

**Cahier des charges du label rouge n° LA 45/88
« Jambon cuit supérieur de porc fermier entier ou
prétranché »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de porc fermier élevé en plein air
- Fabriqué exclusivement à partir de jambon frais

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.....	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.....	12
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	12
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	13
ANNEXE N°1 :	14

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

Jambon cuit supérieur de porc fermier entier ou prétranché

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

L'application de ce label rouge porte sur le jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché. Les jambons mis en œuvre sont fabriqués exclusivement à partir de viande fraîche de porc fermier label rouge, LA 19-88.

Présentation à la vente :

Tous les jambons cuits supérieurs de porc fermier, LA 45-88, quelle que soit la présentation, sont conditionnés sous vide ou sous-atmosphère modifiée.

- Jambon désossé, avec ou sans couenne : entier ou prétranché
- Jambon avec os : entier uniquement.

Le jambon cuit supérieur de porc fermier, LA 45-88 est commercialisé en grande distribution, en boucherie/charcuterie et dans la restauration.

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
Phosphate	nul ou négatif

Caractéristiques sensorielles :

Les principales caractéristiques sensorielles sont :

- couleur homogène
- aspect brillant
- texture ferme
- peu de tendons

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 2.1.3.1 ou 2.1.3.2 relative au jambon cuit standard ou choix ;
- 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 cuit supérieur de porc fermier label rouge, LA 45-88 se différencie du jambon cuit 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 jambon cuit.

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

Points de différence	Jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché LA 45-88	jambon cuit courant
Viande de porc mise en œuvre	Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 45-88 Viande fraîche de porc fermier et abats : - 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	Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive	Possibilité d'incorporer de la fumée liquide et des ferments.
	Additifs : utilisation exclusive des additifs de la liste positive, dans le respect des fourchettes d'incorporation. (Exclusion du potassium E249 et des ferments).	Possibilité d'incorporer des exhausteurs de goût.
Saumurage	Le saumurage est réalisé : - soit par injection (machine multi-aiguille par exemple) pour le jambon désossé, - soit par immersion dans un bain de saumure, pour le jambon entier.	Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
Malaxage – barattage	A l'issue du malaxage ou du barattage, la température de la viande doit être comprise entre 6 et 12°C.	Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
Stockage	Les jambons destinés à être commercialisés entiers sont stockés dans la poche de cuisson 16 jours maximum après cuisson ; les jambons destinés à être tranchés sont stockés 9 jours maximum après cuisson dans la poche de cuisson.	Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande
Déconditionnement	la poche de cuisson est retirée ; la gelée (qu'a formé le jus de cuisson en refroidissant) est retirée. Les jambons sont refroidis en frigo ou	Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des

Points de différence	Jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché LA 45-88	jambon cuit courant
	en cellule de refroidissement.	conserves de viande.
Conditionnement définitif	le jambon est conditionné sous vide pour être commercialisé ou est tranché puis conditionné. Les produits sont éventuellement tranchés et conditionnés dans leur emballage définitif. Les tranches sont conditionnées aussitôt après l'opération de tranchage. Les jambons entiers (désossé ou avec os) sont conditionnés sous-vide. Les jambons tranchés sont conditionnés sous-vide ou sous atmosphère modifiée. Les jambons sont stockés à une température comprise entre 0 et 4°C.	Aucune exigence n'est définie par le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	Phosphate nul ou négatif	

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.

- **Fabriqué exclusivement à partir de jambon frais**

La mise en œuvre des jambons est faite exclusivement à partir de jambons frais. 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 jambon frais, contribuant à préserver les caractéristiques gustatives (« moelleux » du jambon) et technologiques (pertes d'eau et de protéines en cas de congélation) de la viande.

■ Autres caractéristiques :

A : Caractéristiques qualitatives du produit :

Caractéristiques physico-chimiques :

Phosphates nuls ou négatifs.

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge permettent de le différencier du produit

courant par :

- couleur homogène
- aspect brillant
- texture plus ferme
- peu de tendons.

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 :

Tous les jambons cuits de porc fermier LA 45-88, quelle que soit la présentation, sont conditionnés sous vide ou sous-atmosphère modifiée.

Le consommateur a le choix entre les présentations suivantes :

- Jambon désossé, avec ou sans couenne : entier ou prétranché ;
- Jambon avec os : entier uniquement.

