

Cahier des charges du label rouge n° LA 47/88 « Saucisse fraîche de porc fermier »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de porc fermier label rouge élevé en plein air
- 80% minimum de viande maigre

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	6
4- TRAÇABILITÉ	8
4-1. Identification des opérateurs	8
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	8
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	8
5- METHODE D'OBTENTION.....	10
5-1. Schéma de vie.....	10
5-2. Matières premières carnées utilisées	11
5-3. Ingrédients et additifs	11
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	12
5-5. Qualité des produits.....	13
6- ETIQUETAGE- 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

Saucisse fraîche de porc fermier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le champ d'application de ce label rouge porte sur les saucisses crues, à cuire, à griller, à rôtir (non fumée) de porc fermier. Les saucisses crues, à cuire, à griller, à rôtir de porc fermier sont fabriquées exclusivement à partir de viande de porc fermier label rouge, LA 19-88

La saucisse fraîche de porc fermier label rouge recouvre les déclinaisons suivantes :

- Saucisse fraîche de porc fermier
- Chipolata de porc fermier
- Saucisse de Toulouse

Présentation à la vente :

Les saucisses fraîches de porc fermier sont commercialisées en UVC, conditionnées sous film ou sous atmosphère modifiée.

Les saucisses peuvent également être vendues au rayon coupe.

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)	≤ 76%

Caractéristiques organoleptiques :

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge sont les suivantes :

- couleur homogène,
- texture homogène et ferme,
- hachage gros et texture granuleuse,
- goût et odeur globale intenses,
- peu grasse et arômes de gras peu intenses,
- peu salée.

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 2.1.4.1 Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir, ou par la fiche 2.1.4.3 Saucisse de Toulouse.
- ✓ 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.

La saucisse fraîche 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.

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

Points de différence	Saucisse fraîche de porc fermier - LA 47-88	Produit courant
Viande de porc mise en œuvre	Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 : - porc 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 des viandes mises en fabrication	Les gras peuvent être utilisés à l'état frais, raidi.	Surgélation possible de la matière première
	Maigres : épaule, échine, longe, jambon sans jarret. Viande maigre de porc : 80% minimum Poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur (gras de mouille interdit), limité à 15 %. Les viandes fraîches sont réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues ; dans les cas de week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours.	Aucune préconisation définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande. Aucune préconisation définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande : possibilité d'utiliser du gras de mouille.
Caractéristiques de fabrication	Ingrédients excluant les arômes de transformation. Seule la liste suivante est autorisée dans des proportions maximales strictes : Sel ($\leq 2\%$), eau et glace ($\leq 6\%$), sucres (saccharose, dextrose, glucose) ($\leq 0,7\%$), aromates ($\leq 2\%$), arômes : ail ($\leq 0,30\%$).	Possibilité d'incorporer des ferments.
	Additifs limités à la liste suivante : acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) potassium (E252)nitrite de sodium (E250)acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) lactate de sodium (E325), potassium (E326) acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263)	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.

Points de différence	Saucisse fraîche de porc fermier - LA 47-88	Produit courant
	Les pièces sont soigneusement découennées, dégraissées, désossées, dénervées et parées, sans séparation mécanique. Les tendons, ligaments, aponévroses, chutes de coupe ou de parage sont éliminés.	
	La fabrication est effectuée dans la journée du désossage.	
	Boyaux naturels non coloré, d'un diamètre de 20 à 40 mm. Pour la désignation « Chipolata », le diamètre est compris entre 18 et 26 mm.	Boyaux naturels ou collagéniques Pour la saucisse de Toulouse, boyau naturel non coloré.
	Gros hachage : grains \geq 8 mm. (ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent). Chaque cycle comporte plusieurs étapes de façon à favoriser un bon mélange et un bon hachage jusqu'au grain requis : hachage du gras jusqu'au grain homogène, mélange du maigre et des autres ingrédients puis cutterage de l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une mûlée homogène.	Aucune préconisation n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande (exceptée pour la Saucisse de Toulouse : 8 mm minimum).
	Le conditionnement intervient immédiatement après le poussage.	
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	HPD \leq 76 %	HPD \leq 77 %

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Viande de porc fermier label rouge 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

Cahier des charges du label rouge n° LA 47/88 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#) minimum, avec un poids chaud carcasse d'au moins 80 kg, ce qui donne une viande ferme et persillée.

- 80% minimum de viande maigre

Seules les viandes nobles et de qualité entrent dans la composition des saucisses fraîches label rouge. Un seuil minimum de 80% d'incorporation de la viande maigre a été retenu afin de satisfaire le consommateur à la recherche de produits maigres, les matières premières sont issues d'épaule, échine, longe et jambon sans jarret. Le gras est incorporé à hauteur de 15 % maximum, contribuant ainsi à préserver toute la saveur de la saucisse.

