

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/13 « Pâté de porc fermier »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de porc fermier label rouge élevé en plein air
- Elaboré à partir de viande fraîche uniquement

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Produits de charcuterie / salaison pur porc » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. Présentation du produit.....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	5
4- TRAÇABILITÉ	7
4-1. Identification des opérateurs	7
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	7
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	7
5- METHODE D'OBTENTION.....	9
5-1. Schéma de vie.....	9
5-2. Matières premières carnées utilisées	10
5-3. Ingrédients et additifs	11
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	11
5-5. Qualité des produits.....	12
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	12
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	12

1- NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (A.P.F.S.O.)

6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ
Tél. 05.59.67.25.77 Fax 05.59.67.25.77.
E-mail : peyoaguia@wanadoo.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Pâté de porc fermier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le champ d'application de ce label rouge porte sur le pâté de porc fermier. Les pâtés mis en œuvre sont exclusivement produits à partir de viande de porcs fermiers label rouge LA 19-88.

Le cahier des charges du pâté de porc fermier label rouge recouvre les déclinaisons suivantes :

- Pâté de campagne supérieur, pur porc, à l'ancienne ou traditionnel ;
- Terrine de campagne

Présentation à la vente :

Ces pâtés peuvent être commercialisés frais ou appertisés :

- 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 vide ;
- sous la forme de produits appertisés.

Caractéristiques physico-chimiques :

Les caractéristiques physico-chimiques des produits finis sont conformes à celles définies dans les dispositions communes de production, auxquelles s'ajoutent les caractéristiques suivantes :

Caractéristiques du produit fini	Valeurs
Humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA)	≤ 76%
Sucres Solubles Totaux (SST)	≤ 2%
Lipides*	≤ 35%
Amidon*	≤ 2%

* rapporté à l'HPDA (Humidité du produit dégraissé et désamidonné)

Caractéristiques organoleptiques :

Les caractéristiques sensorielles du produit label rouge sont les suivantes :

- Couleur marron et aspect marbré,
- Texture granuleuse, moelleuse et grasse,
- Arôme de gras intense,
- Arôme de viande de porc intense.

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.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant a été choisi au regard des éléments suivants :

Il s'agit d'un produit similaire commercialisé en grande distribution, en boucherie/charcuterie et dans la restauration.

Il est défini dans le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, par la fiche 2.1.7.6 relative au pâté de campagne supérieur, frais ou appertisé.

Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie par le code rural et de la pêche maritime.

Le pâté de porc fermier label rouge se différencie du produit courant sur différents aspects, que ce soit l'origine et les caractéristiques de la matière première, les ingrédients et additifs mis en œuvre ou encore les caractéristiques physico-chimiques du produit fini.

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

Points de différence	Pâté de porc fermier LA 02-13	Produit courant
Viande de porc mise en œuvre	Viande et abats de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge porc fermier LA 19-88 : - Gorge entière découennée - Foie frais - Poitrine (après parage des glandes mammaires), - Gras de porc ≤ 20% - Couenne cuite au bouillon, - Barde et crépine (uniquement pour la couverture du produit).	Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première. La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment). Gorge entière découennée ≥ 20 % Foie frais ≥ 15 % cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne) Poitrine (après parage des glandes mammaires), Gras de porc, Couenne cuite au bouillon, Barde et crépine uniquement pour la couverture du produit.
	Viande fraîche. L'utilisation de maigre et de	Surgélation possible de la matière

