

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/08 « Saucisse fraîche et chair à saucisse »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriquée exclusivement avec de la viande de porc label rouge
- 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. Ingrédients et additifs	8
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement	8
5-5. Qualité des produits.....	10
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	10
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	10
Annexe 1	11

1- NOM DU DEMANDEUR

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

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Saucisse fraîche et chair à saucisse

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

La saucisse fraîche est une saucisse crue fabriquée exclusivement à partir de viande fraîche de porc label rouge **LA17/90 « porc »**.

L'épaule sans jarret constitue 75 % du maigre.

La taille minimum des grains de maigre et de gras est de 6 mm (8mm pour la saucisse de Toulouse).

Elle doit également respecter le critère physico-chimique suivant :

- la teneur en lipides (rapportée à l'HPD de 77%) doit être inférieure ou égale à 20%.

La saucisse fraîche est commercialisée dans des boucheries traditionnelles, des GMS et des restaurants, sous les formes suivantes :

- barquettes UVC,
- en vrac, portionnée ou en brasse de longueur variable.

Elle est vendue fraîche (surgélation et congélation interdites) sous les 4 catégories suivantes :

- chipolata,
- saucisse de Toulouse,
- chair à saucisse, farce,
- crépinette.

-

La chipolata et la chair à saucisse peuvent être aromatisées (aux herbes ou à l'alcool).

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une saucisse crue à cuire, à griller, à rôtir « standard » telle que définie 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 « supérieure ».

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	LA17/90 à l'état frais.	Maigre de porc et/ou bœuf et/ou veau et/ou mouton et/ou chèvre et/ou cheval et/ou âne et/ou mulet et/ou volaille et/ou lapin et/ou gibier. Gras de porc et/ou gras des espèces animales dont le maigre est utilisé. Possibilité d'avoir des maigres et du gras congelés.
Process	Le démarrage de la production (hachage, embossage) se fait par la saucisse label rouge, sinon une opération de nettoyage est faite auparavant	Aucune indication
Recette	L'épaule sans jarret doit représenter au minimum 75 % du maigre.	Aucune indication
Hachage	Hachage de 6 mm minimum (8 mm minimum pour la saucisse de Toulouse).	Hachage de 4 mm minimum.
Additifs conservateurs	Non autorisés	Autorisés ; nitrates de sodium (E251) et de potassium (E252), nitrites de sodium (E250) et de potassium (E249).

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- « Fabriquée exclusivement avec de la viande de porc label rouge » : le fait que la viande qui est utilisée pour la fabrication de la saucisse fraîche soit exclusivement de la viande de porc label rouge confère au produit une qualité supérieure du point de vue gustatif, mais aussi du point de vue de l'image.
- « 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 supérieure de la matière première utilisée pour la fabrication de la saucisse fraîche label rouge LA13/08.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers d'élaboration de produit transformé
- Les ateliers de découpe autonome

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

La date d'abattage des porcs dont sont issues les matières premières carnées doit être inscrite sur les bons de livraison.

