



Cahier des charges

Glarner Kalberwurst

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 5 août 2011 de l'office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Glarner Kalberwurst, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

La *Glarner Kalberwurst* est fabriquée dans le canton de Glaris.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Glarner Kalberwurst* est une saucisse échaudée fabriquée avec de la viande de veau et de porc. Elle se vend crue, échaudée ou échaudée/pasteurisée.

² Elle est embossée dans des boyaux courbes de bœuf naturels, d'un calibre de 36 à 42 mm. Les saucisses crues sont fermées manuellement par rotation du boyau sans attache. Le poids du produit fini varie entre 80 et 300 g.

³ La couleur est claire/blanche.

Article 4 Caractéristiques chimiques

¹ La *Glarner Kalberwurst* est fabriquée avec de la viande de veau et de porc, du lard, év. du bloc (tête de veau ou couenne), du pain blanc, év. des œufs et d'une adjonction.

² Valeurs chimiques:

Protéines totales	au moins 10,8 %
Protéines de tissu conjonctif	max. 2,5 %
Protéines de tissu musculaire	au moins 9,0 %
Protéines de lait	max. 1,6 %
Part de matière grasse	max. 30,0 %
NaCl	max. 2,4 %
Glucides	max. 8,5 %

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La *Glarner Kalberwurst* a lorsqu'elle est cuite un goût de viande délicatement épicé, avec de légères notes de poivre et de macis ainsi qu'une note un peu plus prononcée de noix de muscade. L'ajout de pain blanc donne à *Glarner Kalberwurst* son goût fin, délicat et arrondi.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 6 Matière première

¹ La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des veaux et des porcs ont lieu exclusivement en Suisse et dans la Principauté du Liechtenstein. La norme minimale est AQ Viande suisse.

² Le lait et le lait en poudre proviennent exclusivement de la Suisse et de la Principauté du Liechtenstein.

³ Le pain blanc est fabriqué dans le canton de Glaris.

⁴ Les œufs proviennent de la Suisse.

⁵ La recette de *Glarner Kalberwurst* doit être conforme aux dispositions légales relatives à la saucisse de veau.

⁶ La masse totale prête à l'embossage a la composition suivante:

Viande de veau (V II)	35 %	(+/- 2 %)
Viande de porc (P II)	10 %	(+/- 6 %)
Lard (P IV)	24 %	(+/- 6 %)
Pain blanc	6 %	(+/- 2 %)
Remplissage	25 %	(+/- 2 %)

Selon la recette, la part de bloc (couenne de porc ou tête de veau) peut traditionnellement s'élever à 10 % au plus.

Article 7 Ingrédients et additifs

¹ Les ingrédients suivants sont obligatoires dans la fabrication de *Glarner Kalberwurst*:

- a) viande de veau;
- b) viande de porc;
- c) lard;
- d) remplissage composé de 25 % de lait ou d'une part proportionnelle de lait en poudre, d'eau ou de glace ou éventuellement de protéines de lait;
- e) pain blanc;
- f) sel de cuisine (max. 22 g/kg de la masse);
- g) épices: poivre, noix de muscade, macis;

h) courbes de bœuf d'un calibre de 36 à 42 mm.

² Les ingrédients suivants sont également admis:

- a) bloc (couenne ou tête de veau);
- b) œufs;
- c) lactose, dextrose, sirop de glucose, saccharose;
- d) protéines de lait;
- e) épices et extraits d'épices: citron, poireau, céleri, panais, cardamome, gingembre, coriandre et oignon;
- f) condiment en poudre, condiment.

³ Les additifs suivants peuvent être utilisés en quantités conformes à la législation relative aux denrées alimentaires:

- a) stabilisateurs (E 450, E 451, E 452);
- b) correcteurs d'acidité (E 262, E 325, E 300, E 301, E 330, E 331, E 575);
- c) exhausteurs de la saveur (E 621).

⁴ Les mélanges de condiments doivent répondre aux exigences fixées aux al. 1, 2 et 3.

⁵ Aucun autre ingrédient ou additif n'est autorisé.

Article 8 Production

¹ La *Glarner Kalberwurst* est une saucisse échaudée de couleur blanche, composée de viande, de lard, de glace, de sel et d'épices mélangés et finement hachés. On y ajoute ensuite du pain blanc. L'émulsion obtenue de cette manière est appelée chair à saucisse et embossée dans des boyaux naturels. L'échaudage dénature les protéines, ce qui rend la saucisse ferme à la coupe.

² Composition de la matière première:

- a) la composition de la matière première doit être conforme aux art. 6 et 7;
- b) les ingrédients et les additifs mentionnés à l'art. 7 peuvent être ajoutés séparément ou sous forme de mélange combiné. Le dosage des différents ingrédients est spécifique à l'entreprise de fabrication.

³ Fabrication de la chair à saucisse:

- a) la chair à saucisse prête à embosser est fabriquée dans un appareil approprié (p. ex. cutter ou blitz) ; la viande, le pain blanc et les autres ingrédients et additifs sont transformés en une émulsion claire, très fine et bien liée;
- b) la viande, le lard, les épices et une partie de l'adjonction sont transformés en une émulsion bien liée (chair à saucisse); on y ajoute ensuite le pain blanc et le reste de l'adjonction jusqu'à ce que la masse atteigne une consistance homogène;

- c) il est possible de fabriquer au préalable dans le cutter ou blitz de la pâte composée de pain blanc, de lait et év. d'œufs, destinée à être ajoutée ensuite à la chair à saucisse.

⁴ Embossage et fermeture:

- a) la chair à saucisse fraîche est embossée dans des menus de bœuf d'un calibre de 36 à 42 mm; le poids du produit fini varie entre 80 et 300 g;
- b) Les deux bouts de la saucisse crue sont fermés manuellement par torsion.

⁵ Echaudage:

- a) les *Glarner Kalberwürste* sont échaudées dans de l'eau chaude ou à la vapeur. La température au cœur du produit doit atteindre 68 °C au moins. les saucisses doivent être maintenues à cette température jusqu'à la destruction de germes végétatifs pathogènes;
- b) après l'échaudage, les produits sont immédiatement refroidis dans un bain froid d'eau potable ou sous la douche.

Une pasteurisation après l'emballage sous vide est possible.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 9 Contrôle du produit

L'appréciation est effectuée par une commission de taxation selon les dispositions du manuel de contrôle.

Article 10 Critères de taxation

¹ La *Glarner Kalberwurst* est taxée selon les critères suivants:

Contrôle de l'extérieur	Norme	Défaut
Couleur	claire	jaunâtre, grisâtre, tachée
Boyaux	propres, homogènes, clairs, tendres, mous, pas ou peu de veines, bien liés avec la chair	non homogènes, veineux, décolorés, visqueux, éclatés
Odeur	typique, fraîche	rance, acidulée
Contrôle optique de l'intérieur	Norme	Défaut
Chair	fine, pas de grumeaux, homogène, ferme, sèche	tachée, molle, couche de gelée, grasse, aqueuse
Couleur	homogène, blanche, claire	grise, foncée, noyau rose

Test organoleptique		
Odeur, goût	frais, doux, note de viande, aromatique, arrondi	salé, acidulé, sucré, gras ou huileux, rance, assaisonnement non arrondi ou harmonieux
Consistance	ferme, sèche, agréable à croquer, homogène	collante, aqueuse, molle, suiffeuse, gommeuse, spongieuse, friable

² La taxation est effectuée au moyen du tableau de taxation fourni dans le manuel de contrôle, selon une échelle de 20 points au maximum. La désignation protégée *Glarner Kalberwurst* ne peut être utilisée que si la saucisse obtient au moins la note de 12 points. Aucun critère ne doit obtenir la note 1.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 11 Eléments spécifiques de la désignation

¹ Chaque *Glarner Kalberwurst* mise dans le commerce doit porter la mention suivante:

IGP, Indication géographique protégée ou Produit avec indication géographique protégée

² La mention est formulée en une langue officielle ou, le cas échéant, en anglais ou en la langue du pays d'exportation.

Article 12 Organisme de certification

¹ Les organismes suivants sont compétents pour la certification:

- ProCert Safety AG (SCESp 038)
- q.inspecta GmbH (SCEsp 107)

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