



# CONSERVES DE SAUCISSES AUX LEGUMINEUSES

DÉCISION N° 96

Août 2023  
Mise à jour : indice b

## PREAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires suivantes :

- Règlement n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement n° 1333-2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- Règlement n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.
- Règlement n° 1321/2013 de la Commission du 10 décembre 2013 établissant la liste des produits primaires d'arômes de fumée autorisés dans l'Union pour une utilisation en l'état dans ou sur des denrées alimentaires et/ou pour la production d'arômes de fumée dérivés.

## Titre I – DEFINITION

### Article 1

Les plats cuisinés appertisés de saucisses aux légumineuses dénommés saucisses aux haricots, saucisses aux lentilles... doivent être conformes aux critères ci-après, et préparés à partir de légumineuses, de saucisses et d'une sauce ou d'un jus approprié, pouvant contenir une garniture (légumes, lardons...).

Ils sont classés en 2 catégories :

1. Les saucisses aux légumineuses appertisées (sans aucun qualificatif), dits « standard »
2. Les saucisses aux légumineuses appertisées avec un qualificatif évoquant une supériorité de qualité, dits « supérieur ».



## Titre II – SPECIFICATIONS

### A) Caractéristiques des matières premières.

#### Article 2

#### 1) Saucisses aux légumineuses dits standard

La charcuterie doit comprendre de la saucisse.

Elle doit être constituée de viande de porc et / ou de bœuf et/ou de veau et /ou de volaille et/ou ovin, et de gras de porc ou des espèces animales utilisées.

Elle peut éventuellement être composée de morceaux ou pièces de tête de porc, de viandes séparées mécaniquement, de couennes en l'état ou déshydratées, de tissus conjonctifs (éventuellement restructurés), de peau de volaille.

La quantité de viandes séparées mécaniquement de porc et/ou de volaille ne doit pas dépasser 30% dans la formulation de la charcuterie.

Pour les autres matières carnées, la quantité de couennes en l'état ou déshydratées, tissus conjonctifs (éventuellement restructurés), peau de volaille, morceaux ou pièces de tête de porc (autres que masséters), ne doit pas dépasser 30% dans la formulation de la charcuterie.

La saucisse peut être à pâte fine.

Les autres ingrédients et additifs sont ceux listés à l'annexe 1

#### 2) Saucisses aux légumineuses dits supérieurs

Pour les saucisses aux légumineuses dits supérieurs, la saucisse utilisée doit être obligatoirement une saucisse constituée uniquement des matières premières carnées suivantes : de viande de porc et/ou de bœuf et/ou de veau et /ou de volaille et/ou d'ovin et de gras de porc et/ou de gras de canard, à gros hachage, non amylacée, embossée sous boyau naturel ou collagénique, d'un diamètre de 20 à 40 mm.

La saucisse se présente sous forme d'un hachage à la grille de 6 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent) sous boyau naturel ou collagénique non coloré.

Il ne peut être utilisé dans la charcuterie, que les ingrédients et les additifs listés pour les saucisses aux légumineuses dites « supérieur » en annexe 1.

#### Article 3

#### Légumineuses :

Les graines de légumineuses doivent être fraîches, sèches ou surgelées et saines.



## B) Caractéristiques générales du produit fini.

### Article 4

Pour les conserves définies au titre I de la présente décision, la masse nette totale minimum du produit doit être égale à 98,8% de la capacité nominale de la boîte exprimée en eau.

Pour les récipients en verre et les récipients en emballages rigides, semi-rigides et souples (barquettes, doypack, sachets etc.) la masse nette totale est celle qui est techniquement possible de respecter pour ce genre de récipients.

Soit pour les formats de boîtes les plus usités :

Capacité nominale en ml	425	850	2650	3100	4250
Masse nette totale en g.	420	840	2615	3060	4200

### Article 5

#### Quantités à l'ouverture des ingrédients principaux :

Les quantités minimums des ingrédients principaux à l'ouverture du récipient sont exprimées en pourcentage de la masse nette totale indiquée dans l'étiquetage. Ces pourcentages doivent être respectés en moyenne pour un même lot de fabrication.

Saucisses 21,5 %

Saucisses, légumineuses et garniture 69,1%

Les masses obtenues par calcul sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5 grammes.

