



# Cahier des charges

## *Appenzeller Mostbröckli*

enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 21 juillet 2017, modifiée par la décision du 22 février 2023.

### Section 1 Disposition générales

**Article 1** Nom et protection

*Appenzeller Mostbröckli* ; indication géographique protégée (IGP)

**Article 2** Aire géographique

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

<sup>2</sup> La viande constituant la matière première doit être à 100 % d'origine suisse.

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

### Section 2 Description du produit

**Article 3** Caractéristiques physiques

L'*Appenzeller Mostbröckli* est un produit de salaison cru (produit à base de viande à manger cru), fabriqué à partir de viande de bovins. Il est fumé pour être ensuite séché. Le produit garde sa forme naturelle ou est moulé dans un filet, dans une enveloppe de tissu ou dans un bas.

**Article 4** Caractéristiques chimiques

100 g d'*Appenzeller Mostbröckli* contiennent :

Critère principal	
Valeur Q2	≤ 2.00
Protéines	26 – 39 %
Lipides	< 5 %
Glucides	≤ 2.00
Eau	48 – 66 %

## Article 5 Description organoleptique

<sup>1</sup> L'*Appenzeller Mostbröckli* est un produit de salaison cru se caractérisant par une forte note épicée et par un arôme prononcé de salaison. Une légère acidification combinée avec un arôme de fumée nettement perceptible complètent le goût.

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

Aspect extérieur	surface fumée brun foncé
Aspect intérieur	rouge foncé uniforme
Consistance	ferme à la coupe
Goût	goût prononcé de salaison, accentué par les composantes épicées et l'arôme de fumée
Odeur	arôme de fumé pleinement développé, frais, agréable et naturel

## Section 3 Procédé de fabrication

### Article 6 Matière première, ingrédients et additifs

<sup>1</sup> La matière première utilisée pour la production de l'*Appenzeller Mostbröckli* se compose de morceaux de viande de bovins (ni l'âge ni le sexe ne sont définis) et dont le pH doit se situer entre 5,2 et 6.

<sup>2</sup> Seuls les morceaux suivants ou des parties de ces morceaux peuvent être utilisés :

- a) Pièce ronde
- b) Coin
- c) Fausse tranche (plat et rond de fausse tranche)
- d) Aloyau (sans graisse, tendons ni chaînette)
- e) Rumpsteak

<sup>3</sup> Ingrédients et additifs de salaison :

#### Ingrédients obligatoires

Sel de cuisine

Un ou plusieurs types de sucre : glucose, saccharose, lactose, maltose, etc.

Poivre, y compris arômes et extraits

Feuilles de laurier, y compris arômes et extraits

Genièvre, y compris arômes et extraits

Ail, y compris arômes et extraits

#### Ingrédients facultatifs

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

Vin ; cidre

Polysaccharides, poudre d'acérola

#### Additifs facultatifs

Agents conservateurs, antioxydants, acidifiants, exhausteurs de goût : E 202, E 249, E 250, E 251, E 252, E 300, E 301, E 508, E 621

Cultures starter : *Lactobacillus species*, *Staphylococcus species* se prêtant à la production de denrées alimentaires, *Micrococcus species*.

## Article 7 Étapes de fabrication

1. On enlève la graisse et les nerfs des morceaux de viande bien réfrigérés avant de les frotter avec les ingrédients et les additifs mentionnés à l'art. 6, al. 3 (salage à sec ou dans un malaxeur (tumbler)).
2. Avant ou après le salage, l'*Appenzeller Mostbröckli* peut être placé dans un filet, dans une enveloppe de tissu ou dans un bas pour être moulé. Une mise sous presse est interdite.
3. Après le salage, on procède à la salaison des morceaux dans différents récipients. Les procédés de salaison suivants sont admis : salaison à sec selon la méthode traditionnelle (dans des cuves) et salaison à sec sous vide. Au cours des jours suivants, une saumure se forme. La salaison dure d'une à cinq semaines selon la taille des morceaux et le procédé employé.
4. Après la salaison, on pend les morceaux avant l'étape suivante ; on peut alors les traiter avec l'agent conservateur (sorbate de potassium E202) pour prévenir l'apparition de moisissures indésirables. Ensuite, les morceaux sont entreposés au frais zéro à quatre jours (afin d'obtenir une couleur et un arôme équilibrés et une répartition homogène du sel).
5. Les morceaux de viande sont séchés jusqu'à la perte de poids souhaitée (de 1 à 3 semaines) et soumis temporairement à un traitement par la fumée, à une température ne dépassant pas 40°C. La perte de poids varie entre 30 à 45 %. La fumée est produite par la combustion de bois non traités, sous différentes formes.

## Section 4 Test du produit final

### Article 8 Contrôle du produit final

<sup>1</sup> L'examen organoleptique et physico-chimique de l'*Appenzeller Mostbröckli* prêt à la vente se fait selon les instructions aux art. 3 à 7 et la composition suivante.

<u>Critères d'appréciation</u>	<u>Standard</u>	<u>Défauts</u>
<u>Aspect de l'extérieur</u>	<u>Couleur et forme homogènes</u>	<u>Défaut de coloration, plissé, taché, forme présentant des défauts</u>
<u>Aspect de l'intérieur</u>	<u>Coupe nette, rubéfaction uniforme</u>	<u>À la coupe, image de surface diffuse ou trouble, tacheté, cavités, fissures, croûtage, part élevée de gras ou de tendons, taches de sang, rubéfaction irrégulière</u>
<u>Consistance</u>	<u>Compact, ferme</u>	<u>Trop molle, trop ferme, sèche, fibreuse, coriace, suiffeuse, humide, gluante, gommeuse, bord trop dur</u>
<u>Odeur</u>	<u>Arôme de viande frais qui s'exprime pleinement</u>	<u>Aigre, piquante, relent d'ammoniac, de levure, d'huile de foie de morue, de poisson, de rance, de renfermé, de moisi,</u>

<b>Saveur</b>	<u>Caractéristique, aromatique et agréable, bon goût de viande, arôme typique de salaison</u>	<u>Saveur modifiée, aigre, trop salée, savonneuse, goût d'huile de foie de morue, de poisson, de rance, de renfermé, de moisi, de pourri</u>
---------------	---	--

<sup>2</sup> Les critères d'appréciation détaillés et la méthode d'attribution des points et de l'évaluation globale sont décrits dans le règlement du test du produit fini, qui a été établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; ce règlement s'applique à tous les utilisateurs de l'IGP.

<sup>3</sup> Pour pouvoir attribuer au produit l'appellation *Appenzeller Mostbröckli*, il faut que l'échantillon obtienne au moins 60 % du nombre de points total pour les critères « Aspect de l'extérieur », « Aspect de l'intérieur », « Consistance », « Odeur » et « Saveur ».

## Section 5      **Étiquetage et certification**

### **Article 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> Lorsqu'elle est utilisée par des entreprises de fabrication ainsi que de découpe et de conditionnement certifiées, la désignation *Appenzeller Mostbröckli* doit être complétée par l'indication suivante :

- Certifié (ProCert)

### **Article 10**      Organisme de certification

<sup>1</sup> L'organisme de certification est ProCert AG (SCESp 0038).

<sup>2</sup> Les exigences minimales en matière de contrôle des entreprises de fabrication ainsi que de découpe et de conditionnement certifiées sont décrites dans le manuel de contrôle de l'*Appenzeller Mostbröckli*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'IGP.