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	<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, - la DLC ou DLÚO, - les quantités livrées, - le n° de lot. <p>Les jambons entiers sont identifiés par la marque PFSO (roulette).</p>	<p>Étiquettes 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 : le n° de lot est attribué 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</p> <p>Marquage des produits : n° de lot de fabrication</p>
Fabrication, conditionnement	<p>La fabrication est réalisée par lot de fabrication clairement identifié. Chaque lot de fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche de fabrication contenant entre autres :</p> <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 de jambons mis en œuvre ; - le nombre et les quantités déclassées ; - le nombre et les quantités de produits label rouge fabriqués. 	Fiche de fabrication
<p>Identification</p> <p>Étiquetage</p>	<p>Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.</p> <p>Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette est tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.</p>	<p>Fiche de fabrication</p> <p>Étiquetage Comptabilité Étiquette</p>

Traçabilité ascendante

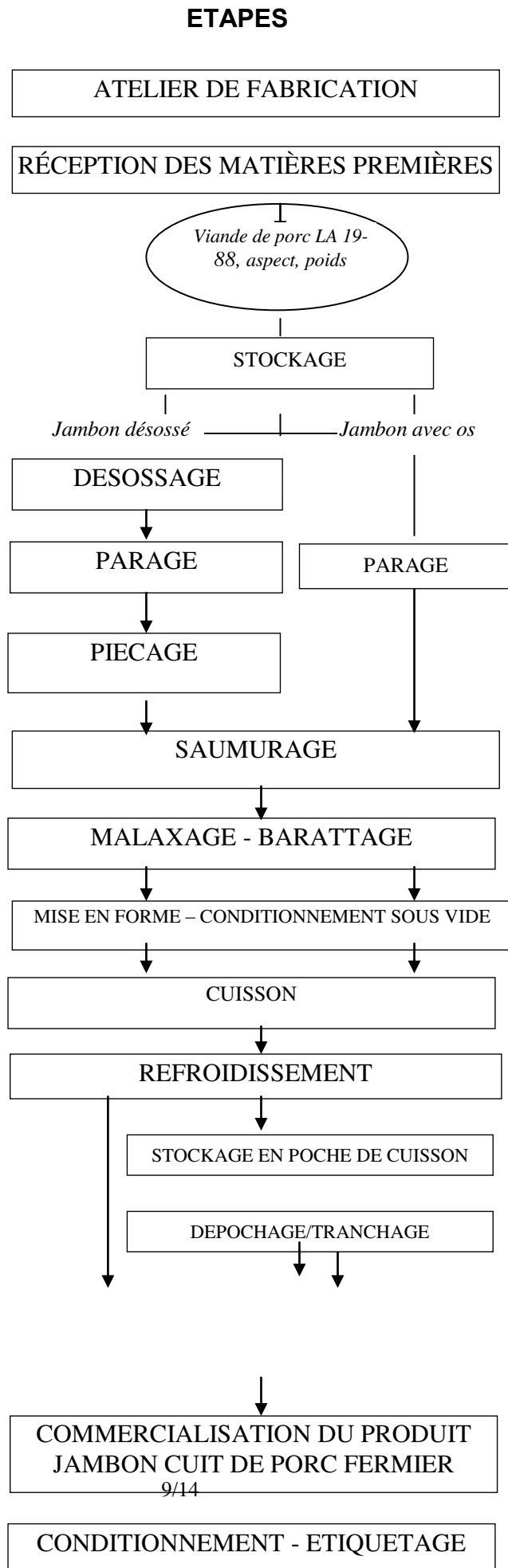
Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