### Article 6

#### Critères analytiques de la saucisse :

Les critères analytiques de la saucisse mesurés sur le produit fini sont :

	Saucisses aux légumineuses « standard »	Saucisses aux légumineuses « supérieur »
HPD	≤ 82%	≤ 77 %
Lipides*	≤ 35%	≤ 30 %
Collagène/Protéines	≤ 30 %	≤ 18%
Sucres solubles totaux*	≤ 2%	≤ 1%
Amidon*	≤ 5%	0

\*\_rapportés à l'HPD de 82 % ou de 77 % pour les saucisses aux légumineuses « supérieur »

Pour l'HPD des saucisses aux légumineuses « standard », un dépassement de 2 points est admis à condition que celui-ci soit compensé par une augmentation de la masse de charcuterie par rapport au minimum requis.



## Titre III - CARACTERES DE QUALITE

### Article 7

Les saucisses aux légumineuses visées par la présente décision doivent en outre présenter les caractères organoleptiques ci-après :

a) l'aspect, l'odeur et la saveur doivent être ceux d'un produit bien cuisiné, correctement épicé, judicieusement aromatisé. Le produit doit être exempt d'odeur, de saveur et de coloration anormale.

b) les éléments constituant la conserve doivent avoir gardé leur forme dans une sauce onctueuse, de couleur franche ; les légumineuses doivent être moelleuses exemptes de graines parasitées.

## Titre IV - METHODES D'EXAMEN

### Article 8

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes prescrites par les Autorités chargées du contrôle. Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination de la masse nette et l'appréciation des caractères généraux, les méthodes à suivre sont celles indiquées dans les fiches analytiques. Le plan de contrôle des critères analytiques de la charcuterie est effectué sur 11 échantillons prélevés au hasard. Le lot est conforme si au plus deux résultats d'analyses sont compris entre la valeur à respecter plus 3 points.(0,5 point pour les sucres solubles totaux et l'amidon) Aucun résultat n'est accepté au-delà de la valeur à respecter plus 3 points .(0,5 point pour les sucres solubles totaux et l'amidon).



# ANNEXE 1

## INGREDIENTS ET ADDITIFS AUTORISÉS DANS LES CHARCUTERIES DE CONSERVES DE SAUCISSES AUX LÉGUMINEUSES

### 1. Saucisses aux légumineuses dites standards :

#### a. Ingrédients (autres que carnés) :

- . Eau, glace, bouillon, saumure, sel
- . Sucres, y compris le lactose
- . Epices, arômes, arômes de fumée, aromates, condiments, vins, alcools, liqueurs
- . Liants protéiques : plasma sanguin, globine, lait et dérivés du lait, œufs entiers, blancs, jaunes, matières protéiques végétales, isolées, concentrées, farines, non texturées, levures,
- . Liants amylacés : farines, chapelures, amidons, fécules
- . Liants celluloseux : celluloses, fibres, farine de moutarde
- Ferments,
- Sang, cruor, hémoglobine<sup>1</sup>, en quantité strictement nécessaire pour renforcer la coloration
- Enveloppe

La quantité totale de liants amylacés ne peut excéder 5 % comptés en amidon.

La quantité totale de liants celluloseux et protéiques ne peut excéder 7% comptés en matières sèches.

La quantité totale des liants ne peut excéder 12% comptés en matières sèches.

#### b. Additifs :

- Nitrite de sodium (E250),
- Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), érythorbate de sodium (E316),
- Extraits de romarin (E392),
- Glucono-delta-lactone (GDL)(E575)
- Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), Acétate de sodium (E262), potassium (E261),
- Lactate de sodium (E325), potassium (E326),
- Citrate de sodium (E331), de potassium (E332), de calcium (E333),
- Phosphates (E339, E341, E450, E451, E452),
- Amidons modifiés par voie chimique,
- Gélifiants et épaississants à dose maximale de 1% pour l'ensemble des gélifiants et épaississants, carraghénanes (E407), algues Eucheuma transformées (E407a), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415),
- Colorants de masse : acide carminique, carmins (E120), caramels (E150 a, b), extraits de paprika, capsanthine, capsorubine (E160c),

<sup>1</sup> Sous réserve que l'hémoglobine n'ait pas été extraite de façon sélective.



- Exhausteur de goût : glutamate monosodique (E261)
- Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511).

