

**Cahier des charges du label rouge n° LA 46/88
« Jambon sec supérieur de porc fermier »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de porc fermier élevé en plein air
- Durée d'affinage : 10 mois minimum

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.....	3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	4
4- TRAÇABILITÉ	6
4-1. Identification des opérateurs	6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	6
5- METHODE D'OBTENTION.....	9
5-1. Schéma de vie.....	9
5-2. Matières premières carnées utilisées	10
5-3. Ingrédients et additifs	10
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	11
5-5. Qualité des produits.....	13
6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	13
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	13

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

Jambon sec supérieur de porc fermier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le champ d'application de ce label rouge porte sur le jambon sec supérieur de porc fermier. Les jambons mis en œuvre sont exclusivement issus de viande de porcs fermiers label rouge, LA 19-88.

Présentation à la vente :

Tous les jambons, quelle que soit la présentation, sont conditionnés :

Jambon désossé : entier ou tranché sous vide,

Jambon avec os nu : entier uniquement.

Ces produits sont vendus dans des commerces au détail, GMS et grossistes.

Caractéristiques physico-chimiques :

Pas de dispositions spécifiques

Caractéristiques organoleptiques :

Les principales caractéristiques sensorielles du produit label rouge sont :

- ⤴ Couleur rouge et intense,
- ⤴ Persillé prononcé,
- ⤴ Texture tendre et moelleuse,
- ⤴ Odeur de rance absente ou faible,
- ⤴ Goût peu salé.

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 2.1.2.5. relative au jambon sec supérieur ;
- ✓ 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 jambon sec supérieur 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 mis en œuvre, la durée minimale de fabrication ou encore les caractéristiques physico-chimiques du jambon sec.

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

Points de différences	Jambon sec supérieur de porc fermier LA46-88	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).
pH des viandes mises en œuvre	En particulier, les viandes PSE sont inaptes à la transformation.	Non spécifié.
Ingrédients et additifs	Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive : sel, sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, nitrate de sodium, nitrate de potassium. Proportion de chaque ingrédient, dans lesquels seul le sel est obligatoire, donnée par le présent cahier des charges.	Incorporation possible de ferments et de substances aromatisantes selon la réglementation générale. Non spécifié
Fabrication des jambons secs	Durée minimale de fabrication : 10 mois (à compter de la mise au sel).	Durée minimale de fabrication : 210 jours (à compter de la mise au sel).

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

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.

- **Durée d'affinage : 10 mois minimum**

L'affinage est fixé dans le cadre de ce cahier des charges à 10 mois minimum (soit 300 jours), bien au-delà des 7 mois prévu par le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande pour la dénomination « jambon sec supérieur ». La notice technique définissant les critères minima pour l'obtention du jambon sec label rouge fixe quant à elle à 9 mois minimum. Cette durée est indispensable pour le développement d'un arôme typique.

Autres caractéristiques :

A : Caractéristiques qualitatives du produit :

L'épaisseur minimale de gras de 10 mm sur le jambon à l'état frais est nécessaire pour garantir la qualité sensorielle du produit fini. Elle permet au jambon de "supporter" la durée d'affinage et de séchage.

Le produit label rouge est fabriqué exclusivement à partir de jambon frais de façon à garantir la qualité sensorielle (moelleux) et la qualité technologique (On a des pertes d'eau et de protéines en cas de congélation).

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

- ⤴ Couleur plus rouge et intense,
- ⤴ Persillé prononcé,
- ⤴ Texture plus tendre et moelleuse,
- ⤴ Odeur de rance absente ou faible,
- ⤴ Goût moins salé.