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

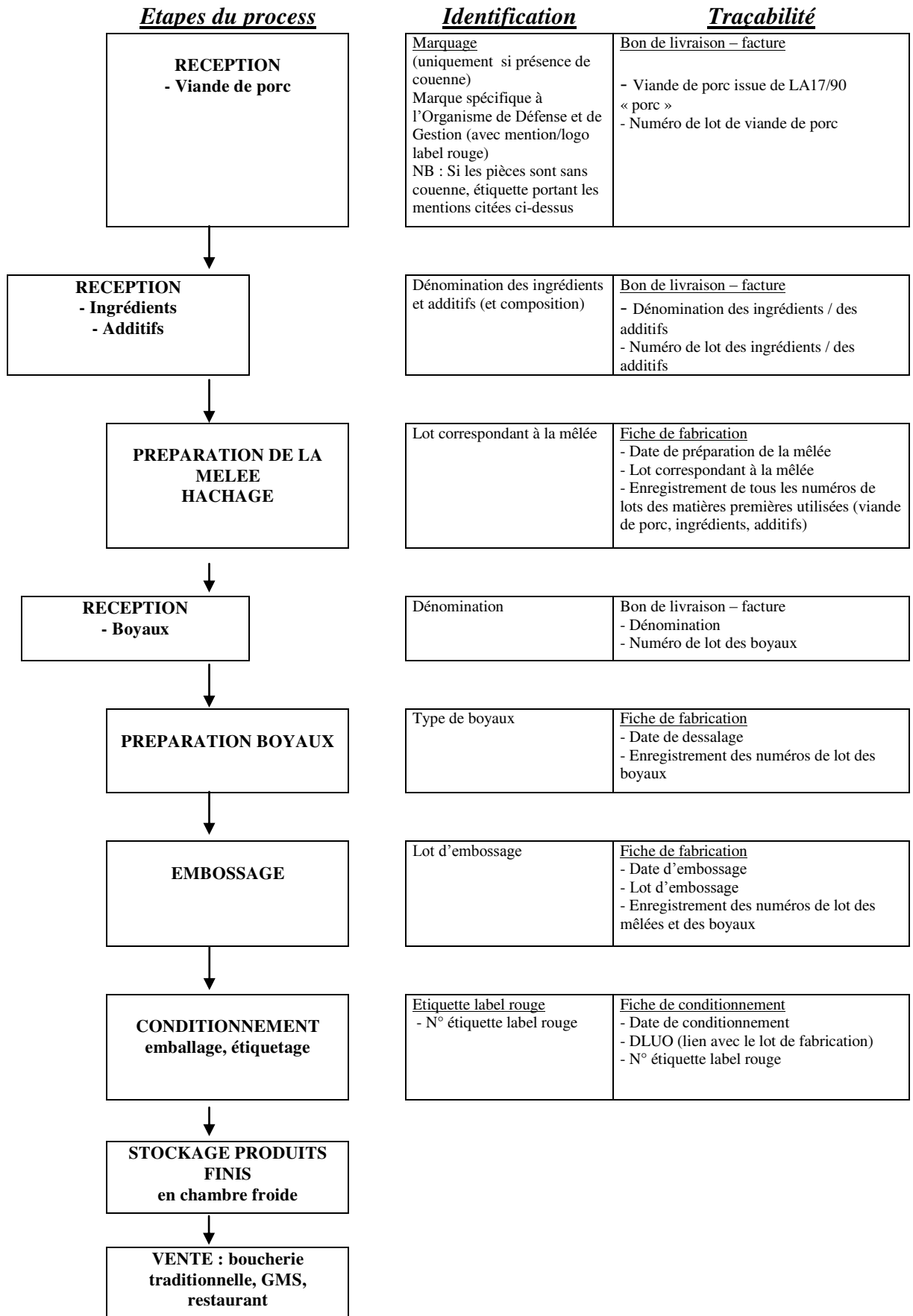
- les numéros de lot, les quantités et les caractéristiques des matières premières réceptionnées et mises en œuvre,
- les numéros de lot, les quantités et les caractéristiques des produits finis label rouge,
- la nature, le nombre d'unités conditionnées et la série d'étiquettes label rouge utilisées,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

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.