Points de différence	Pâté de porc fermier LA 02-13	Produit courant
Caractéristiques des viandes mises en fabrication	gras congelé est interdite. De même, les abats sont utilisés frais. Les viandes de verrats et de cochons sont exclues de la transformation.	première excepté pour la mention « à l'ancienne », « comme autrefois » ou mention ayant la même signification.
	Les viandes fraîches sont réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai est porté à 6 jours maximum.	Le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande ne précise pas de délai de réception. L'opérateur met en œuvre dans le respect de la DLC apposée par son fournisseur (en général 8 jours).
Ingrédients et additifs	Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive ci-dessous à l'exclusion de tout autre. - Sel, dans une limite de 2%, - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, dans une limite de 1%, - Aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc... (7% maximum), - Gelée, gélatine G (2% maximum), - Eau, bouillon, - farines, féculs, amidons (3% maximum), - Utilisation du lait - Utilisation de l'œuf Jaune d'œufs et caramel uniquement pour le badigeonnage.	Possibilité d'incorporer les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants de masse, les exhausteurs de goût, l'acide sorbique et ses sels, le parahydroxybenzoate.
Additifs	Incorporation des seuls additifs suivants, pour une quantité totale $\leq 0,03$ %. Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), lactate de sodium (E325), de potassium (E326), caramel (E150a)	
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	HPDA ≤ 76 %	HPDA ≤ 78 %
	Lipides ≤ 35 %	Lipides ≤ 40 %
	Sucres solubles totaux (SST) ≤ 2 %	
	Amidon ≤ 2 %	Amidon ≤ 3 %
DLC des Produits frais.	30 jours à compter de la date de cuisson et 26 jours après la date de conditionnement.	

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

3.3.1 Caractéristiques Certifiées Communicantes :

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Viande de porc fermier élevé en plein air

L'Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest a imposé dès la création de sa charcuterie label rouge en 1988, l'obligation de mettre en œuvre de la matière première label rouge de porc fermier LA 19-88.

Ce mode d'élevage, où les animaux sont élevés en plein air au plus tard à partir de la 17^{ème} semaine, donne une viande moins exsudative. En outre les porcs sont abattus à 182 jours minimum, avec un poids chaud carcasse d'au moins 80 kg, ce qui donne une viande ferme et persillée.

- Elaboré à partir de viande fraîche uniquement

La mise en œuvre de la matière première est faite exclusivement à partir de viande fraîche. Le consommateur associe le label rouge à une production traditionnelle dans laquelle la surgélation n'a pas sa place. C'est pour cette raison que ce cahier des charges a imposé, dès la création de sa charcuterie label rouge en 1988, la mise en œuvre de viande fraîche, contribuant à préserver les caractéristiques gustatives et technologiques (pertes d'eau et de protéines en cas de congélation) de la viande.

3.3.2 Autres caractéristiques :

A : Caractéristiques qualitatives du produit :

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 qualité sensorielle du produit, avec un goût de foie et de viande équilibré et une texture agréable.

Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé exclusivement à partir de grains.

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

- Couleur marron et aspect marbré,
- Texture granuleuse, moelleuse et grasse,
- Arôme de gras intense,
- Arôme de viande de porc intense.

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.

B : Caractéristiques d'image :

La matière première est une viande de porc fermier élevé en plein air, entre 9 et 16 semaines, sur parcours libres et permanents, avec une alimentation 100 % végétale, minéraux et vitamines. Du fait de son caractère traditionnel, cet élevage correspond aux attentes de plus en plus de consommateurs.

C : Caractéristique de présentation :

Le consommateur a le choix entre les présentations de pâtés, commercialisés frais ou appertisés, suivantes :

- 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 vide ;
- sous la forme de produits appertisés.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les produits, dont les procédés de fabrication et les caractéristiques sont décrits dans le présent cahier des charges, sont issus de matière première du porc fermier LA 19-88.