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 suivantes :

- Jambon désossé : entier ou tranché sous vide,
- Jambon avec os nu : entier uniquement.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs
- Les ateliers de tranchage et de conditionnement en unité de vente consommateur

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	<p>Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires :</p> <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. <p>Les jambons entiers sont identifiés par la marque PFSO (roulette).</p>	<p>Etiquettes Bon de livraison</p> <p>Marquage des produits</p>
<p>Stockage</p> <p>Identification en stock</p> <p>Attribution du n° de lot de fabrication : par le fabricant. (étiquette + n° de lot)</p>	<p>Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.</p> <p>Les jambons stockés sont identifiés par la marque PFSO (roulette).</p> <p>Les jambons sont marqués : inscription du n° de lot sur la couenne.</p>	<p>Marquage des produits : n° de lot de fabrication</p>
Fabrication	<p>Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la date de mise au sel ; - le numéro de lot de fabrication ; - la (les) référence(s) des lots de matières premières; - le nombre et les quantités de jambons mis en œuvre ; - le nombre et les quantités déclassées ; - le nombre et les quantités de jambons fabriqués. 	<p>Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot)</p> <p>Fiche de fabrication</p>
<p>Conditionnement et identification</p> <p>Etiquetage</p>	<p>Les produits fabriqués et stockés devront être identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication. 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.</p>	<p>Etiquetage Comptabilité Etiquette</p>

Traçabilité ascendante

Cahier des charges du label rouge n° LA 46/88 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#)

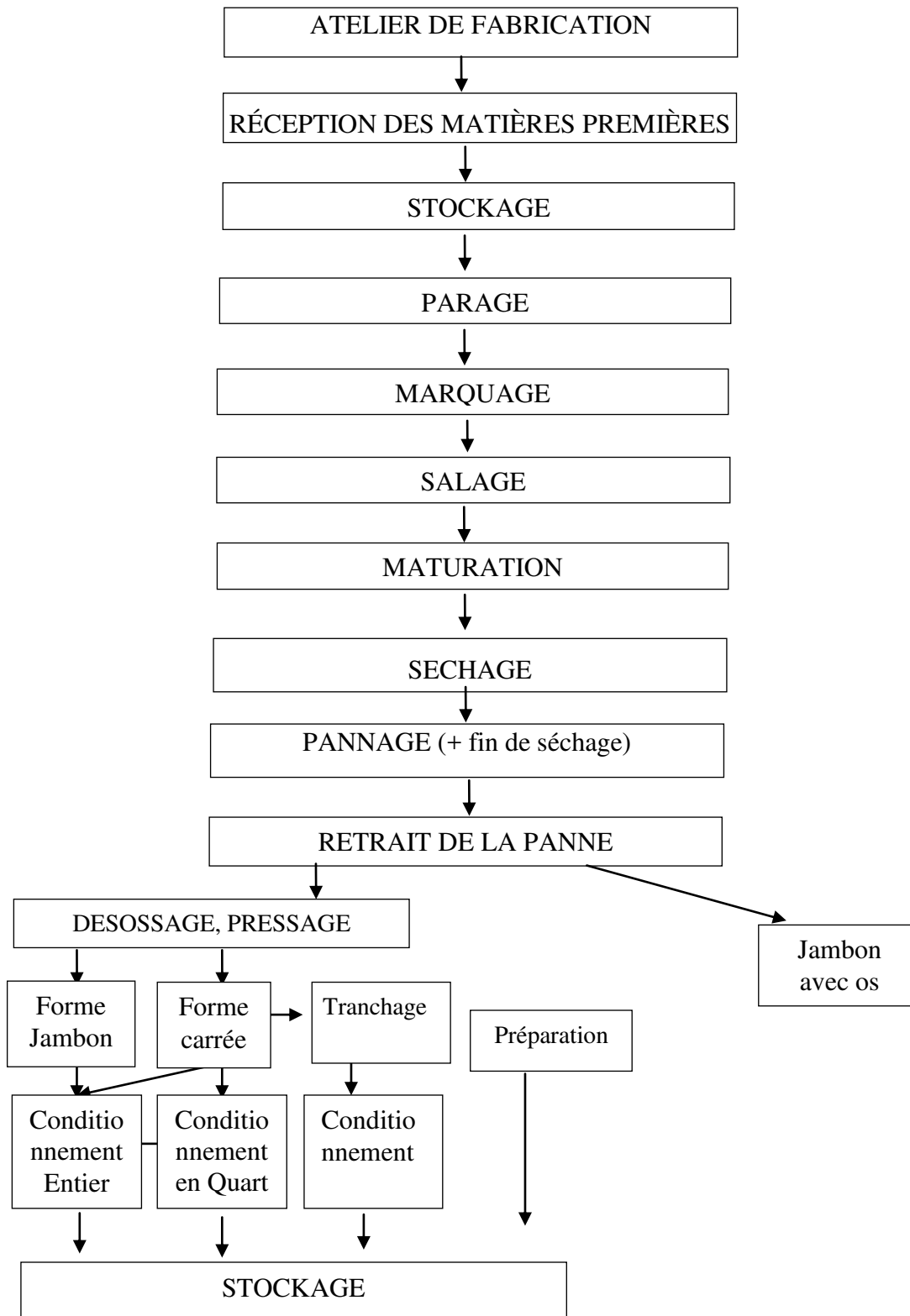
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