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 jambon cuit supérieur de porc fermier, entier ou prétranché est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, obtenues selon les exigences définies par le cahier des charges, LA 19-88, Viande fraîche de porc fermier et abats ; le jambon est réceptionné identifié par la marque « PFSO ».
S2	Matières premières mises en œuvre	Le jambon cuit supérieur est préparé à partir du membre postérieur du porc, éventuellement désossé, découenné, dégraissé, dénervé.
S3		Le jambon cuit supérieur est fabriqué avec une ou plusieurs noix. Cependant, si d'autres muscles du membre postérieur de porc sont utilisés, les trois noix doivent l'être aussi et la proportion de ces autres muscles ne doit pas dépasser celle naturellement présente dans le membre postérieur du porc. On entend par noix les muscles couturier, pectiné, adducteur, demi-membraneux, droit interne, long vaste, semi-tendineux, vaste externe et droit antérieur.
S4		Ne sont autorisés, autour des jambons, que la couenne et le gras sous-cutané du membre postérieur du porc. En effet, l'utilisation de la couenne de jambon plus tendre et moins épaisse que la couenne de bardière permet d'obtenir une qualité sensorielle supérieure.
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	Etat des matières premières	le jambon cuit supérieur de porc fermier label rouge est fabriqué exclusivement à partir de jambon frais de façon à garantir la qualité sensorielle (moelleux) et la qualité technologique (perte d'eau et de protéines si congélation).
S7	Jarret	Le jarret est exclu de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse, y compris pendant la cuisson.
S8	Viandes PSE	En particulier, les viandes PSE sont inaptes à la transformation. Couenne de bardière interdite.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S9	<u>Précision sur les ingrédients</u>	Le jambon cuit supérieur label rouge est préparé avec ajout éventuel et raisonné ou "à minima" des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre (Pourcentage d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient ou de l'additif)		
S10	<u>Proportion des ingrédients autorisés dans la fabrication</u>	Catégorie	Description	% maximum
		<i>Ingrédients</i>	Sel	0,5
			Eau, bouillon	12

			sucre : saccharose, dextrose, lactose	0,5 %
			<u>Aromates, épices</u> : les supports des arômes doivent être neutres sans rôle technologique dans le produit	Dans la limite de 0,5% sur le produit fini
			<u>Arômes</u> : Substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes.	0,3
			<u>Support de l'arôme</u> : <i>gomme arabique ou gomme xanthane</i> <i>maltodextrines</i>	0,04
			- acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ;	0,03
			- acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316)	0,004
			- sel nitrité ou Nitrite de sodium	3

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Désossage -	Le jambon est réceptionné identifié par la marque « PFSO ».
S12	Parage – Piéçage	Le désossage et le parage ne doivent pas porter atteinte à l'intégrité de la marque PFSO et du marquage de fabrication (n° de lot) : la couenne reste entière.
S13	Saumurage	Le saumurage est réalisé : - soit par injection (machine multi-aiguille par exemple) pour le jambon désossé, - soit par immersion dans un bain de saumure, pour le jambon entier.
S14	Malaxage – Barattage	A l'issue du malaxage ou du barattage, la température de la viande doit être comprise entre 6 et 12°C.
S15	Mise en forme des jambons (cas des jambons désossés)	Les jambons sont moulés dans un moule inox.
S16	Mise en poche de cuisson	Après saumurage, barattage et éventuellement mise en forme des jambons, le jambon est mis sous vide dans une poche de cuisson.
S17	Cuisson	Aussitôt après le conditionnement, la cuisson est réalisée dans le conditionnement sous vide afin de conserver le jus de cuisson (le jambon « mijote » dans son jus).
S18		La cuisson ouverte dans un moule est exclue.
S19	Stockage entre la cuisson et le	Le jambon est refroidi, toujours conditionné dans sa poche plastique utilisée pour la cuisson.

	conditionnement définitif										
S20	Stockage des jambons	Les jambons sont stockés dans la poche de cuisson, en salle réfrigérée, au minimum 2 jours après la fin de la cuisson et au maximum : - 16 jours après cuisson pour les jambons destinés à être commercialisés <u>entiers</u> ; - 9 jours après cuisson pour les jambons destinés à être <u>tranchés</u> .									
S21	Déconditionnement	La poche de cuisson est retirée ; la gelée qu'a formé le jus de cuisson en refroidissant est retirée. Les jambons sont refroidis en frigo ou en cellule de refroidissement.									
S22	<u>Conditionnement définitif</u>	Le jambon est conditionné sous vide pour être commercialisé ou est tranché puis conditionné.									
S23		Les produits sont éventuellement tranchés et conditionnés dans leur emballage définitif. Les tranches sont conditionnées aussitôt après l'opération de tranchage.									
S24		Les jambons entiers (désossé ou avec os) sont conditionnés sous-vide.									
S25		Les jambons tranchés sont conditionnés sous-vide ou sous atmosphère modifiée.									
S26	Stockage	Les jambons sont stockés à une température comprise entre 0 et 4°C.									
S27	Durée de vie du produit, DLC	<p>Les durées de vie et DLC doivent être conformes à celles définies dans le tableau suivant :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Durée de vie <i>après la fin de la cuisson</i></th> <th>DLC <i>suivant le jour du conditionnement.</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jambon entier</td> <td>≤ 45 jours</td> <td>≤ 29 jours</td> </tr> <tr> <td>Jambon tranché</td> <td>≤ 30 jours</td> <td>≤ 21 jours</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Confer ANNEXE n°1)</p>		Durée de vie <i>après la fin de la cuisson</i>	DLC <i>suivant le jour du conditionnement.</i>	Jambon entier	≤ 45 jours	≤ 29 jours	Jambon tranché	≤ 30 jours	≤ 21 jours
	Durée de vie <i>après la fin de la cuisson</i>	DLC <i>suivant le jour du conditionnement.</i>									
Jambon entier	≤ 45 jours	≤ 29 jours									
Jambon tranché	≤ 30 jours	≤ 21 jours									

