

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/13
« Saucisson sec supérieur, saucisse sèche supérieure de
porc fermier »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de porc fermier élevé en plein air
- Boyau naturel de porc

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- NOM 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- TRACABILITE	6
4-1. Identification des opérateurs	6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	7
5- METHODE D'OBTENTION.....	8
5-1. Schéma de vie.....	8
5-2. Matières premières carnées utilisées	9
5-3. Ingrédients et additifs	9
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	10
5-5. Qualité des produits.....	11
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	11
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	11

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- NOM DU LABEL ROUGE

Saucisson sec supérieur, saucisse sèche supérieur de porc fermier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le champ d'application de ce label rouge porte sur le saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure de porc fermier. Les saucissons et saucisses sèches mis en œuvre sont exclusivement issus de viande de porcs fermiers label rouge LA 19-88.

Présentation à la vente :

Le saucisson sec et la saucisse sèche supérieurs sont présentés :

- avec ou sans fleur, blanche ou non,
- avec ou sans bridage ou filet,
- entier : nu, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.

Ces produits sont vendus dans des commerces au détail ou GMS.

Caractéristiques physico-chimiques :

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

Caractéristiques du produit fini	Valeurs
Humidité du produit dégraissé (HPD)	≤ 52 %

Caractéristiques organoleptiques :

- Couleur de viande foncée ;
- Odeur de viande intense ;
- Absence d'acidité ;
- Absence des défauts suivants : goûts de rance, de moisissure, de viande crue ;
- Goût peu salé et aromatique.

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 2.1.5.4 relative au saucisson sec, saucisse sèche supérieur(e) ;
- 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 Saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure de porc fermier label rouge se différencie du saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure courants 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 des produits finis.

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

Points de différence	Saucisson sec supérieur & Saucisse sèche supérieure de porc fermier LA 03-13	Produit courant
Viande de porc mise en œuvre	Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 : - porc fermier élevé en plein air, - nourri avec 60% de céréales minimum, - âgé de 182 jours minimum.	Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première. La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment).
Caractéristiques de fabrication	Ingrédients excluant les arômes de transformation.	Possibilité d'incorporer des ferments.
	Additifs : – salpêtre (nitrate de potassium) – acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) – nitrate de sodium (E251), potassium (E252) – nitrite de sodium (E250), potassium (E249)	Possibilité d'incorporer des produits anti-fongiques (acide sorbique et ses sels, natamycine), de l'acide benzoïque et ses sels, du parahydroxybenzoate pour le traitement de surface des boyaux et enveloppes.
Durée de sèche	Durée de séchage minimal fixée par le cahier des charges selon le poids des saucissons (de 18 jours minimum à plus de 24 jours). 14 jours pour la saucisse sèche supérieure.	Aucune préconisation fixée par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande. Les produits à base de viande de coche nécessitent une durée de sèche moins longue.
Etuvage	Une fois poussés, les saucissons et saucisses sont entreposés dans des	

Points de différence	Saucisson sec supérieur & Saucisse sèche supérieure de porc fermier LA 03-13	Produit courant
	<p>étuves. Dans la salle d'étuvage, les produits sont montés en température afin que les micro-organismes internes agissent pour stabiliser le produit bactériologiquement. La valeur cible à obtenir pour la validation du process est un pH inférieur ou égal à 5,4 à la sortie de l'étuvage. L'étuvage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température de la salle d'étuvage ne doit pas dépasser 26°C.</p>	
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	Humidité du produit dégraissé (HPD) : ≤ 52 %	

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.

– **Boyau naturel de porc**

Elaborés à partir d'une forte proportion de viande maigre, le saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure label rouge, ont besoin d'une dessiccation progressive. Le boyau naturel, plus perméable que le boyau synthétique, permet une bonne évacuation de l'humidité pour une sèche optimale. C'est pour cette raison que ce cahier des charges impose l'utilisation de boyau naturel de porc pour ces produits.

3.3.2 Autres caractéristiques

A : Caractéristiques qualitatives du produit :

La valeur du pH supérieure ou égale à 5,2 garantit que le produit ne sera pas acide en bouche, elle est donc essentielle pour la qualité sensorielle du produit.

