

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/08 « Jambon sec supérieur »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriqué avec du jambon frais de porc Label Rouge
- 9 mois d'âge minimum
- Porc nourri avec 60% de céréales minimum – âgé de 182 jours 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..... | 5 |
| 4-1. Identification des opérateurs | 5 |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres | 5 |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante | 6 |
| 5- METHODE D'OBTENTION | 7 |
| 5-1. Schéma de vie | 7 |
| 5-2. Matières premières carnées utilisées..... | 8 |
| 5-3. Ingrédient et additifs | 8 |
| 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement | 9 |
| 5-5. Qualité des produits | 10 |
| 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE..... | 10 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION | 11 |
| Annexe 1..... | 12 |

1- NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »
Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin
Boulevard des Arcades
87060 LIMOGES Cedex 2
Tél. : 05.55.10.37.96 Fax : 05.55.10.37.99
accueil@blasonprestige.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Jambon sec supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Il est fabriqué à partir d'un jambon frais provenant exclusivement de porc **Label Rouge LA/17/90**
« porc »

Le jambon sec est commercialisé dans des boucheries traditionnelles, des GMS, des épicerie fines, des marchés, des magasins de produits régionaux et des restaurants, soit en rayon libre service après découpe en UVC, soit à la coupe, et sous les formes suivantes :

- Jambon entier avec os, nu ou conditionné sous cellophane ou graissé
- Jambon entier désossé, pressé, moulé et conditionné sous vide
- Demi-jambon conditionné sous vide
- Quart de jambon conditionné sous vide
- Jambon pré-tranché conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Le jambon sec entier pèse à la vente au minimum 6 kg avec os et 4,7 kg sans os. Le quart de jambon pèse à la vente au minimum 1 kg.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est un jambon sec, jambon sel sec standard tel que défini dans le cadre du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande (ci-après dénommé Code des usages), le produit Label Rouge relevant quant à lui de la catégorie « supérieur ».

Le produit courant ne peut bénéficier ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit.

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|-------------------------|---|-------------------|
| Matière première carnée | Jambon frais issu de porc Label Rouge LA17/90 « porc » | Jambon |
| pH du jambon frais | 5,5 à 6 | Aucune indication |
| Épaisseur de gras de | 12mm minimum | Aucune indication |

| Points de différence | | Produit label rouge | Produit courant |
|----------------------------|-------------------------------------|---|-------------------|
| couverture du jambon frais | | | |
| Arômes | | Non autorisés | Autorisés |
| Process | Durée de salage | La durée de salage ne doit pas dépasser 21 jours. | Aucune indication |
| | Durée d'étuvage | La durée d'étuvage ne doit pas dépasser une semaine. | Aucune indication |
| | Température d'étuvage et de séchage | Température d'étuvage $\leq 25^{\circ}\text{C}$ Température de séchage comprise entre 10°C et 18°C | Aucune indication |

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques contribuant à la qualité supérieure sont les suivantes :

- « fabriqué avec du jambon frais de porc Label Rouge » : le fait que les jambons qui sont utilisés pour la fabrication du jambon sec label rouge soient exclusivement issus de porcs Label Rouge confère au produit une qualité supérieure du point de vue gustatif, mais aussi du point de vue de l'image.
- « 9 mois d'âge minimum » : la durée de fabrication de 9 mois minimum à compter de la date de mise au sel permet au jambon sec label rouge d'acquérir toutes ses caractéristiques organoleptiques.
- « Porc nourri avec 60% de céréales minimum – âgé de 182 jours minimum » : l'alimentation des porcs avec 60% minimum de céréales et l'âge minimum à l'abattage contribuent à la qualité des jambons frais utilisés pour la fabrication du jambon sec label rouge LA14/08.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers d'élaboration de produits transformés
- Les ateliers de découpe autonome

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

La date d'abattage des porcs dont sont issus les jambons doit être inscrite sur les bons de livraison.