5-5. Qualité des produits

S28	Phosphate	nul ou négatif
-----	-----------	----------------

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

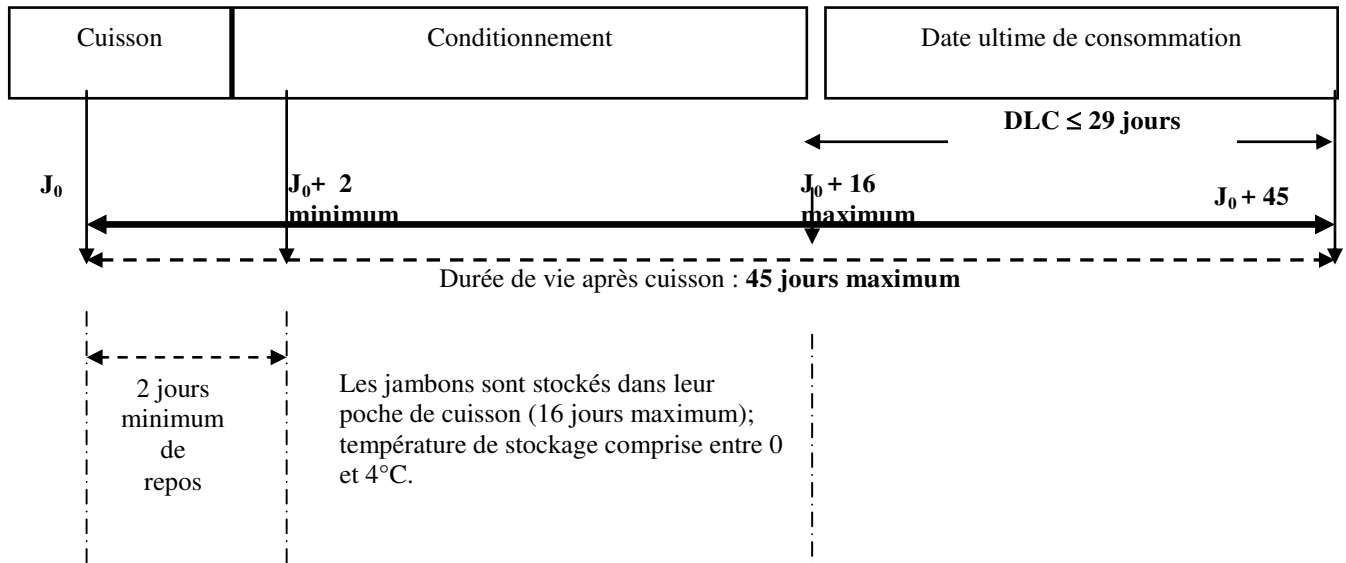
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
	RECEPTION	
C	Délai maximum de mise en œuvre des viandes de porc (jambons frais)	Mesure et/ou documentaire
C	Poids des jambons frais	Mesure et/ou documentaire
	INGREDIENTS	
S10	Ingrédients et additifs	Documentaire et/ou mesure
	FABRICATION	
S16 & S17	Modalités de cuisson	Visuelle et/ou documentaire
C	Modalités de traitement thermique	Visuelle et/ou documentaire
S7	Modalités de cuisson pour le jambon désossé	Visuel
S20	Délai de la fin de cuisson au tranchage et/ou conditionnement	Mesure et/ou documentaire
C & S28	Caractéristiques des produits finis	Documentaire et/ou mesure et/ou analytique
S27	Date de Limite de Consommation (DLC)	Visuel et/ou documentaire
C	Étiquetage/ entreposage	Documentaire et/ou visuel

*C : Conditions de production communes

ANNEXE N°1 :

Explication (jambon entier) :



Explication (jambon tranché) :