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 jambon sec supérieur label rouge est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, obtenues selon les exigences définies par le cahier des charges LA 19-88 : le jambon est réceptionné identifié par la marque « PFSO ».
S2	Délai de réception	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.
S3	Etat du jambon	L'utilisation de jambon congelé est interdite ; le produit label rouge est fabriqué exclusivement à partir de jambon frais.
S4	Caractéristiques du jambon	L'épaisseur de gras de 10 mm permet de "supporter" la durée d'affinage et de séchage.
S5	pH	La valeur de pH (compris dans l'intervalle 5,5 / 6,2.) détermine la qualité sensorielle de moelleux et l'aptitude technologique de la viande à la transformation. En particulier, les viandes PSE sont inaptes à la transformation.
S6	Parage	Le parage ne doit pas porter atteinte à l'intégrité de la marque PFSO.
S7		Il permet d'obtenir une coupe ronde et sans mouille. La couenne reste entière.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S8	Précision sur la préparation salante	La préparation salante utilisée pour le salage du jambon consiste à mélanger ensemble tous les ingrédients et additifs, dans les proportions fixées (fourchettes d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient ou de l'additif).				
S9	<u>Proportion des ingrédients autorisés dans la fabrication</u>	P R E P A R A T I O N	Ingrédients	Description	% minimum	% maximum
				Sel (sel marin; éventuellement additionné de iodure de sodium (sel iodé) et d'antiagglomérant).	2	4
				sucres : saccharose, dextrose	0	2
Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments	0	2				

		S A L A N T E	Additifs	nitrate de sodium (E 251)	0	0,2
				nitrate de potassium (E252)	0	0,2

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Salage	Cette étape consiste à faire absorber une dose de sel par le jambon frais. La date de mise au sel est inscrite au moment du salage en clair selon le quantième du jour ou le numéro de la semaine de façon indélébile (sceau, marquage à l'encre de qualité alimentaire ou au fer rouge). Le jambon sec garde cette marque indélébile jusqu'à sa commercialisation.
S11		Le salage est effectué au sel sec (le saumurage est interdit).
S12		Lors des opérations de salage, la température à cœur des jambons ne peut excéder 4°C
S13		et La température des ateliers est inférieure à 10°C.
S14		Lors du salage, les jambons sont massés et frottés.
S15		Les jambons sont ensuite entreposés dans une salle à atmosphère dirigée.
S16		La durée du salage est inférieure ou égale à 21 jours (depuis la mise au sel à la sortie du sel) pour des jambons d'un poids inférieur à 12 Kg.
S17		A la sortie du sel, les jambons sont rincés afin d'enlever les excédents de sel.
S18		Puis ils sont ficelés et sont suspendus sur des cadres de séchage.
S19		Maturation
S20	L'hygrométrie de la salle est de 72% ± 5%	
S21	La température de la salle est de 3°C ± 1°C.	
S22	Séchage	Après la maturation, les jambons sont transférés en salle de séchage où la température et l'hygrométrie sont contrôlées et enregistrées.