Il doit être tenu un registre de labellisation permettant l'enregistrement, pour chaque cession de salaison, des informations suivantes :

- les numéros de lot, les quantités et les caractéristiques des matières premières réceptionnées et mises en œuvre,
- les numéros de lot, les quantités et les caractéristiques des produits finis Label Rouge,
- la nature, le nombre d'unités conditionnées et la série d'étiquettes Label Rouge utilisées,
- les destinataires.

Les températures et les valeurs d'hygrométrie (des différentes étapes de fabrication précisées au chapitre V.3.) doivent être enregistrées

On doit pouvoir établir les liens entre les lots de matières premières, les lots de produits finis et les unités de vente.

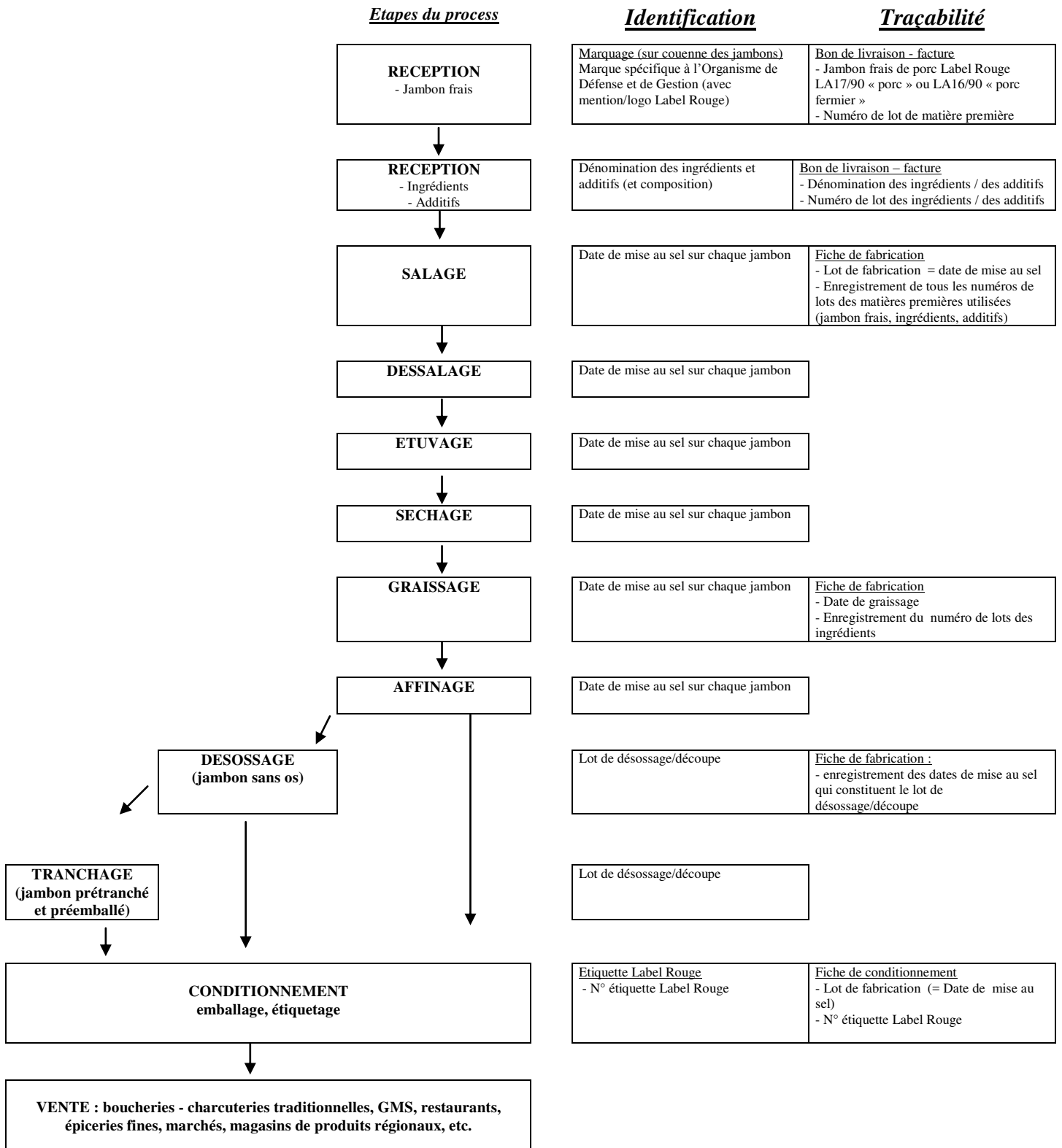
Le registre de labellisation peut être sous forme de plusieurs documents spécifiques à chaque entreprise.