L'origine est garantie par l'identification des carcasses et des produits de découpes ou transformés à chacune des étapes de production, ainsi que par leur traçabilité.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Cette identification et cette traçabilité ainsi que les éléments permettant leur maîtrise et leur contrôle sont décrits dans le tableau suivant :

POINTS DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Réception des matières premières	Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires : - le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément, - la dénomination de vente, - la date d'abattage, - le numéro de lot, - la DLC ou DLUO, - les quantités livrées.	Étiquettes Bon de livraison
Stockage Identification en stock	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.	Étiquettes Bon de livraison
Fabrication	Chaque fabrication donne lieu au	Attribution du n° de lot

POINTS DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
	renseignement d'une fiche mentionnant notamment : <ul style="list-style-type: none"> - la date de mise en fabrication ; - la date de cuisson ; - le numéro de lot de fabrication ; - la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ; - les quantités de matières premières utilisées ; - le nombre et les quantités produits ; - le nombre et les quantités déclassées. 	de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot) Fiche de fabrication
<u>Tranchage</u>	Les produits tranchés sont identifiés par le n° de lot de fabrication et la date de conditionnement. Ces opérations donnent lieu à un enregistrement sur la fiche de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> - n° de lot de fabrication, - date de tranchage, - date de conditionnement, - nombre de produits mis en œuvre, - nombre de produits fabriqués. 	Fiche de fabrication
Conditionnement et identification	Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.	Fiche de fabrication
Etiquetage	Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette doit être tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.	Etiquetage Comptabilité Etiquette

Traçabilité ascendante

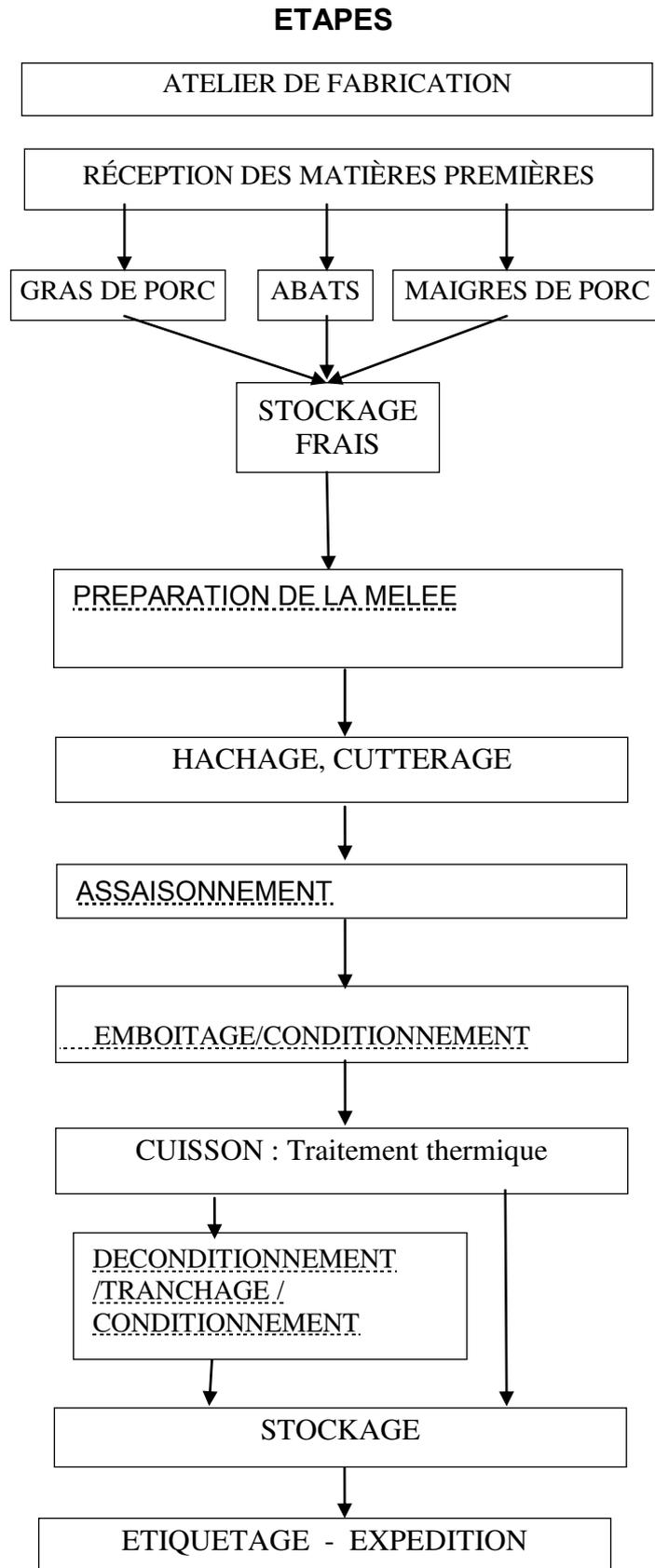
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