S23		L'hygrométrie de la salle est de 72% ± 5%
S24		La température de la salle est de 14°C ± 1°C.
S25	Panage	Le panage est réalisé entre le 6 ^e et le 7 ^e mois, il a pour objectif d'éviter un séchage trop rapide.
S26		La perte en poids du jambon doit être comprise entre 25 et 30%.
S27		Ce paramètre déclenche le panage du jambon.
S28		Lors du panage, les jambons présentant des défauts d'aspect (trop maigres, etc...) sont éliminés.
S29		Le panage est réalisé manuellement : la panne est étalée sur le jambon à la main ou au pinceau.
S30		Le panage est composé de : <ul style="list-style-type: none"> • panne : graisse de porc, sel, poivre et éventuellement farine de riz. • saindoux • amidon.
S31		Après le panage, les jambons sont remis au séchoir pour finir la sèche pendant au moins 4 à 5 mois.
S32		Retrait de la panne
S33	<u>Durée minimale de fabrication</u>	La durée minimale de fabrication (salage, maturation et séchage) est 300 jours minimum soit 10 mois, à compter de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage.
S34	Mise en forme : désossage et du pressage Jambon sec désossé	Le désossage se déroule en salle blanche ; lors de cette étape, les os sont extraits avec une gouge (le jarret est scié puis le jambon est désossé).
S35		Après la couture, le jambon est mis sous presse pour être reconstitué sous forme « jambon ».
S36		Puis il est mis sous-vide.
S37		Dans le cas de vente en quart ou en tranche, la plus grande partie du jarret est éliminée En effet, cette partie est plus nerveuse, donc plus dure.
S38		Le poids minimal de chaque quart est d'un Kilo, compte-tenu du parage.

S39		La date de mise au sel sera reportée sur chaque quart de jambon, sur chaque unité de vente au moment du conditionnement.
S40	Désossage, parage, pressage du Jambon tranché	Désossage : la pointe du jarret est coupée, l'os du quasi est enlevé et l'ensemble du fémur, tibia et péroné sont retirés.
S41		Parage : la couenne est retirée, les parties du gras jaune sont enlevées et possibilité de dégraisser le jambon si nécessaire.
S42		Pressage : les jambons sont confectionnés en bloc et mis sous vide de façon à pouvoir faire des tranches régulières.
S43	Tranchage	La sélection des tranches est faite par les opérateurs lors du tranchage, sur les critères de régularité, forme, couleur des tranches.
S44	Conditionnement	5 types de présentation sont admis : <ul style="list-style-type: none"> ▲ Jambon entier avec os, ▲ Jambon entier désossé sous vide, ▲ Demi-jambon sous vide, ▲ Quart de jambon sous vide, ▲ Tranches de jambon mis sous atmosphère contrôlée ou sous vide
S45	Stockage	Le jambon entier non-désossé doit être conservé entre +12°C et +15°C.
S46		Le jambon entier désossé sous vide et l'UVC est conservé à une température comprise entre 0 et 4°C.

5-5. Qualité des produits

Pas de conditions de production spécifiques

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 jambons frais	Documentaire et/ou mesure
C	Poids des jambons frais	Mesure et/ou documentaire
C	pH à réception des jambons frais	Mesure et/ou documentaire

FABRICATION		
S11 & S16	Mise au sel	Mesure et/ou documentaire
S33	Durée de fabrication (maturation, séchage)	Documentaire et/ou mesure
C	Durée maximale du stockage après raidissage avant Tranchage	Mesure et/ou documentaire
PRODUIT FINI		
C	Caractéristiques physico-chimiques du produit fini	Documentaire et/ou mesure et/ou analytique
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Contrôle visuel et/ou documentaire
C	Etiquetage/ entreposage	Documentaire et/ou visuel

*C : Conditions de production communes