



Cahier des charges

Berner Zungenwurst

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 30 avril 2019, modifiée par la décision du 17 octobre 2023.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Berner Zungenwurst, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

La *Berner Zungenwurst* est produite dans le canton de Berne. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs et des bovins ont lieu en Suisse.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Berner Zungenwurst* est une saucisse échaudée qui peut être consommée chaude ou froide. Elle est fabriquée à base de viande de porc, de lard, de viande de bœuf et d'un remplissage composé d'eau / de glace et parfois de couenne.

² La saucisse est embossée dans un boyau de bœuf naturel ou dans un boyau artificiel et fumée à chaud. Il s'agit d'une saucisse à la pièce. Les boyaux ont un calibre de 45 à 65 mm. Le poids du produit fini peut varier et se situe entre 300 et 430 g.

³ La couleur va du brun clair au brun foncé / doré.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Valeurs chimiques :

Protéines totales	au min.	13 %
Matière grasse	au max.	30 %
NaCl	au max.	2,2 %
Hydrates de carbone	au max.	1 %

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Consommée chaude, la *Berner Zungenwurst* est charnue et a un goût caractéristique légèrement fumé, épicé, légèrement poivré et de macis.

Section 3 Description de la production et de la méthode d'obtention

Article 6 Matière première, ingrédients et additifs

¹ Les matières premières suivantes sont prescrites dans la fabrication de la *Berner Zungenwurst* :

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| a) | Chair à saucisse de porc S2 (la norme minimale est AQ Viande suisse) | 50 % (+/-5 %) |
| b) | Lard S5 (la norme minimale est AQ Viande suisse) | 20 % (+/-5 %) |
| c) | Chair à saucisse de bœuf R2 passée au hachoir « blitz » (60-70 %), remplissage composé de glace et d'eau (30-40 %) et, éventuellement, couenne (0-10 %) (la norme minimale est AQ Viande suisse) | 30 % (+/-5%) |
| d) | Boyau naturel de bœuf ou boyau artificiel d'un diamètre de 45 à 65 mm | |

² Matière première facultative :

- a) Couenne comme indiqué à l'alinéa 1, let. c (la norme minimale est AQ Viande suisse)

³ Ingrédients obligatoires :

- a) Sel de cuisine : entre 2 et 22 g par kg de masse
b) Poivre, macis

⁴ Ingrédients facultatifs :

- a) Cardamome, piment, cumin, ail et noix de muscade, pour autant que ces ingrédients ne dénaturent pas le goût défini à l'article 5
c) Dextrose, sirop de glucose, saccharose.

⁵ Additifs obligatoires (en quantités conformes à la législation sur les denrées alimentaires) :

- a) Conservateurs: sel nitrité (E 249 ou E 250) entre 5 et 20 g par kg de masse

⁶ Additifs facultatifs (en quantités conformes à la législation sur les denrées alimentaires) :

- a) Stabilisants : E 450-E 452
b) Correcteurs d'acidité : E 301 et E 331
c) Exhausteur de goût : E 621

Article 7 Fabrication

Le processus de fabrication de la *Berner Zungenwurst* est le suivant.

1. La viande de bœuf, le remplissage et, le cas échéant, la couenne sont hachés finement dans un dans un appareil approprié (par exemple « cutter » ou « blitz ») avec le sel nitrité et, le cas échéant, les stabilisants, conformément aux bonnes pratiques de fabrication, de façon à obtenir un mélange homogène et propre à assurer la cohésion de la préparation. On y ajoute ensuite la viande de porc grossièrement hachée, le lard ainsi que le sel de cuisine, les autres ingrédients et les éventuels additifs.

2. La préparation est ensuite embossée, suivant les règles de l'art, dans des boyaux de bœuf ou des boyaux artificiels. Les saucisses sont ensuite fumées à chaud.
3. Les saucisses sont échaudées de façon à ce qu'elles atteignent une température de 70 °C à cœur. Les exigences légales concernant la destruction de germes végétatifs pathogènes doivent être remplies lors de l'échaudage.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 8 Contrôle du produit

¹ La *Berner Zungenwurst* est évaluée selon les critères suivants :

Contrôle de l'extérieur	Standard	Défaut
Couleur	Couleur brun foncé / doré	Jaunâtre, grisâtre, tachée
Boyaux	Lisse, homogène, bien lié avec la chair	Huileux, ridé, inclusion d'air
Odeur	Odeur de viande fraîche, léger arôme de fumée	Rance, aigre
Contrôle optique de l'intérieur	Standard	Défaut
Chair	Grossière, distribution homogène du gras et de la viande, pas de cartilage, ferme, sèche, pas de bavure lors de la coupe	Tachetée, molle, avec des dépôts gélatineux, grasse, huileuse lors de la coupe
Aspect	Couleur rosée, structure de la viande reconnaissable, gras réparti de manière homogène	Couleur grisâtre, teinte rouge, rose seulement au centre / bord brun, foncée
Test organoleptique	Standard	Défaut
Odeur / goût, arôme	Léger arôme de fumée, goût de viande, aromatique, pas d'arômes dominants des différentes épices utilisées	Salé, aigre, sucré, gras, rance, assaisonnement non arrondi ou harmonieux (certaines épices dominant)
Consistance	Ferme, sèche, agréable à croquer, homogène	Collante, aqueuse, molle, suiffeuse, spongieuse, friable

Cahier des charges de la *Berner Zungenwurst* IGP

² La conformité au cahier des charges de la *Berner Zungenwurst* est évaluée suivant les critères énumérés dans le tableau suivant. Chaque critère vaut un point, soit 20 points au total. Le seuil d'éligibilité au label est fixé à 14 points ; il faut préciser que le produit doit atteindre au moins 2 points au critère du goût, et que sous aucun critère il ne doit obtenir la note 1. Seuls les produits pour lesquels ces objectifs sont atteints peuvent porter l'indication protégée *Berner Zungenwurst*.