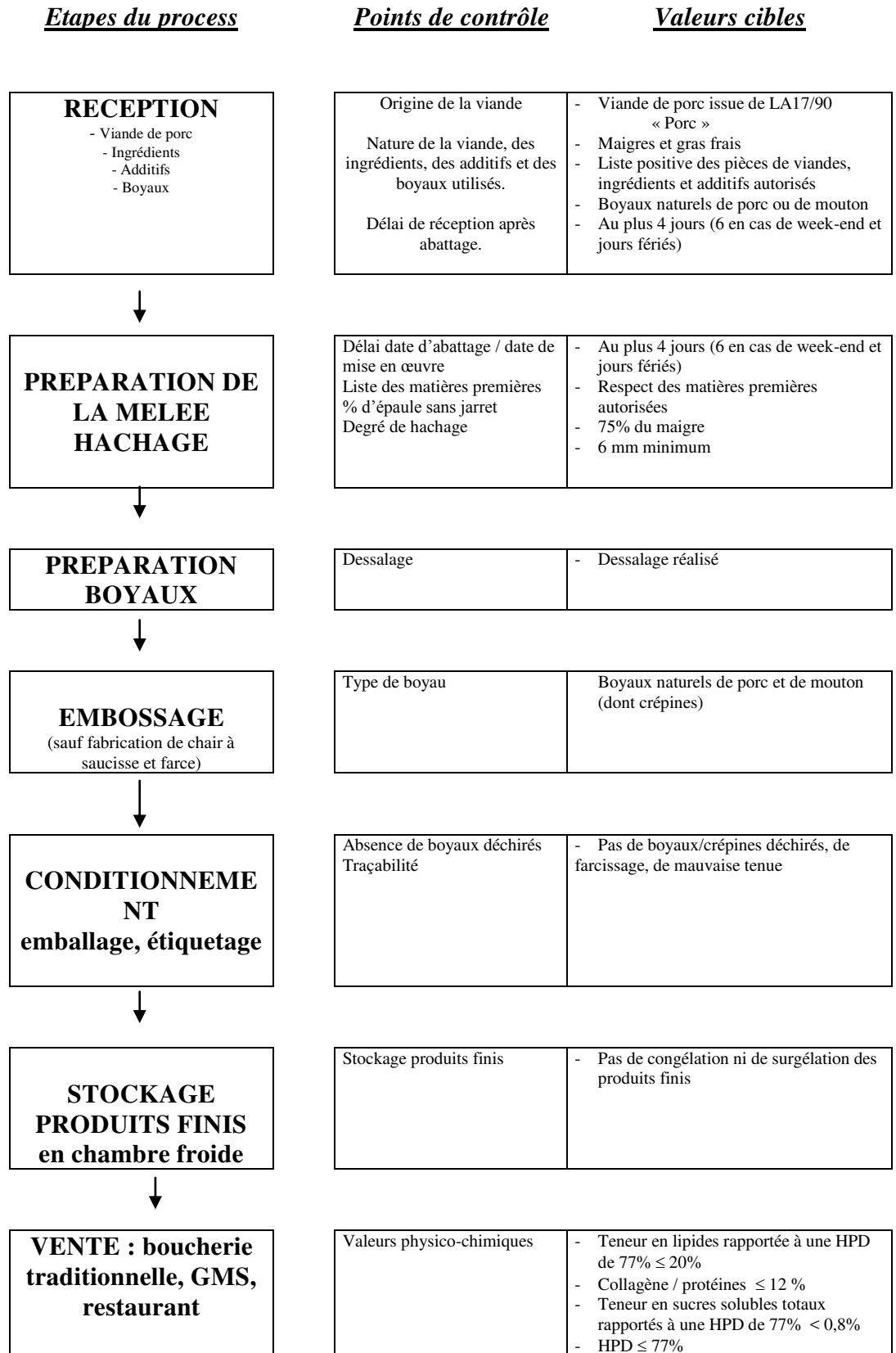
Sur chaque unité de vente est apposée une étiquette label rouge numérotée

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	Natures des matières premières carnées utilisées	<u>LA/17/90 « porc »</u> à l'état frais
S2	Utilisation de viande de cochon	La fabrication n'utilise pas de viande de cochon
S3	Utilisation de l'épaule	L'épaule sans jarret doit représenter au minimum 75 % du maigre
S4	Utilisation de viandes standardisées	<u>Les viandes standardisées</u> ne sont pas autorisées
S5	Gras congelé	<u>Interdiction d'utiliser des gras congelés</u>

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Aromates : % autorisé	Si les aromates précisent dénomination « aux herbes » : pourcentage autorisé de 1 à 6 % aromates
S7	Alcool : % autorisé	Si dénomination « à l'alcool » est précisé : pourcentage autorisé 1 à 6 % d'alcool
S8	Additifs autorisés pour la fabrication	<u>Additifs non autorisés :</u> - <u>acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) ;</u> - <u>nitrite de sodium (E250), de potassium (E252).</u>
S9	Ingrédients interdits	<u>Interdiction</u> du lactose, des cidres et des ferments

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Délai de réception des viandes fraîches	Après abattage, le délai maximum doit être de 4 jours ; ce délai peut être amené à 6 jours maximum dans le cas des week-end et jour fériés
S11	Organisation de l'atelier	L'organisation doit permettre de séparer, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de saucisserie des produits label rouge des autres produits
S12	Démarrage de la production	Elle se fait par la saucisse label rouge, sinon une opération de nettoyage est faite auparavant.