Autres caractéristiques :

A : Caractéristiques qualitatives du produit :

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

- couleur homogène,
- texture homogène et ferme,
- hachage gros et texture granuleuse,
- goût et odeur globale intenses,
- peu grasse et arômes de gras moins intenses,
- peu salée.

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 :

- Saucisse fraîche de porc fermier
- Chipolata de porc fermier
- Saucisse de Toulouse.

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 viande de porc fermier label rouge, 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 : <ul style="list-style-type: none"> - le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément, - la dénomination de vente, - la nature des pièces de découpe - 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, hachage et embossage	Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : <ul style="list-style-type: none"> - la date de mise en fabrication ; 	Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant.

POINTS DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
	<ul style="list-style-type: none"> – 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 ; – les quantités de saucisses produites ; – le nombre et les quantités déclassées. 	(étiquette + n° de lot) Fiche de fabrication
Conditionnement et identification	Tous les produits fabriqués et conditionnés sont identifiés par leur numéro de fabrication et 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.

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible												
S1	<u>Origine des matières premières</u>	La fabrication des saucisses fraîches de porc fermier est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, 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	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.												
S4	Proportions d'incorporation des Matières premières autorisées	<p>Les saucisses fraîches de porc fermier label rouge sont fabriquées à partir de pièces nobles de la carcasse de porc et dans le respect des proportions suivantes :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>% minimum</th> <th>% maximum</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Épaule</td> <td rowspan="4">80</td> <td rowspan="4"></td> </tr> <tr> <td>Échine</td> </tr> <tr> <td>Longe</td> </tr> <tr> <td>Jambon sans jarret</td> </tr> <tr> <td>Poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur</td> <td>0</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table> <p>L'utilisation de maigre représente 80% minimum des matières premières carnées.</p>		% minimum	% maximum	Épaule	80		Échine	Longe	Jambon sans jarret	Poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur	0	15
	% minimum	% maximum												
Épaule	80													
Échine														
Longe														
Jambon sans jarret														
Poitrine (parée des glandes mammaires) & gras dur	0	15												
S5	<u>Etat de la matière première</u>	En outre, l'utilisation de maigre et de gras congelé n'est pas autorisée.												

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible										
S6	<u>Proportion des ingrédients et additifs dans la fabrication</u>	<p>Les saucisses fraîches de porc fermier label rouge sont fabriquées en ajoutant les ingrédients suivants, à l'exclusion de tout autre :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Description</th> <th>% maximum</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Ingrédients</td> <td>sel</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>eau, glace</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>sucres : saccharose, dextrose,</td> <td>0,7</td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Description	% maximum	Ingrédients	sel	2	eau, glace	6	sucres : saccharose, dextrose,	0,7
Catégorie	Description	% maximum										
Ingrédients	sel	2										
	eau, glace	6										
	sucres : saccharose, dextrose,	0,7										

			glucose	
			Aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs	2
			Arômes : Ail	0,30
		Additifs	acide ascorbique, (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) potassium (E252), nitrite de sodium (E250), acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334), lactate de sodium (E325), potassium (E326), acétate de sodium (E262), de potassium E261), calcium (E263).	

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Préparation des pièces de viande	Les pièces sont soigneusement découennées, dégraissées, désossées, dénervées et parées, sans séparation mécanique. Les tendons, ligaments, aponévroses, chutes de coupe ou de parage sont éliminés.
S8	Stockage	Après désossage, la viande est stockée à une température comprise entre 0 et 4°C.
S9	Découpe	La découpe est effectuée dans un local séparé de celui affecté à la fabrication.
S10	Hachage	Les saucisses fraîches de porc fermier label rouge sont des produits de gros hachage, fabriquées sans addition de farce : elles se présentent sous forme d'un hachage à la grille de 8 mm au minimum (ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).
S11		Chaque cycle comporte plusieurs étapes de façon à favoriser un bon mélange et un bon hachage jusqu'au grain requis : hachage du gras jusqu'au grain homogène, mélange du maigre et des autres ingrédients puis cutterage de l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une méléce homogène.
S12	Embossage	L'embossage est réalisé avec du boyau naturel non coloré de porc ou de mouton, d'un diamètre de 20 à 40 mm.
S13		Pour la désignation « Chipolata », le diamètre est compris entre 18 et 26 mm.
S14	Conditionnement	Le conditionnement intervient immédiatement après le poussage.

5-5. Qualité des produits

S15	Humidité du produit dégraissé (HPD)	≤ 76%
-----	-------------------------------------	-------

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
S4	Origine anatomique, état et proportion des matières premières mises en œuvre	Visuel et/ou documentaire et/ou mesure
C	Délai de mise en œuvre des viandes	Documentaire et/ou mesure
	INGREDIENTS	
S6	Ingrédients et additifs	Documentaire et/ou mesure
	FABRICATION	
S10	Hachage	Visuel et/ou mesure
C	Caractéristiques des produits finis	Documentaire et/ou mesure et/ou analytique
C	Etiquetage/ entreposage	Documentaire et/ou visuel

*C : Conditions de production communes