La date de mise au sel est inscrite en clair au moment du salage selon le quantième du jour ou le numéro de semaine de façon indélébile (sceau, marquage à l'encre ou fer rouge).

La date de mise au sel est reportée sur chaque unité de vente au consommateur au moment du conditionnement (emballage - étiquetage).

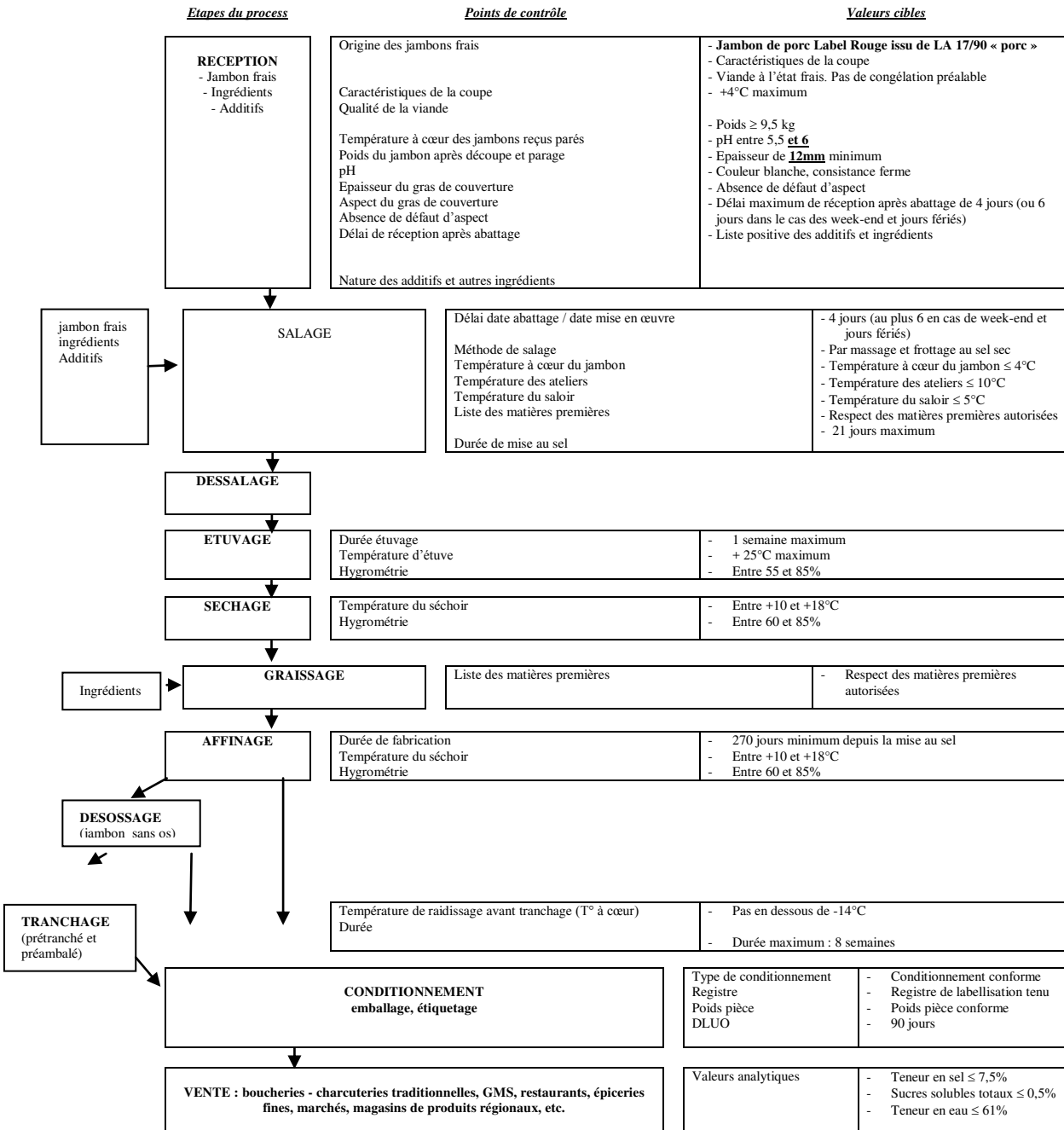
Sur chaque unité de vente est apposée une étiquette Label Rouge pré-numérotée (numéro d'ordre pré-imprimé sur chaque étiquette, numéro géré par l'ODG).

