



# Cahier des charges

## *Appenzeller Siedwurst*

Enregistrée comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 21 juillet 2017

### Section 1 Dispositions générales

**Art. 1** Nom et protection

*Appenzeller Siedwurst* (saucisse à bouillir d'Appenzell) ; indication géographique protégée (IGP)

**Art. 2** Aire géographique

<sup>1</sup> Cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures et canton de St-Gall.

<sup>2</sup> La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs et des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

<sup>3</sup> La transformation et l'élaboration de l'*Appenzeller Siedwurst* ont lieu dans l'aire géographique. Le produit peut être conditionné en dehors de ladite aire.

### Section 2 Description du produit

**Art. 3** Caractéristiques physiques

<sup>1</sup> L'*Appenzeller Siedwurst* est fabriquée avec de la viande musculaire de bovins et de porcins ainsi qu'avec du lard. Elle est vendue/proposée comme suit :

- a) *Appenzeller Siedwurst* crue (produit à base de viande à manger cuit)
- b) *Appenzeller Siedwurst* cuite (produit à base de viande cuit)
- c) *Appenzeller Siedwurst* pasteurisée (produit à base de viande cuit)

<sup>2</sup> Leur poids prêt à la vente est de 50 à 200 g la pièce.

**Art. 4** Caractéristiques chimiques

Les valeurs d'analyse du produit prêt à la vente le jour de fabrication sont les suivantes :

Valeurs d'analyse	Norme
Lipides	≤ 29 %
Protéines totales	≥ 10 %
Glucides	≤ 2 %

Les valeurs chimiques font l'objet d'un contrôle.

**Art. 5** Description organoleptique

<sup>1</sup> L'*Appenzeller Siedwurst* a un goût prononcé de cumin, de poivre et d'ail.

<sup>2</sup> Le produit fini *Appenzeller Siedwurst* est décrit de la manière suivante :

Couleur/aspect à l'état cru	rose
Couleur/aspect à l'état cuit	pâle/un peu gris
Saveur/odeur	notes de cumin et d'ail

**Section 3 Procédé de fabrication**

**Art. 6** Matière première, ingrédients et additifs

<sup>1</sup> Les matières premières suivantes sont prescrites dans la fabrication de l'*Appenzeller Siedwurst* :

- a) viande musculaire de bovins et de porcins
- b) lard (S IV, V, VI, VII)
- c) glace/eau
- d) boyau de bœuf, de porc ou de collagène séché ou salé d'un diamètre de 28 à 36 mm

La part de viande maigre s'élève à 40 % (+/- 4 %), celle de lard à 30 % (+/- 4 %) et le remplissage 30 % (+/- 4 %) du poids total. Vu la variabilité des viandes, le fabricant peut augmenter de son chef la part de viande maigre.

<sup>2</sup> Matières premières facultatives

- a) bloc de couennes/de tête de veau

<sup>3</sup> Ingrédients obligatoires

Sel, sel de cuisine iodé

Poivre, y compris arômes et extraits

Ail, y compris arômes et extraits

Cumin, y compris arômes et extraits

<sup>3</sup> Ingrédients facultatifs

Épices pures ou préparations d'épices, pour autant que ces ingrédients ne dominent pas sur le goût défini à l'art. 5

Types de sucre : saccharose, glucose, sirop de glucose, lactose, etc.

Protéines de lait, lait

<sup>4</sup> Additifs facultatifs (ajoutés en quantités conformes à la législation sur les denrées alimentaires)

Exhausteur de goût : glutamate monosodique (E621), extrait de levure

Antioxydants : acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)

Acidifiants : acétate de sodium, (E262), lactate de calcium (E327), acide citrique (E330), citrate de sodium (E331), glucono-delta-lacton (E575), lactate de potassium (E326)

Stabilisants : diphosphates (E450), triphosphates (E451), polyphosphates (E452)

**Art. 7** Étapes de fabrication

La fabrication de l'*Appenzeller Siedwurst* comporte les étapes suivantes :

1. La matière première bien refroidie est passée au cutter, additionnée de remplissage et épicée.
2. La pâte est embossée dans des boyaux de bœuf, de porc ou de collagène séchés ou salés d'un diamètre de 28 à 36 mm. Les saucisses sont proposées individuellement ou par paire, fermées avec des bâtonnets, des clips ou par torsion.

3. La saucisse est bouillie avant la vente par le fabricant ou après la vente par le consommateur. Les saucisses sont échaudées dans de l'eau chaude ou à la vapeur. La température au cœur du produit doit atteindre 68° C. Les exigences légales concernant la destruction de germes végétatifs pathogènes doivent être remplies lors de l'échaudage.

## Test du produit final

### Art. 8 Contrôle du produit final

<sup>1</sup> Le contrôle de l'*Appenzeller Siedwurst* prête à la vente se fait selon les critères d'appréciation énumérés à l'annexe I et porte sur les points mentionnés aux art. 4, 5 et 6.