S13	Préparation de la mée	Elle se fait à l'aide d'un hachoir ou d'une cutter (voir définition en annexe). Dans le cas d'utilisation d'une cutter, le personnel doit être qualifié
S14	Degré de hachage	Le degré de hachage doit être au minimum de 6mm (8mm minimum pour la saucisse de Toulouse)
S15	Préparation des boyaux	Les boyaux sont réceptionnés dans des saumures. Ils sont dessalés et conservés au frais avant utilisation
S16	Diamètre des boyaux	Boyaux naturels de porc : diamètre compris entre 28 et 36 mm Boyaux naturels de mouton : diamètre compris entre 20 et 26 mm.
S17	<u>Crépinette</u>	Dans le cas de la fabrication de crépinettes, la mée est embossée dans de la crépine naturelle de porc ou de mouton
S18	Chair à saucisse et farce	La chair à saucisse est obtenue en suivant la méthode d'obtention de la saucisse fraîche, à l'exception de l'étape « embossage ».
S19	Délai fabrication - Conditionnement	Le délai maximum entre la fabrication et le conditionnement est de 3 jours
S20	<u>Conditionnements autorisés</u>	- <u>en barquette (sous film, sous atmosphère protectrice pour tous les produits ou sous vide pour la chair à saucisse, la farce et la crépinette)</u> - <u>en vrac (sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice) portionnée et/ou en brasse de longueur variable</u>
S21	Conditions de vente au point de vente	Les produits finis ne peuvent pas être commercialisés congelés ou surgelés.
S22	Conditionnement - contrôle visuel	Lors du conditionnement, un contrôle visuel est effectué afin de s'assurer de l'absence de défauts : - pour les <u>chipolatas et saucisse de Toulouse</u> → absence de déchirure des boyaux, absence de farcissage (voir définition en annexe), absence de mauvaise tenue liée à un problème de poussage - pour la <u>chair à saucisse ou la farce</u> → absence de farcissage - pour les <u>crépinettes</u> → absence de déchirure de la crépine, absence de farcissage.
S23	Unité de vente	Sur chaque unité de vente est apposée une étiquette label rouge numérotée.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Caractéristiques sensorielles complémentaires	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur <u>claire</u> - <u>goût aromatisé dans le cas de saucisse et/ou de chair aromatisée</u> - <u>odeur aromatisée dans le cas de saucisse et/ou chair aromatisée</u>

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage du produit label rouge 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	Nature des matières premières carnées utilisées	Vérification documentaire
S3	Utilisation de l'épaule	Vérification documentaire
S6 à S9	Ingrédients et additifs autorisés	Vérification documentaire

*C : Conditions de production communes

Annexe 1

PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

Boyaux naturels : Issus de tube digestif des porcins et des ovins. Les boyaux collés ou cousus (dont le calibre a été rendu régulier, soit par couture de plusieurs éléments entre eux, soit par collage sur un mandrin) sont considérés comme des boyaux naturels.

Collagène / Protides (C/P) : Les principales sources de collagène sont représentées par l'ensemble des tissus qui se transforment, partiellement, en gelée et gélatine sous l'action de la chaleur. Ce sont notamment les aponévroses, tendons, couenne, gelée ou gélatine ajoutés. La réglementation n'a pas retenu la teneur en collagène qui a peu de signification, mais a limité sa teneur par rapport aux protéines totales (rapport Collagène / Protides).

Cutter : Appareil permettant la coupe des viandes et des gras pour les amener à la grosseur voulue en fonction de leur destination. C'est une cuve équipée de couteaux. Les vitesses de la cuve et des couteaux sont réglables. Cet appareil remplace le broyeur.

Farcissage : Terme utilisé pour caractériser une mêlée à hachage grossier dont le gras au lieu d'être bien individualisé en lardons, a subi des contraintes telles, qu'un début de fusion s'est opéré ou tout au moins que les cellules grasses ont été très endommagées. Les lipides libérés se dispersent alors dans la masse sous forme d'une pellicule fine qui enrobe tous les éléments et en particulier les grains de maigre. Ce défaut apparaît lors du travail mécanique des viandes qui commence au hachage et se termine au poussage de la pâte sous boyau.