



Cahier des charges

Saucisse d'Ajoie

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 23 juillet 2002 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 11 juillet 2018 et du 20 juin 2019.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Saucisse d'Ajoie, respectivement *Saucisse d'Ajoie sèche*, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique de la *Saucisse d'Ajoie* est le district de Porrentruy. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs et des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

Section 2 Description du produits

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Saucisse d'Ajoie* est une saucisse fumée à maturation interrompue, préparée à base de viande et de gras de porc et d'un maximum de 10% de viande de bœuf.

² Elle est embossée dans un menu de porc calibré entre 32 et 36 mm. Les saucisses sont portionnées par rotations du boyau sans attache ou éventuellement avec une ficelle. Le poids de la *Saucisse d'Ajoie* à cuire, prêt à la vente est de 120 à 150 g. Si elle est vendue sèche, elle aura perdu au moins 30 % de son poids prêt à cuire.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Les valeurs d'analyse du produit prêt à la vente 1 jour après le fumage sont les suivantes :

	Standard	Tolérance
Matières grasses	< 30%	+ 5%
Protéines totales	> 15%	0%
Protéines du collagène	< 2,5%	+ 0,5%

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La *Saucisse d'Ajoie* (cuite ou sèche) a un goût légèrement salé, une odeur agréable de fumée, de cumin et de chair de porc sans que l'odeur du boyau ne se fasse ressentir.

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

Article 6 Matière première

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

² La masse totale prête à l'embossage se compose de viande de porc à raison de deux tiers de porc maigre, d'un tiers de porc gras, ainsi que facultativement d'un maximum de 10% (tolérance 0) de viande hachée de bœuf calculée par rapport à la masse totale prête à l'embossage.

Article 7 Ingrédients et additifs

¹ Les ingrédients obligatoires et additifs autorisés pour la fabrication de la *Saucisse d'Ajoie* sont les suivants:

- a) Viande de porc (P I à P VII¹);
- b) Entre 16 et 20 g de sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur E 250), par kg de masse;
- c) Cumin entier, poivre blanc moulu et ail;
- d) Menus de porcs d'un calibre défini entre 32 et 36 mm.

² De manière facultative, on peut ajouter de la viande de bœuf (R I à R III), de la muscade ou du vin rouge, sans pour autant qu'ils ne dominent les arômes de la *Saucisse d'Ajoie*, ainsi que des antioxydants (E300, E301).

³ Toutes autres adjonctions sont interdites, notamment:

- a) Les couennes ou toute autre forme de collagène;
- b) Une pâte de base à charcuterie fine «blitzée» pour lier la masse grossière;
- c) Les polyphosphates de synthèse;
- d) L'arôme de fumée;
- e) Une addition de protéines animales ou végétales provenant d'autres matières premières que celles mentionnées aux al. 1, let. a, b, d et e, et 2.

Article 8 Etapes de fabrication

La fabrication de la *Saucisse d'Ajoie* comporte les étapes suivantes:

1. Préalage: le mélange de viande destiné à la fabrication peut être pré-salé.
2. Hachage, assaisonnement et pétrissage: le mélange de viande et de lard auquel on incorpore, le cas échéant, le bœuf pré-haché (grains de 3 mm) est haché de manière à ce que le grain final varie de 5 à 8 mm (au hachoir ou au cutter, vitesse lente), puis assaisonné et pétri. Le grain est visible et la pâte ne graisse pas.

¹ Guide des bons usages UPSV

3. Embossage: la masse est embossée dans des menus de porc d'un calibre compris entre 32 et 36 mm. Ils ne sont pas attachés avec des clips métalliques, mais noués avec leurs propres extrémités ou éventuellement attachés avec de la ficelle, puis portionnés par rotation.
4. Rubéfaction: si le mélange de viande destiné à la fabrication n'a pas été pré-salé, les saucisses reposeront suspendues au minimum 2 heures à température ambiante avant d'être fumées.
5. Fumage: le fumage est réalisé par la combustion de résineux utilisé sous forme de copeaux, de sciure ou bûches à une température maximale de 40 °C.
6. Le processus complet de fabrication de la *Saucisse d'Ajoie* dure 24 heures au moins.