<sup>2</sup> En plus des contrôles prévus par l'ordonnance du DEFR sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124), le fabricant contrôle régulièrement les *Appenzeller Siedwürste* prêtes à la vente selon les critères précités.

## Étiquetage et certification

### Art. 9 Éléments spécifiques de la désignation

<sup>1</sup> Il doit ressortir de la désignation que le produit a été certifié IGP conformément au présent cahier des charges.

<sup>2</sup> La désignation *Appenzeller Siedwurst* est complétée par les indications suivantes :

- ProCert (SCESp 038)

### Art. 10 Organisme de certification

<sup>1</sup> L'organisme de certification est ProCert Safety SA (SCESp 038)

<sup>2</sup> Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de l'*Appenzeller Siedwurst*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'IGP.

**Critères d'appréciation de l'Appenzeller Siedwurst**

	6	5	4	3	2	1
<b>Aspect extérieur</b>	Surface lisse, opalescente, homogène	Surface lisse, opalescente, homogène, légères nervures	Surface lisse, opalescente, homogène, nervures	Surface ridée, plissée, calibre irrégulier	Surface desséchée, ridée, plissée	Surface desséchée, ridée, plissée ou poisseuse
<b>Aspect intérieur</b>	A la coupe, pâte uniforme, petits pores visibles mais sans modification de coloration, la saucisse cuite présente une couleur un peu grise	A la coupe, pâte uniforme, petits pores visibles légèrement décolorés, la saucisse cuite présente une couleur un peu grise	A la coupe, pâte un peu trop claire ou trop foncée, gros pores décolorés	A la coupe, pâte trop claire ou trop foncée, gros pores décolorés, léger poisage des tranches, petits dépôts de graisse ou de gélatine, présence de morceaux tendineux et cartilagineux apparaissant dans la pâte fine	A la coupe, pâte beaucoup trop claire ou trop foncée, gros pores grisâtres, dépôts de graisse ou de gélatine dans des fissures et des cavités, présence de gros morceaux tendineux ou cartilagineux dans la pâte fine, bords visibles, couleur centrale anormale, la saucisse cuite présente une couleur rosâtre	A la coupe, pâte beaucoup trop claire ou trop foncée, gros pores et fissures gris-verdâtres, gros dépôts de graisse et/ou de gélatine dans des fissures et des cavités, morceaux tendineux ou cartilagineux grossiers dans la pâte fine, couleur centrale anormale, bords accusés, la saucisse cuite présente une couleur rose
<b>Consistance</b>	A la coupe la pâte se bombe légèrement, tendre et juteuse à croquer	Structure homogène de la pâte, légèrement humide	Léger manque de corps, un peu desséchée, structure de la pâte légèrement modifiée, p. ex. un peu gommeuse ou spumeuse	Structure de la pâte modifiée, p. ex. gommeuse, grossière ou molle, spumeuse, graisseuse, manque de corps, sèche.	Structure de la pâte suiffeuse, molle, poisseuse	Pâte sans structure, poisseuse, humide, beaucoup trop dure, manque nettement de corps, nettement trop sèche
<b>Odeur</b>	Odeur aromatique et agréable de viande, de cumin, d'ail et d'épices	Odeur faiblement aromatique et agréable de viande, de cumin, d'ail et d'épices	Arôme affaibli, encore caractéristique mais mal dosé dans l'assaisonnement, surdosage d'épices	Plus tout à fait caractéristique, à peine aromatique, fort surdosage d'épices, léger relent de vieux	Non caractéristique, pas aromatique, aigre, relent douteux, de vieux, de renfermé, légèrement rance	Odeur répugnante, repoussante, suffocante, fétide, rance, relent de pourri

<b>Saveur</b>	Caractéristique, très aromatique et agréable, bon goût de viande, arrondi	Caractéristique, encore aromatique, un peu trop ou pas assez épicé	Encore caractéristique, mais assaisonnement quelque peu mal dosé	Plus tout à fait caractéristique, à peine aromatique, trop ou pas assez épicé, dosage atypique d'épices, léger arrière-goût d'huile de foie de morue ou de graisse, trop salé	Non caractéristique, pas aromatique, beaucoup trop ou pas épicé et/ou aigre, salé, douteux, arrière-goût d'huile de foie de morue, de poisson, de rance, de renfermé, légèrement rance	Avariée, fétide, très aigre, arrière-goût de levure, de savon, d'huile de foie de morue, de rance, impropre à la consommation
---------------	---	--	--	---	--	---

**Appréciation :**

Condition de base : Pour que les exigences en matière d'IGP soient remplies, la note 1 ou 2 ne doit pas avoir été attribuée pour aucun des points précités.

22 -30 points : Le produit répond aux exigences prévues pour l'*Appenzeller Siedwurst* selon AOP/IGP et peut être commercialisé sous la désignation prescrite.

1 -21 points : Le produit ne répond aux exigences prévues pour l'*Appenzeller Siedwurst* selon AOP/IGP et ne doit pas être commercialisé sous la désignation *Appenzeller Siedwurst*.