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|----|--|--|
| S1 | Origine des jambons utilisés | doivent provenir exclusivement de porc Label Rouge <u>LA17/90 « porc »</u> |
| S2 | Délai maximum de réception des jambons frais | Le délai maximum de réception des jambons frais après abattage est de 4 jours ; ce délai peut être amené à 6 jours dans le cas des week-end et jour fériés |
| S3 | Caractéristiques des jambons | - pied déjointé, - jambon sans mouille, - ne pas dépasser 6 cm au-delà de la tête du fémur, - os du quasi partiellement enlevé |
| S4 | pH des jambons frais et condition de la mesure | posséder un pH au niveau des semi-membraneux ou noix, à 2 ou 3 cm de profondeur, compris entre 5,50 et <u>6</u> de façon à ne retenir que les viandes normales |
| S5 | Viandes exclues | les viandes acides, PSE et DFD sont exclues |
| S6 | Epaisseur du gras de couverture | L'épaisseur du gras est de <u>12 mm minimum</u> couenne comprise L'épaisseur de gras est nécessaire pour garantir la qualité sensorielle du produit fini. Elle permet de « supporter » la durée d'affinage, séchage. |
| S7 | Couleur du gras de couverture | Les jambons constitués de gras huileux, mous à insaturation élevée et à coloration rose plus ou moins prononcée sont exclus. La couleur du gras de couverture joue un rôle prépondérant pour l'aspect du jambon sec. Enfin, la consistance du gras assure sa résistance à la fusion et à l'oxydation. |

5-3. Ingrédient et additifs

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|----|----------------------------------|--|
| S8 | <u>Interdiction des ferments</u> | <u>L'utilisation des ferments est interdite</u> |