Échelle	Aspect extérieur : évaluation générale	Aspect intérieur : évaluation générale	Consistance : évaluation générale	Odeur : évaluation générale	Goût / arôme : évaluation générale
4	<ul style="list-style-type: none"> - boyau homogène - surface lisse - surface mate - couleur : doré / brun moyennement foncé <p>Saucisse chaude :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dégage peu de gras - ne dégage pas d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - distribution homogène du gras et de la viande - pratiquement pas de dépôts de gras - pratiquement pas de dépôts gélatineux - pratiquement pas de zones creuses - pratiquement pas de couenne ou de tendons visibles <p>Couleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - homogène - rose chair <p>Saucisse chaude:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dégage peu de gras - ne dégage pratiquement pas d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - consistance compacte et ferme - non caoutchouteuse - non sèche - non humide <p>Saucisse chaude: cf. ci-dessus</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aromatique, harmonieuse - odeur de viande - équilibrée - légèrement fumée - non aigre <p>Saucisse chaude: cf. ci-dessus</p>	<ul style="list-style-type: none"> - assaisonnement aromatique - goût de viande - légèrement fumé <p>Saucisse chaude: cf. ci-dessus</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> - boyau légèrement irrégulier - surface légèrement ridée - surface légèrement brillante - couleur : brun moyennement ou légèrement foncé ou clair <p>Saucisse chaude:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dégage un peu de gras - ne dégage pratiquement pas d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - distribution presque homogène du gras et de la viande - peu de dépôts de gras - peu de dépôts gélatineux - peu de zones creuses - peu de couenne ou de tendons visibles <p>Couleur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presque homogène - rose chair 	<ul style="list-style-type: none"> - consistance compacte et ferme - légèrement caoutchouteuse - légèrement sèche - légèrement humide <p>Saucisse chaude: cf. ci-dessus</p>	<ul style="list-style-type: none"> - faiblement aromatique - légèrement harmonieuse - légère odeur de viande - légèrement fumée - légèrement aigre <p>Saucisse chaude: cf. ci-dessus</p>	<ul style="list-style-type: none"> - assaisonnement peu équilibré - assaisonnement légèrement aromatique - goût de viande - légèrement fumé - peu salé - peu aigre - peu amer - peu sucré - peu gluant <p>Saucisse chaude:</p>

Cahier des charges de la *Berner Zungenwurst IGP*

		<p>Saucisse chaude :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dégage un peu de gras - ne dégage que peu d'eau 			cf. ci-dessus
2	<ul style="list-style-type: none"> - boyau irrégulier - surface ridée - surface légèrement brillante - couleur brun moyen foncé ou clair <p>Saucisse chaude:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dégage un peu de gras - dégage un peu d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - distribution marquée du gras - peu de dépôts de gras - peu de dépôts gélatineux - petites zones creuses - couenne ou tendons fins visibles <p>Couleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - légèrement irrégulière - fins points gris ou roses <p>Saucisse chaude:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dégage un peu de gras - ne dégage pas d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - molle sous la dent - grumeleuse - gommeuse - humide - sèche <p>Saucisse chaude:</p> <p>cf. ci-dessus</p>	<ul style="list-style-type: none"> - peu aromatique - peu harmonieuse - faible odeur de viande - peu équilibrée - très fumée - aigre <p>Saucisse chaude:</p> <p>cf. ci-dessus</p>	<ul style="list-style-type: none"> - assaisonnement non harmonieux - assaisonnement faiblement aromatique - goût de viande - très fumé - salé - aigre - amer - sucré - gluant <p>Saucisse chaude:</p> <p>cf. ci-dessus</p>
1	<ul style="list-style-type: none"> - boyau fortement irrégulier - surface froissée - surface très brillante - couleur beige ou brun foncé - huileuse <p>Saucisse chaude:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dégage beaucoup de gras - dégage beaucoup d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - distribution très marquée et irrégulière du gras et de la viande - dépôts de gras - dépôts gélatineux - zones creuses - couenne ou tendons grossiers visibles <p>Couleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - irrégulière - centre gris ou rouge <p>Saucisse chaude:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dégage beaucoup de gras - dégage beaucoup d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - très molle sous la dent - très gommeuse - très sèche - très humide - très grumeleuse <p>Saucisse chaude:</p> <p>cf. ci-dessus</p>	<ul style="list-style-type: none"> - non aromatique - non harmonieuse - pas d'odeur de viande - non équilibrée - non ou à peine fumée - très aigre <p>Saucisse chaude:</p> <p>cf. ci-dessus</p>	<ul style="list-style-type: none"> - assaisonnement non harmonieux - assaisonnement non aromatique - pas de goût de viande - très fumé - très salé - très aigre - très amer - très sucré - très gluant - rance <p>Saucisse chaude:</p> <p>cf. ci-dessus</p>

Section 5 Étiquetage et certification

Article 9 Éléments spécifiques de l'étiquetage

La dénomination de la *Berner Zungenwurst* est formulée en une langue officielle et, le cas échéant, en anglais ou dans la langue du pays d'exportation. Le produit porte aussi le logotype suivant :



Article 10 Organisme de certification

¹ Les organismes de certification sont l'Organisme Intercantonal de Certification OIC, n° SCESp 0054 et ProCert AG, n° SCESp 0038.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.