## 2. Saucisses aux légumineuses dites supérieures :

### a. Ingrédients (autres que carnés):

- . Eau, glace, bouillon, saumure, sel
- . Sucres, y compris le lactose
- . Epices, arômes, aromates, vins, alcools, liqueurs, condiments
- . Liants protéïques : Plasma sanguin, blanc d'œuf à la dose maximale d'emploi comptée en matière sèche de 1% pour l'ensemble des deux liants
- . Ferments

### b. Additifs :

Nitrite de sodium (E250) à une dose maximale en  $\text{NaNO}_2$  de 80 mg/kg,,

Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)

Erythorbate de sodium (E316),

Extraits de romarin (E392),

Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330),

Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263),

Lactate de sodium (E325), potassium (E326),

Citrate de sodium (E331), de potassium (E332), de calcium (E333),

Phosphates (E339, E341, E450, E451, E452)

Gélifiants et épaississants à dose maximale de 1% pour l'ensemble des gélifiants et épaississants, carraghénanes (E407), algues Eucheuma transformées (E407a), , farine de guar (E412), gomme xanthane (E415),

Colorants de masse : carmins (E120), caramels (E150 a, b, ), extraits de paprika, capsanthine, capsorubine (E160c), rouge de betterave, bétanine (E162),

Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511).

A l'exception des nitrites, gélifiants et épaississants, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur (cf. le règlement européen n° 1333/2008).



# ANNEXE 2

## METHODES D'ANALYSES

### 1. Détermination des spécifications quantitatives

#### a. Mode opératoire :

Peser le récipient avant ouverture (Pb).

Réchauffer au bain-marie pour amener le produit à une température de 60°C au minimum.

Ouvrir le récipient avec précaution en évitant les projections de sauce. Verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon norme ISO 3310/1). Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.

Egoutter 2 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis.

Séparer et peser chaque constituant.

Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).

La masse nette = Pb - Pr

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 1 g.

#### b. Echantillonnage et critères d'acceptabilité

Concernant le contrôle de la quantité de saucisses, de légumineuses et garniture à l'ouverture des récipients, il est recommandé d'utiliser le plan d'échantillonnage et les critères d'acceptabilité qui suivent :

Pour les lots d'effectifs supérieurs à 100, le contrôle est effectué sur 20 pré-emballages prélevés au hasard dans un lot.

Le lot est déclaré conforme si la moyenne ( $\bar{x}$ ) des mesures faites pour chaque pré emballage est supérieure ou égale à la quantité nominale  $Q_n$  (quantités spécifiées dans les décisions du CTCPA) diminuée de 0,64 fois l'écart type estimé :

$$\bar{x} \geq Q_n - 0,64 s.$$

### 2. Méthodes pour le contrôle des critères analytiques des saucisses aux légumineuses appertisées

#### a. Préparation de l'échantillon :

Les saucisses sont essuyées et roulées dans du papier filtre ou du papier absorbant pour éliminer les traces de sauces et l'humidité superficielle.

Broyer et homogénéiser la totalité des saucisses contenue dans le préemballage afin d'obtenir une pâte lisse.



b. Méthodes d'analyses :

i. . Détermination de l'humidité :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04-401 Viandes et produits à base de viandes et produits de la pêche. Détermination de l'humidité.

ii. . Détermination de la teneur en matières grasses :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04-403 Viandes et produits à base de viandes et produits de la pêche. Détermination de la teneur en matières grasses libres.

iii. . Détermination de la teneur en amidon :

Procéder suivant la méthode indiquée dans le CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES – Contrôles des critères chimiques et des additifs.

iv. . Détermination de la teneur en protéines :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04-407 Viandes et produits à base de viandes et produits de la pêche. Dosage de l'azote total- calcul de la teneur en protéines – méthode Kjeldahl

v. . Détermination de la teneur en collagène :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04 415 Viandes et produits à base de viande et produits de la pêche - Détermination de la teneur en (L-)hydroxyproline (Méthode de référence)

$\% \text{ de collagène} = \% (\text{L-})\text{hydroxyproline} \times 8$

vi. - Détermination des glucides solubles :

Procéder suivant la méthode indiquée dans le CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES,

Chaque méthode peut être remplacée par toute autre dont l'équivalence a été démontrée.