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

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

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S1	<u>Origine des matières premières</u>	La fabrication du pâté de porc fermier est effectuée exclusivement à partir de viandes fraîches et abats de porc fermier label rouge, obtenus selon les exigences définies par le cahier des charges porc fermier LA 19-88.		
S2	Matières premières	Les viandes présentant un caractère exsudatif, ainsi que les viandes de verrats et de cochons sont exclues de la transformation.		
S3	Etiquetage	Les produits à réception devront être clairement étiquetés.		
S4	<u>Liste des matières premières autorisées</u>	Les matières premières carnées entrant dans la mise en œuvre du pâté de porc fermier sont exclusivement issues de maigres de porcs, foies, poitrine (après parage des glandes mammaires), gras de porc, couenne cuite au bouillon, gorge entière découennée, barde et crépine pour la couverture du produit.		
S5	Délai de réception	Les viandes fraîches sont réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai est porté à 6 jours maximum.		
S6	<u>Etat des matières premières</u>	L'utilisation de maigre et de gras congelé est interdite. De même, les abats sont utilisés frais.		
S7	Précision sur l'incorporation	Les pâtés sont fabriqués exclusivement à partir des matières premières carnées suivantes et dans le respect des proportions précisées ci-après (fourchette d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient) :		
S8	Composition de la mée		% minimum	% maximum
		Maigre de porc	0	30
		Foie	22	45
		Poitrine (après parage des glandes mammaires)	0	20
		Gras de porc	0	20
		Couenne	0	8
		Gorge entière découennée	25	55
		Barde et crépine pour la couverture du produit.	0	2
Ingrédients non carnés et additifs	2	16		

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S9	<u>Proportion des ingrédients dans la fabrication</u>	Catégorie	Description	% maximum	
		<i>Ingrédients</i>	sel		2
			sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose		1
			Aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc...		7
			Gelée, gélatine G		2
			Eau, bouillon		
			Lait		2
			Oeufs		2
			Farines (utilisable sous forme de pain), féculles, amidons		3
<i>en matière sèche du poids de la mêlée.</i>					
S10	<u>Additifs</u>	<i>Additifs</i>	ascorbate de sodium (E 301) ; nitrite de sodium (E250), potassium (E 249), acide ascorbique (E300), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), lactate de sodium (E325), potassium (E326), caramel (E150a)	0.03	
		<i>en matière sèche du poids de la mêlée.</i>			

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Pesée/hachage	Les quantités de maigre, de gras et d'abats sont pesés puis hachés.
S12	Traitement thermique	Le traitement thermique est réalisé aussitôt après le conditionnement des produits.
S13	<u>DLC des produits frais</u>	30 jours à compter de la date de cuisson et 26 jours après la date de conditionnement.

5-5. Qualité des produits

S14	Humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA)	≤ 76%
S15	Sucres Solubles Totaux (SST)	≤ 2%
S16	Lipides*	≤ 35%
S17	Amidon*	≤ 2%

* rapporté à l'HPDA (Humidité du produit dégraissé et désamidonné)

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
	RECEPTION	
S1	Origine des matières premières	Documentaire
	FABRICATION	
S8	Composition de la mêlée	Documentaire et/ou visuelle et/ou mesure
C	Traitement thermique (Valeurs stérilisatrices)	Mesure et/ou documentaire
C	Délai entre la cuisson et le conditionnement (/tranchage)	Mesure et/ou documentaire
C	Étiquetage/ entreposage	Vérification visuelle et/ou documentaire

*C : Conditions de production communes