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|-----|---|--|
| S9 | Date de mise au sel | La date de mise au sel est inscrite en clair au moment du salage selon le quantième du jour ou le numéro de semaine de façon indélébile (sceau, marquage à l'encre ou fer rouge). |
| S10 | salage | Le salage est effectué par massage et frottage au sel sec |
| S11 | Ingrédients pouvant être ajoutés pendant le salage | Pendant cette étape, les ingrédients suivants : sucres (saccharose, dextrose), aromates, épices, alcools, condiments et des additifs : nitrate de sodium (E251), nitrate de potassium (E252), peuvent être ajoutés également |
| S12 | Température des jambons au salage | La température à cœur ne doit pas excéder + 4°C |
| S13 | Température atelier de salage | Elle ne doit pas dépasser + 10°C |
| S14 | Température du saloir | Elle ne doit pas dépasser + 5°C |
| S15 | Durée du salage | Elle ne doit pas dépasser 21 jours |
| S16 | Dessalage et repos | Au terme de la durée de salage, les jambons sont dessalés, puis subissent une phase de repos, qui permet une migration du sel |
| S17 | Durée d'étuvage | Une semaine maximum |
| S18 | Température d'étuvage | +25°C maximum |
| S19 | Hygrométrie de l'étuvage | Comprise entre 55 et 85%. |
| S20 | Séchage | Les jambons sont mis dans des séchoirs |
| S21 | Séchage et affinage - Température des séchoirs | la température est contrôlée et enregistrée. Elle est comprise entre +10°C et +18°C |
| S22 | Séchage et affinage - Hygrométrie des séchoirs | Elle est comprise entre 60 et 85% |
| S23 | Graissage | Entre le séchage et l'affinage, les jambons sont graissés. Cette étape consiste à appliquer de façon homogène une fine pellicule (composée de panne, saindoux, amidon, sel) sur la partie du jambon sans couenne |
| S24 | Désossage (uniquement si commercialisation du jambon) | Le retrait de l'os se fait manuellement ou à l'aide d'une machine |

| | | |
|-----|--|--|
| | sans os) | |
| S25 | Tranchage (uniquement si commercialisation du jambon prétranché et préemballé) | Pour être pré-tranchés, les jambons doivent au préalable être désossés et moulés |
| S26 | Conditionnement | Les jambons secs peuvent être conditionnés sous les formes suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - jambon entier avec os, nu ou conditionné sous cellophane ou graissé - jambon entier désossé, pressé, moulé et conditionné sous vide - demi-jambon conditionné sous vide - quart de jambon conditionné sous vide - jambon pré-tranché conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée. |
| S27 | Conditionnement et étiquetage | La date de mise au sel est reportée sur chaque unité de vente au consommateur au moment du conditionnement (emballage - étiquetage). |
| S28 | Poids à la vente du jambon entier | Le jambon sec entier doit peser à la vente au minimum 6 kg avec os et 4,7 kg sans os |
| S29 | Poids à la vente du quart de jambon | Le poids minimal de chaque quart est d'un kilo |
| S30 | Conservation du jambon désossé et du jambon pré tranché | Le jambon désossé sous vide et le jambon prétranché sous vide ou sous atmosphère modifiée doivent être conservés à + 8°C maximum. |
| S31 | Conservation du jambon entier non désossé | Le jambon entier non désossé (nu ou conditionné sous cellophane ou graissé) doit être conservé à + 18°C maximum |

5-5. Qualité des produits

Pas de conditions de production spécifiques

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage comporte le nom de l'Organisme de Défense et de Gestion, sous la forme de son acronyme « ALQO », précédé de la mention « pour toute information ou réclamation, s'adresser à », ainsi que l'adresse postale.

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

| Critères* | Principaux points à contrôler | Méthodes d'évaluation |
|-----------|--|-----------------------|
| S1 | Origine des matières premières carnées utilisées | Documentaire |
| C | Nature des matières premières carnées utilisées | Documentaire |
| C | Durée minimale de fabrication | Documentaire |

*C : Conditions de production communes

Annexe 1

DFD : Dark, Firm, Dry.

HPD : Humidité du Produit Dégraissé

ODG : Organisme de Défense et de Gestion

PSE (*Pale, Soft and Exsudative*) : Viande claire (valeurs 1 et 2 de l'échelle japonaise) et Exsudative ; ou encore viande présentant un caractère bicolore, une partie de la pièce a une valeur 1 ou 2 de l'échelle japonaise et l'autre partie a une valeur 5 ou 6. Ces viandes sont technologiquement impropres à la transformation pour un produit de qualité.

Raidissage : le raidissage consiste à faire descendre la température du jambon afin de faciliter le tranchage

SST : Sucres Solubles Totaux

UVC : Unité de Vente Consommateur