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

- Couleur de viande foncée ;
- Odeur de viande plus intense ;
- Absence d'acidité ;
- Absence des défauts suivants : goûts de rance, de moisissure, de viande crue ;
- Goût moins salé et plus aromatique.

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 : Caractéristiques de présentation :

Le consommateur a le choix entre les présentations suivantes :

- avec ou sans fleur, blanche ou non,
- avec ou sans bridage ou filet,
- entier : nu, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.

4- TRACABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

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 : <ul style="list-style-type: none"> – 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 Attribution du n° de lot de fabrication par le fabricant. (étiquette + n° de lot)	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.	Marquage des produits : n° de lot de fabrication
Fabrication, conditionnement	Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : <ul style="list-style-type: none"> – la date de mise en fabrication ; – le numéro de lot de fabrication ; – la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ; – les quantités de matières premières utilisées ; – le nombre et les quantités mis en œuvre – le nombre et les quantités déclassées. 	Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot) Fiche de fabrication
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
Étiquetage	Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette est tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.	Étiquetage Comptabilité Étiquette

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.

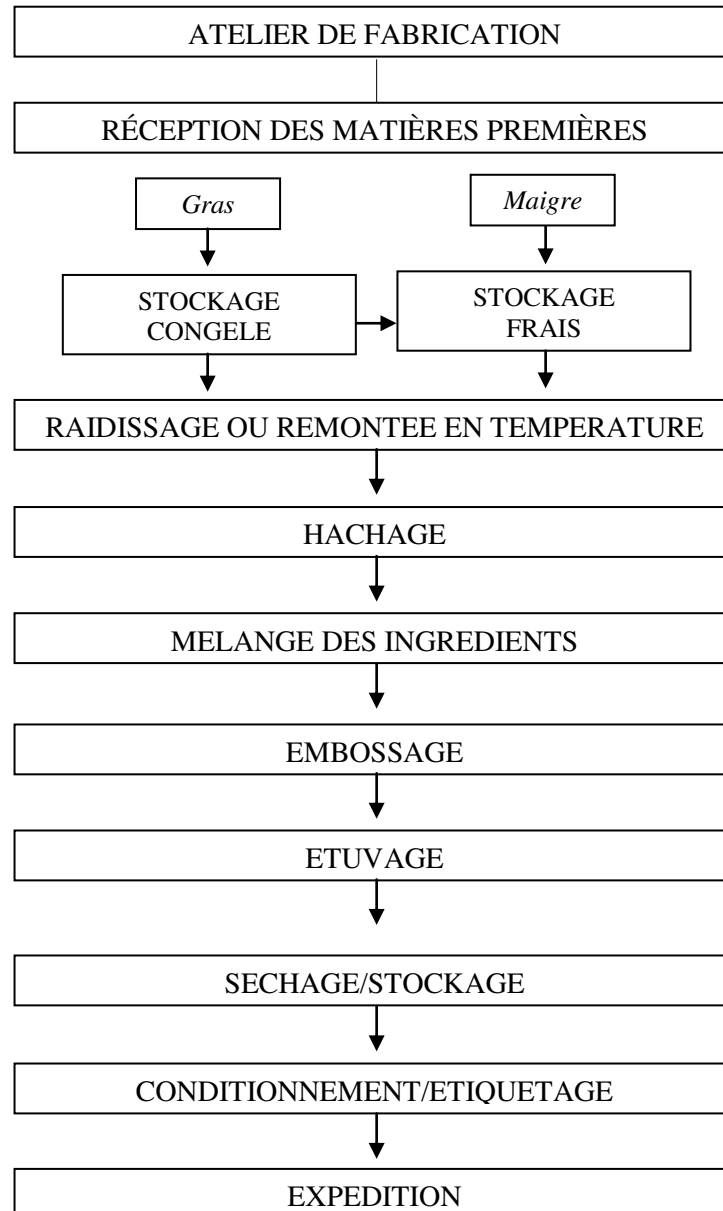
L'identification de chaque lot de produit fini est retranscrite sur la fiche de fabrication, celle-ci permet de retrouver chaque lot fabriqué.

