
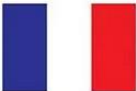

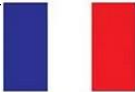


Produits de la charcuterie (exemples)	Teneurs en Nitrite (en mg/kg de nitrite de sodium)	PLAN D'ACTION				
		 En Europe : teneur maximale fixée par la réglementation	 En France : teneur maximale fixée par le Code des usages de la charcuterie	En France : nouvelle teneur maximale à intégrer dans le Code des usages de la charcuterie dans un délai d'un mois	En France : teneur à évaluer dans un délai de 6 à 12 mois (dans le cadre de procédures de tests, en priorité sur les produits les plus consommés)	En France : teneur à évaluer dans un délai de 5 ans (dans le cadre de travaux de recherche, en priorité sur les produits les plus consommés)
Pièces crues						
Pièces crues étuvées à cuire (lardon, poitrines)	150	120	100	90	80-60-40-20-0	
Pièces sèches						
Autres pièces sèches que jambons crus et secs (lonzo, coppa, ...)	150	120		100		
Pièces cuites						
Pièces cuites de porc (jambons, épaules, rôtis, ...)	150*	120*	90	80	60-40-20-0	
Jambons/Blancs de volaille	150*	120*	100	80	60-40-20-0	
Pièces confites (rillons, confits de viande, foie, gésier, ...)	150*	120*	90			
Pièces en gelée (persillé de Bourgogne)	150*	120*	90 (dans la viande)			
Saucisses à cuire						
Saucisses à griller (chipolata)	150	120	80	0		
Saucisses à griller de volaille	150	120	30	0		
Saucisses et saucissons secs						
Autres saucisses et saucissons secs que les saucisses et saucissons secs traditionnels	150	120		90		
Saucisses et saucissons cuits						
Saucisses/saucissons cuits pate fine	150*	120*	100	80		
Saucisses/saucissons cuits avec marquants	150*	120*	100	80		
Mortadelles, roulades	150*	120*	100	80		
Pâtés, Rillettes						
Pâtés/mousse de foie, mousse de canard	150*	120*	100	90**	80-60-40-20-0	
Pâtés de Campagne, breton, de Rennes, ...	150*	120*	100	90**	80-60-40-20-0	
Pâtés en croûte	150*	120*	100	90**	80-60-40-20-0	
Autres Pâtés	150*	120*	100	90**		
Rillettes	150*	120*	80	60**	40-20-0	
Produits de tête						
Produits de tête en gelée (pâté de tête, langue en gelée)	150*	120*	100			
Autres produits de tête (museau, langue en sauce)	150*	120*	100			
Andouilles, andouillettes						
Andouilles	150*	120*	100	80		
Andouillettes	150*	120*	100	80		
Pieds de porcs cuits, Tripes, tripous						
Pieds	150*	120*	60			
Tripes, tripous	150*	120*	0			
Boudins						
Boudins noirs à la viande	150*	120*	0 (100 dans la viande)	0		
Autres boudins noirs	150*	120*	0	0		
Boudins blancs	150*	120*	0	0		

100 si stérilisé

**40 si stérilisé(e)s

Produits de la charcuterie (exemples)	Teneurs en Nitrate (en mg/kg de nitrate de sodium)	 En Europe : teneur maximale fixée par la réglementation	 En France : teneur maximale fixée par le Code des usages de la charcuterie	PLAN D'ACTION		
				En France : nouvelle teneur maximale à intégrer dans le Code des usages de la charcuterie dans un délai d'un mois	En France : teneur à évaluer dans un délai de 6 à 12 mois (dans le cadre de procédures de tests, en priorité sur les produits les plus consommés)	En France : teneur à évaluer dans un délai de 5 ans (dans le cadre de travaux de recherche, en priorité sur les produits les plus consommés)
Pièces crues						
Pièces crues étuvées à cuire (lardon, poitrines)		150	120		100	
Pièces sèches						
Jambons secs et crus traditionnels 12 mois et plus		250*	200*		100*	0
Autres pièces sèches (lonzo, coppa, ...)		150	120		100	
Saucisses à cuire						
Saucisses à griller (chipolata)		150	120	0		
Saucisses à griller de volaille		150	120	0		
Saucisses étuvées/fumées à cuire (Morteaux)		150	120	0		
Saucisses et saucissons secs						
Saucisses - saucissons secs traditionnels**		250	200		160	
Autres saucisses - saucissons secs		150	120		110	