

Produits de la charcuterie (exemples)	Teneurs en Nitrite (en mg/kg de nitrite 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)
<b>Pièces crues</b>						
Pièces crues étuvées à cuire (lardon, poitrines)	150	120	100	90	80-60-40-20-0	
<b>Pièces sèches</b>				100		
Autres pièces sèches que jambons crus et secs (lonzo, coppa, ...)	150	120				
<b>Pièces cuites</b>						
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)			
<b>Saucisses à cuire</b>						
Saucisses à griller (chipolata)	150	120	80	0		
Saucisses à griller de volaille	150	120	30	0		
<b>Saucisses et saucissons secs</b>						
Autres saucisses et saucissons secs que les saucisses et saucissons secs traditionnels	150	120		90		
<b>Saucisses et saucissons cuits</b>						
Saucisses/saucissons cuits pâte fine	150*	120*	100	80		
Saucisses/saucissons cuits avec marquants	150*	120*	100	80		
Mortadelles, roulades	150*	120*	100	80		
<b>Pâtés, Rillettes</b>						
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	
<b>Produits de tête</b>						
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			
<b>Andouilles, andouillettes</b>						
Andouilles	150*	120*	100	80		
Andouillettes	150*	120*	100	80		
<b>Pieds de porcs cuits, Tripes, tripous</b>						
Pieds	150*	120*	60			
Tripes, tripous	150*	120*	0			
<b>Boudins</b>						
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)
<b>Pièces crues</b>						
Pièces crues étuvées à cuire (lardon, poitrines)	150	120			100	
<b>Pièces sèches</b>						
Jambons secs et crus traditionnels 12 mois et plus	250*	200*			100*	0
Autres pièces sèches (lonzo, coppa, ...)	150	120			100	
<b>Saucisses à cuire</b>						
Saucisses à griller (chipolata)	150	120	0			
Saucisses à griller de volaille	150	120	0			
Saucisses étuvées/fumées à cuire (Morteaux)	150	120	0			
<b>Saucisses et saucissons secs</b>						
Saucisses - saucissons secs traditionnels**	250	200			160	
Autres saucisses - saucissons secs	150	120			110	