



Fiche 59

# Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes

## Edition 2011

### Contexte et objectifs

Le Code des usages de la charcuterie a été mis à jour avec :

- l'ajout des dénominations « **Persillé de bourgogne** », « **Saucisse chevillée** »,
- la mise à jour de la réglementation en particulier :
- . l'étiquetage nutritionnel,
- . l'utilisation du nitrite de sodium et du nitrate de potassium,
- . la réglementation pour les produits biologiques...

### Principaux résultats

La nouvelle édition du Code des usages de la charcuterie a été mise à disposition des professionnels de la filière en partenariat avec leurs fédérations (industriels et artisans) ainsi que diffusée auprès des services compétents de contrôle de l'Etat, en partenariat avec la DGCCRF.

### Partenariats et collaborations

FICT, CNCT, A-CDU-SCCV, DGCCRF

### Financier

INAPORC

### Contact responsable de l'action

Martine CARLIER  
(martine.carlier@ifip.asso.fr)

### En savoir +

#### Publication

Edition 2011, sous forme de classeur et de fichier .pdf à télécharger via le site internet de l'Ifip.

#### Autre transfert

Appui aux entreprises utilisatrices



saucisses et saucissons crus, à cuire	matière première		matière première		matière première		matière première		matière première		matière première		matière première		matière première		matière première		
	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	saucisson	

**2.1.6.14 Saucisse, cervelas garniture de plats cuisinés apertisés**

**Dénomination de vente**  
saucisse, cervelas

**Composition**  
Ces saucisses se préparent à partir de viande porcine dégraissée avec des préparations de viande porcine dégraissée et de viande porcine dégraissée, avec des épices, du sel, du nitrite de sodium et du nitrate de potassium.

**2.1.6.14.1 Saucisse, cervelas garniture de plats cuisinés apertisés**

**Composition**  
Ces saucisses se préparent à partir de viande porcine dégraissée avec des préparations de viande porcine dégraissée et de viande porcine dégraissée, avec des épices, du sel, du nitrite de sodium et du nitrate de potassium.

**2.1.6.14.2 Saucisse, cervelas garniture de plats cuisinés apertisés**

**Composition**  
Ces saucisses se préparent à partir de viande porcine dégraissée avec des préparations de viande porcine dégraissée et de viande porcine dégraissée, avec des épices, du sel, du nitrite de sodium et du nitrate de potassium.