

saucisses, saucissons secs	matière première		autres ingrédients					additifs					critères analytiques					hachage		surface		caractéristiques particulières liées aux dénominations
	maigre	gras	tissu conjonc- tif	poudre de lait	dérivés du lait, protéines végétales, farines, amidon, féculés	arômes	fumée	GDL	acides organiques, acétates, lactates	phos- phates	colorants de masse	exhaus- seurs de goût	HPD	HPD (6)	lipides (5)	col/P	sucres solubles totaux (5)	sans men- tion (grille en mm)	men- tion "hacha- ge gros"	fleur de surface	enrobage	
saucisson sec, saucisse sèche saucisson d'Arles, chasseur, gendarmes	porc, sanglier, bœuf, veau, chèvre, che- val, âne, mulet (1)	porc (2)	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	≤ 54	≤ 58	≤ 35	≤ 20	≤ 3			+	+	Arles : maigre de bœuf, cheval, âne, mulet, éventuellement porc chasseur : vendu à la pièce, masse nette ≤ 250 g gendarmes : maigre de bœuf, gras de porc fortement séchés et fumés, section rectangulaire, vendus par paire, col/p ≤ 30 %
saucisson sec, saucisse sèche supérieur(e) , saucisson d'Arles supérieur, saucisson de Lyon	coche, porc charcu- tier, bœuf, veau, chèvre, cheval, âne, mulet (1)	porc (2)	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	≤ 52	≤ 56	≤ 25	≤ 15	≤ 2	≥ 4 sauf Lyon	≥ 6	+	+	Arles : maigre de bœuf, cheval, âne, mulet, éventuellement porc Lyon : pur porc ou porc et bœuf, farce fine avec marquants de gras de section carrée
saucisson sec, saucisse sèche pur porc , saucisson sec de ménage, ménage	porc	porc	-	-	-	+	+	-	+	+	+	+	≤ 52	≤ 56	≤ 30	≤ 20	≤ 2			+	+	ménage : non fumé, vendu entier, masse minimum 200 g
saucisson sec, saucisse sèche pur porc supérieur(e) , saucisson sec de ménage, ménage supérieur, jésus, saucisse sèche d'Auvergne, saucisse sèche à la perche, varzi	coche, porc charcutier	porc	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	≤ 52	≤ 56	≤ 25	≤ 15	≤ 2	≥ 6	≥ 8	+	+	ménage : non fumé, vendu entier, masse minimum 200 g jésus : diamètre ≥ 70 mm, emballé en sac de porc ou coche Auvergne : non fumée, boyau naturel de faible diamètre, courbée en fer à cheval, à la perche : tube cylindrique continu de faible diamètre varzi : gras hachage, sous boyau naturel de large diamètre
rosette, fuseau	coche, porc charcutier	porc	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	≤ 52	≤ 56	≤ 25	≤ 15	≤ 2	≥ 6	≥ 8	+	+	rosette vendue entière au consommateur : forme tronconique, masse nette ≥ 300 g
miche, galet, pavé, rouelle	coche, porc charcutier	porc	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	≤ 60		≤ 25	≤ 15	≤ 2		≥ 8	+	+	forme caractéristique de sa dénomination
chorizo, chorizo au sang, longanisse, longaniza	porc, bœuf, cheval, âne, mulet	porc (2)	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	≤ 54	≤ 58	≤ 35	≤ 25	≤ 3			-	-	chorizo : diamètre ≥ 22 mm, coloration et assaisonnement au piment chorizo au sang : saveur et couleur obtenues par addition de sang longanisse : légèrement fumé et peu sec, diamètre ≤ 22 mm, coloration et aromatisation à l'anis et au piment, HPD ≤ 55
chorizo, chorizo au sang, longanisse, longaniza supérieur(e) , salamanque salpicon	porc, bœuf	porc	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	≤ 52	≤ 56	≤ 25	≤ 15	≤ 2			-	-	chorizo : diamètre ≥ 22 mm, coloration et assaisonnement au piment chorizo au sang : saveur et couleur obtenues par addition de sang longanisse : légèrement fumé et peu sec, diamètre ≤ 22 mm, coloration et aromatisation à l'anis et au piment, HPD ≤ 55 salamanque : pur porc, hachage grille ≥ 10 mm, coloration et assaisonnement au piment, gros diamètre salpicon : pur porc, hachage très grossier, épicé, légèrement fumé
salami, salami danois	porc, bœuf, veau, volaille	porc (2)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	≤ 62		≤ 45	≤ 25	≤ 3			+	+	pâte à grain fin et morceaux de gras de petite taille, amidon ≤ 3,5 %
salami supérieur, salami de Strasbourg, alsacien	porc, bœuf	porc	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	≤ 60		≤ 30	≤ 15	≤ 2	4		+	+	pâte à grain fin et morceaux de gras de petite taille Strasbourg, alsacien : le produit est fumé
fuseau, chaudin, rondelle, magot lorrain(ne)	coche, porc charcutier	porc	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	≤ 62	≤ 67	≤ 25	≤ 15	≤ 2	≥ 6		-	-	fuseau : masse de 800 à 1800 g, embossé sous fuseau de porc, chaudin : masse de 250 à 400 g, embossé sous menu ou chaudin de porc, rondelle : masse de 500 à 600 g, embossée sous menu ou chaudin de porc, magot : masse de 1800 à 2000 g, embossé en sac de porc

(1) En cas d'utilisation de maigre et/ou gras d'animaux appartenant à une espèce X non citée ci-dessus, elle doit obligatoirement figurer dans la dénomination de vente sous la forme :

"saucisson sec de X" s'il y a plus de maigre de X que de maigre des autres espèces animales (ex : saucisson sec de canard),

"saucisson sec de ... et X" s'il y a plus de maigre des autres espèces animales que de maigre de X (ex : "saucisson sec de porc et canard")

(2) et gras des espèces animales utilisées

(3) poudre de lait et/ou lactose à dose maximale d'emploi de 3 % pour l'ensemble de ces deux ingrédients

(4) ne sont pas autorisées : les substances aromatisantes identiques aux substances aromatisantes naturelles et les substances aromatisantes artificielles.

(5) rapportés à l'HPD de 77 %

(6) HPD tolérée pour les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication.