



Cahier des charges

Longeole

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 20 mars 2009 de l'office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Longeole, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique de transformation et d'élaboration de la *Longeole* est le canton de Genève.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Longeole* est un produit de charcuterie cru, à maturation interrompue, préparé exclusivement à base de viande de porc et contenant des graines de fenouil.

² Elle est embossée dans des boyaux de porc ou de bœuf, dont les caractéristiques sont décrites à l'article 8 alinéa 4. Elle est de forme allongée. Son poids, prête à la vente, est de 250 à 650 g.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Les valeurs d'analyse du produit prêt à la vente sont les suivantes :

	Minimum / Maximum	
Matière grasse	20 %	35 %
Protéines	13 %	23 %

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La *Longeole* a un arôme traditionnel de charcuterie de porc marié à l'arôme du fenouil. C'est une saucisse onctueuse qui dégage un fumet et un goût aromatiques de viande, d'épices et de fenouil.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 6 Caractéristiques de la matière première

¹ La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

² La masse totale prête à l'embossage se compose de viande de porc à raison d'un tiers de porc II (PII¹), d'un tiers de lard de bajoues et/ou de nuque (PV²), ainsi qu'un tiers de couenne crue.

Article 7 Ingrédients et additifs

¹ Les ingrédients obligatoires et additifs autorisés pour la fabrication de la *Longeole* sont les suivants :

- a) Viande de porc (¹PII),
- b) Lard de bajoues et/ou de nuque (²PV),
- c) Couenne,
- d) Entre 16 et 20 g de sel nitrite (sel de cuisine et E 250), par kg de masse,
- e) Graines de fenouil non-médicinal entières, poivre blanc moulu,
- f) boyau de porc (Chaudin) ou boyau droit de bœuf ou boyau courbe de bœuf.

² De manière facultative, on peut ajouter du vin blanc, de l'ail, de l'échalote, de la coriandre ou de la muscade, sans pour autant qu'ils ne dominent les arômes caractéristiques de fenouil de la *Longeole*.

³ Toutes autres adjonctions d'ingrédients ou d'additifs sont interdites.

Article 8 Etapes de fabrication

La fabrication comporte les étapes suivantes:

1. La viande fraîche doit être transformée au plus tard le cinquième jour après l'abattage.
2. Si celle-ci est congelée, la congélation doit intervenir au plus tard le cinquième jour après l'abattage. La durée de congélation ne doit pas excéder 3 mois. Les lots doivent être clairement identifiés.
3. Hachage, assaisonnement et pétrissage: le mélange de viande, de lard, de couenne crue est haché (au hachoir ou au couteau) de manière à ce que le grain final varie de 5 à 8 mm, puis assaisonné et pétri.
4. Embossage: la masse est embossée dans un chaudin d'un calibre compris entre 40 et 60 mm ou dans un boyau droit de bœuf d'un calibre compris entre 40 et 60 mm ou dans un boyau courbe de bœuf d'un calibre compris entre 35 et 45 mm. Le chaudin est retourné avant l'embossage afin d'y retirer à la main les amas de graisse adhérente. Les boyaux sont fermés au moyen de ficelles aux couleurs genevoises (rouge et jaune) ou de clips. Dans ce dernier cas, une des extrémités porte une ficelle aux couleurs genevoises.
5. Égouttage, maturation et rubéfaction: la *Longeole* s'égoutte et rubéfie suspendue à une ficelle au minimum 12 heures à température ambiante et non dans un réfrigérateur. Toutefois, après embossage, la *Longeole* non-rubéfiée peut être congelée à -18°C durant 3 mois au maximum. Dans ce cas, le processus normal de maturation et rubéfaction est repris sur le produit décongelé.

¹ Porc II . Découpes maigres, pauvres en nerfs (env 10% de graisse apparente)

² Porc V Lard de bajoues et nuque avec un peu de viande maigre

6. La durée minimale pour l'ensemble des étapes de fabrication, c'est-à-dire du hachage à la vente au magasin, est de 36 heures.
7. Stockage: La *Longeole* est stockée pendue ou sous-vide.

Section 4 Test du produit final

Article 9 Critères de Taxation de la *Longeole*

¹ Les contrôles technologiques et organoleptiques déterminent l'aptitude des *Longeole* à l'obtention de l'indication géographique protégée.

² Les examens organoleptiques et technologiques sont effectués par un comité de dégustation.

³ Pour porter la dénomination, une note minimale de 5, sur un total possible de 6, doit être obtenue pour chacun des 4 critères suivants: aspect extérieur, aspect intérieur, consistance et saveur et odeur.

⁴ Système de taxation de la *Longeole*

Les critères indiqués au point 1 (aspect extérieur) sont appréciés sur le produit avant la cuisson.

Les autres critères le sont sur le produit après la cuisson.

Note	1. Aspect extérieur	2. Aspect intérieur	3. Consistance	4. Saveur et odeur
6	<input type="checkbox"/> Bien ficelé <input type="checkbox"/> Calibre régulier <input type="checkbox"/> Plis du boyau réguliers	<input type="checkbox"/> A la coupe, image de surface nette <input type="checkbox"/> Grains de lard uniformes et blancs, régulièrement répartis <input type="checkbox"/> Rubéfaction intensive et homogène <input type="checkbox"/> Présence de fenouil visible	<input type="checkbox"/> Compacte, ferme, facile à mâcher <input type="checkbox"/> Onctuosité de la couenne cuite	<input type="checkbox"/> Fumet et goût très aromatiques de viande, d'épices et de fenouil
5	<input type="checkbox"/> Calibre un peu irrégulier <input type="checkbox"/> Plis du boyau un peu irréguliers	<input type="checkbox"/> Répartition un peu inégale des grains de lard	<input type="checkbox"/> Un peu molle	<input type="checkbox"/> Bon fumet/goût mais légèrement trop ou pas assez épicé
4	<input type="checkbox"/> Calibre irrégulier <input type="checkbox"/> Plis du boyau irréguliers <input type="checkbox"/> Ligature irrégulière	<input type="checkbox"/> Grains de lard irréguliers et mal répartis	<input type="checkbox"/> Trop molle ou trop dure <input type="checkbox"/> Parties plus coriaces	<input type="checkbox"/> Fumet encore agréable mais aigrelet <input type="checkbox"/> Assaisonnement mal dosé
3 jusqu'à 1	<input type="checkbox"/> Apparition de moisissures <input type="checkbox"/> Inclusion d'air <input type="checkbox"/> Enveloppe détachée <input type="checkbox"/> Présence de moisissures	<input type="checkbox"/> Léger croûtage <input type="checkbox"/> Décoloration centrale <input type="checkbox"/> Présence de morceaux tendineux <input type="checkbox"/> Grains de lard jaunâtres <input type="checkbox"/> Fissures de la pâte <input type="checkbox"/> Formation de moisissures	<input type="checkbox"/> Un peu grasseuse et gommeuse <input type="checkbox"/> En semoule <input type="checkbox"/> Croûtage <input type="checkbox"/> Parties coriaces <input type="checkbox"/> Morceaux cartilagineux <input type="checkbox"/> Trop molle ou trop dure, grasseuse, gommeuse <input type="checkbox"/> Texture sablée <input type="checkbox"/> Morceaux de tendons, d'éclats d'os	<input type="checkbox"/> Goût/odeur fade, aigrelette <input type="checkbox"/> Trop ou pas assez épicé <input type="checkbox"/> Odeur aigre, rance, moisie <input type="checkbox"/> Beaucoup trop ou pas assez épicé <input type="checkbox"/> Arrière-goût aigre, pâteux, savonneux, rance <input type="checkbox"/> Très maigre <input type="checkbox"/> Arrière-goût de fermenté, pâteux, savonneux <input type="checkbox"/> Relent de poisson

Section 5 Traçabilité, Etiquetage et certification

Article 10 Traçabilité

Les animaux sont identifiés obligatoirement par une marque distinctive numérotée (marque à l'oreille) permettant de remonter à l'éleveur. Les bulletins de pesage mentionnant la provenance et l'origine des porcs sont conservés par les fabricants.

Article 11 Etiquetage

Toutes les *Longeole* sont munies du signe distinctif du groupement et du logotype IGP de l'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP figurants ci-dessous. Ce signe distinctif est fourni par le groupement, sous le contrôle de l'Organisme de certification.



Article 12 Organisme de certification

¹ L'Organisme de certification est l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES N° 054.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle.