surgélation s'effectue dans les 24 heures suivant la fin de la fabrication.
C20.1	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température	Les pièces sont surgelées par un dispositif permettant d'atteindre une température à cœur des pièces destinées au consommateur final (UVC) de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation.

7- RILLETTES

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont le titre est « **Rillettes supérieures** ». Le produit courant de comparaison relève de la fiche « **Rillettes** ».

7.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières utilisées	Les viandes et les gras sont issus de porcs et de coches. - viandes fraîches ; - gras et/ou graisse frais ou congelé.
C5.1	Caractéristique des poitrines	Exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire.

7.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	- sel (NaCl) ; - aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ; - bouillon, jus, fumet ; - arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ; - nitrite de sodium (E250).

7.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Rissolage	Température : supérieure à 95 °C.
C17.2	Cuisson	Température : 85 °C minimum ; Durée : supérieure à 8 heures, temps de rissolage compris, à partir de la fin du chargement du cuiseur.
C17.3	TraITEMENT thermique	Cuisson du produit correspondant à une valeur stérilisatrice (VF $\frac{10}{121,1}$) minimale de 3 minutes pour les produits appétisés.
C17.4	Délai entre tranchage et	≤ 1 heure.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	conditionnement (si il y a lieu)	
C27.1	Conditions de réemploi	<p>Le réemploi doit être issu d'une même recette de fabrication, être labellisable et ne pas avoir fait l'objet d'un premier conditionnement.</p> <p>≤ 10% maximum du poids de la mêlée avant incorporation du réemploi</p> <p>Délai d'utilisation : 4 jours maximum</p> <p>Dans l'attente de sa mise en œuvre, le réemploi est conservé entre 0 et 4°C.</p>

7.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	HPD maximum	≤ 72 %.
C18.2	Taux de lipides rapporté à l'HPD 72 % maximum	≤ 42%.
C18.3	Rapport collagène / protides maximum	≤ 15%.
C18.4	SST rapporté à l'HPD 72 % maximum	< 0,5%.

8- SAUCISSON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont le titre est « **Saucisson cuit, saucisson cuit à l'ail supérieur** ». Le produit courant de comparaison relève de la fiche « **Saucisson cuit, saucisson cuit à l'ail (choix)** ».

8.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<p>Viandes fraîches issues des pièces anatomiques parées :</p> <ul style="list-style-type: none">- jambon ;- longe ;- épaule ;- échine ;- gorge. <p>Gras dur frais ou congelé : bardière (gras dorsal), poitrine, gras de dessus d'épaule et de jambon .</p>
C11.1	Raidissement réalisé à des fins technologiques	<p>Conservation des produits à l'état raidi \leq à 48 heures à une température à cœur :</p> <ul style="list-style-type: none">- pour la viande comprise entre -5°C et -2°C ;- pour le gras comprise entre -7°C et -5°C. <p>Délai \leq 72 heures les week-ends et jours fériés.</p>

8.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrediénts et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- sel (NaCl) ;- sucres : saccharose, dextrose, glucose ;- ail ;- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;- blanc d'œuf ;- nitrite de sodium (E250), dans la limite de 54 mg/kg en ion NO₂ soit 80 mg/kg maximum ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E301) ; - érythorbate de sodium (E316) ; - acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330) ; - acétate de sodium (E262), de potassium (E261). - vinaigre tamponné (E267).

8.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Hachage	<p>Taille des grains \geq 6mm</p> <p>Quantité de farce fine \leq 15 %</p>
C17.2	Proportion de viande dans la mêlée mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> - viande : \geq 40 %.
C17.3	Embossage	<p>Réalisé avec du boyau naturel.</p> <p>Autorisation du boyau collagénique destiné à être pelé avant utilisation dans un produit élaboré.</p>
C17.4	Délai entre le tranchage et le conditionnement	<p>En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours.</p> <p>Le délai entre le tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure.</p>

8.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Lipides rapporté à l'HPD 76 % maximum	\leq 25%.
C18.2	Rapport collagène / protides maximum	\leq 15%.
C18.3	SST rapporté à l' HPD 76 % maximum	$<$ 1%.

9- LARDONS

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont le titre est « **Lardons supérieurs** ». Le produit courant de comparaison relève de la même fiche.

9.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Poitrine de porc fraîche parée des glandes mammaires.

9.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrediénts et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- sel (NaCl) ;- eau, saumure ;- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose ;- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;- ferments sans OGM (< 0,9 %) ;- nitrite de sodium (E250) ;- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;- érythorbate de sodium (E316).- vinaigre tamponné (E267).

9.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Caractéristiques de fabrication	Préparé à partir de poitrines non reconstituées salées au sel sec ou saumurées. Les poitrines sont étuvées puis éventuellement fumées.
C17.2	Délai tranchage entre le tranchage et le conditionnement	< 1 h

9.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'HPD 74% maximum	< 24 %

9.5- Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C19.1	Délai de surgélation après fabrication	La mise en surgélation s'effectue dans les 24 heures suivant la fin de la fabrication.
C20.1	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température	Les pièces sont surgelées par un dispositif permettant d'atteindre une température à cœur des pièces destinées au consommateur final (UVC) de -18 ° C dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation.

10- ROTI CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont le titre est « **Rôti cuit supérieur** ». Le produit courant de comparaison relève de la même fiche.

10.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Longe de porc à l'exception de l'échine.

10.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrediénts et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none">- sel (NaCl) ;- eau, bouillon, saumure ;- sucres : saccharose, dextrose;- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ; 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 maltodextrines comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,2% du poids de viande mise en œuvre;- nitrite de sodium (E 250), dans la limite de 54 mg/kg en ion NO₂ soit 80 mg/kg maximum ;- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;- érythorbate de sodium (E316) et, pour le rôti "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs ;- vinaigre tamponné (E267) ;- ferment sans OGM (< 0,9 %) ;- caramel E150 a (pour la coloration de surface

		exclusivement).
--	--	-----------------

10.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Traitements thermiques	Cuisson à cœur du produit correspondant à une valeur pasteurisatrice (VP $\frac{10}{70}$) minimale de 50 minutes pour le germe <i>streptococcus faecalis</i> .
C17.2	Délai entre cuisson et tranchage	Le tranchage suivi du conditionnement doivent être réalisés au plus tôt 2 jours après la fin de la cuisson.
C17.3	Température de la salle de repos entre cuisson et tranchage	Température de repos : de -2°C à +4°C.
C17.4	Tranchage et conditionnement	En cas de tranchage, le délai entre le tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure.

10.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	SST maximum	$\leq 0,8 \%$.
C18.2	PCL	Moyenne ≥ 20 et aucun résultat < 19 .

DEFINITIONS

HPD : Humidité du produit dégraissé : $\frac{\% \text{ d'humidité totale} \times 100}{\% \text{ de matière grasse libre} - 100}$

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. On distingue un parage superficiel pour les pièces utilisées entières et un parage interne pour les morceaux destinés à être hachés.

PCL : Le critère PCL permet d'évaluer la teneur en protéines autres que le collagène de la partie délipidée des pièces cuites : $(\% \text{ de protéines totales} - \% \text{ de collagène}) \times 100$

$100 - \% \text{ de lipides}$

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

Réemploi : Réincorporation de produit en fin de process dans une mêlée différente.

SST : Sucres solubles totaux. La teneur est rapportée à l'HPD du produit concerné :

$\frac{\text{SST} \times (100 - \text{HPD})}{100 - \text{humidité} - 0,01 \times \text{lipides} \times \text{HPD}}$

Tranchage : Mode de débit d'une pièce en tranches ou en morceaux