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

ETAPES



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S1	<u>Origine des matières premières</u>	La fabrication des saucissons secs supérieurs et saucisses sèches supérieures de porc fermier est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, obtenue selon les exigences définies par le cahier des charges « Viande fraîche de porc fermier et abats », LA 19-88. Les produits à réception sont clairement identifiés.			
S2	Matières premières mises en œuvre.	Les viandes présentant un caractère exsudatif sont exclues de la transformation.			
S3		Les viandes fraîches 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.			
S4		La mise en œuvre s'entend dès l'opération de raidissage.			
S5	Gras	Les gras peuvent être utilisés frais, raidis ou congelés.			
S6		Les gras de mouille sont interdits.			
S7	Proportions d'incorporation	Maigres	Jambon	60	-
			Epaule		
			Longe		
		Gras	Bardière	-	40
			Poitrine		

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S8	<u>Précision sur les ingrédients</u>	Le saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure de porc fermier label rouge peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre (fourchette d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient ou de l'additif)			
S9	<u>Proportion des ingrédients dans la fabrication</u>	Ingrédients	Description	% maximum	
			sel	3	
			sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose	0,5	
			Epices, aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments	5	
		ferments	qsp		
		Additifs	nitrate de potassium (E252) nitrate de sodium (E251) nitrite de sodium (E250) nitrite de potassium (E249)	0,03	
acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)	0,03				

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S10	Hachage	Les quantités de maigre et de gras sont pesées puis hachées.		
S11		Pour la mention « hachage gros », la taille des grains doit être de 8 mm minimum.		
S12	Mélange des ingrédients	Les ingrédients et additifs sont ajoutés à la matière première. Le mélange doit assurer une bonne homogénéité de la masse.		
S13	Entreposage	Une fois poussés, les saucissons et saucisses sont entreposés dans des étuves.		
S14	Etuvage	Dans la salle d'étuvage, les produits sont montés en température afin que les micro-organismes internes agissent pour stabiliser le produit bactériologiquement.		
S15		Chaque entreprise propose son propre process d'étuvage et définit pour ce faire une durée d'étuvage et/ou une perte de poids du produit.		
S16		La valeur cible à obtenir pour la validation du process est un pH inférieur ou égal à 5,4 à la sortie de l'étuvage.		
S17		L'étuvage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température de la salle d'étuvage ne doit pas dépasser 26°C.		
S18	Séchoirs	Une fois cette étape terminée, les saucissons et saucisses sont placés dans des séchoirs.		
S19	Séchage	Dans la salle de séchage, le produit va évoluer lentement pour développer sa saveur caractéristique.		
S20	Température et hygrométrie.	Le séchage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées.		
S21		La température de la salle de séchage ne devant pas dépasser 16°C. Dans le cas d'un séchage naturel, la température de la salle ne doit pas dépasser 20°C.		
S22	Durée de sèche	La durée de sèche commence à compter de l'embossage du produit et se termine au conditionnement des produits.		
S23		Les durées minimales de séchage sont définies suivant le poids du produit afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini :		
		Produits	Poids (en grammes)	Durée minimale de sèche
		Saucisson sec supérieur	200 – 249 g	18 jours
		250 – 349 g	24 jours	
	Saucisse sèche supérieure	Minimum 200 g	14 jours	
S24	Durée de vie du produit	La DDM est fixée à : <ul style="list-style-type: none"> – 60 jours à compter de la date d'expédition pour les produits nus ou sous film perforé, – 90 jours à compter de la date d'expédition pour les produits sous atmosphère modifiée. 		

5-5. Qualité des produits

S25	Humidité du produit dégraissé (HPD)	≤ 52 %
-----	-------------------------------------	--------

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	
C	Délai de mise en œuvre des viandes fraîches sous label rouge LA 19-88	Documentaire et/ou mesure
	FABRICATION	
C	Etat du maigre de porc – Conditions de stockage des matières premières raidies à des fins technologiques.	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
C & S11	Hachage	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
C	Embossage des produits entiers	Visuelle et/ou documentaire et/ou mesure
S23	Durée de sèche	Documentaire et/ou mesure
	PRODUIT FINI	
C	Caractéristiques physico-chimiques du produit fini.	Documentaire et/ou mesure et/ou analytique

*C : Conditions de production communes