Section 4 Test du produit final

Article 9 Evaluation de la *Saucisse d'Ajoie*

¹ Le contrôle organoleptique et chimico-physique porte sur des saucisses prêtes à la vente. Les points de contrôle sont définis aux art. 4 et 5 ainsi que dans les tableaux suivants:

<u>Contrôle de l'extérieur de la saucisse crue</u>	<u>Caractéristiques</u>	<u>Défauts</u>
Odeur	Agréable odeur de fumée naturelle	Absence ou excès d'odeur de fumée, odeur anormale du boyau, odeur étrangère
Couleur	Brun doré	Brun clair ou brun trop foncé, taches lors du fumage, taches de sel, fumage irrégulier
Consistance	Ferme sans excès	Dure ou molle
Aspect	Propre, sèche et sans défaut apparent	Humide, gras
<u>Contrôle de l'intérieur de la saucisse crue</u>	<u>Caractéristiques</u>	<u>Défauts</u>
Couleur	Rose rouge	Rose pâle ou rouge foncé, anormale (jaunâtre, brunâtre)
Grain	De 5 à 8 mm, bien délimité	En dehors des limites
Répartition viande et lard	Répartition homogène, bon mélange	Mélange insuffisant ou excessif
Proportion viande et lard	2/3 de viande maigre au minimum 1/3 de lard au maximum	Non-respect des proportions (analyse en cas de doute)
Etat du boyau	Sans croûtage, bien dégraissé, sec	Croûtage, mal dégraissé, huileux
Odeur à froid	Agréable et typique	Odeur de fermentation, odeur peu développée ou non typique, odeur de boyaux, odeur étrangère

<u>Test organoleptique et apparence de la Saucisse d'Ajoie cuite</u>	<u>Caractéristiques</u>	<u>Défauts</u>
Couleur	Rose rouge	Rose pâle, rouge foncé, jaunâtre
Consistance / coupe	Compacte sans excès morceaux bien délimités, maigre et gras en bonne proportion et bien répartis	Trop compacte, présence de trous et de fissures, manque de compacité, trop de gras ou trop maigre, mauvaise répartition
Taille des grains	De 5 à 8 mm	En dehors des limites, morceaux de gras trop gros ou hachés trop fin
Odeur (fumé, boyau)	Odeur agréable de la chair fumée et de cumin, pas d'odeur particulière de boyau	Odeur de fermentation, odeur particulière du boyau, manque d'odeur notamment de fumée
Saveur / goût	Saveur agréable se développant en bouche, goût légèrement salé	Goût piquant, paraissant trop salé, faux goût, manque de goût, goût doucereux
Assaisonnement	Equilibré et typique de la <i>Saucisse d'Ajoie</i> avec la présence perceptible du cumin	Excès ou manque de sel, épice(s) dominante(s), épice non habituelle
Tri des viandes	Viande sans tendon, gras sans glandes «ganglions»	Présence de tendons, couennes, parties sanglantes, ganglions ou autres parties étrangères

<u>Test organoleptique et apparence de la Saucisse d'Ajoie sèche</u>	<u>Caractéristiques</u>	<u>Défauts</u>
Couleur	Rose rouge	Rose pâle, rouge foncé, jaunâtre
Consistance / coupe	Compacte sans excès morceaux bien délimités, maigre et gras en bonne proportion et bien répartis	Trop compacte, présence de trous et de fissures, manque de compacité, trop de gras ou trop maigre, mauvaise répartition
Taille des grains	De 5 à 8 mm	En dehors des limites, morceaux de gras trop gros ou hachés trop fin
Odeur (fumé, boyau)	Odeur agréable de la chair fumée et de cumin, pas d'odeur particulière de boyau	Odeur particulière du boyau, manque d'odeur notamment de fumée

<u>Test organoleptique et apparence de la <i>Saucisse d'Ajoie</i> sèche</u>	<u>Caractéristiques</u>	<u>Défauts</u>
Saveur / goût	Saveur agréable se développant en bouche, goût légèrement salé	Goût piquant, paraissant trop salé, faux goût, manque de goût, goût doucereux
Assaisonnement	Equilibré et typique de la <i>Saucisse d'Ajoie</i> avec la présence perceptible du cumin	Excès ou manque de sel, épice(s) dominante(s), épice non habituelle
Tri des viandes	Viande sans tendon, gras sans glandes «ganglions»	Présence de tendons, couennes, parties sanglantes, ganglions ou autres parties étrangères

² Points de contrôle de l'extérieur de la saucisse : total 40 points, minimum obligatoire 30 points.

Contrôle technologique de l'intérieur de la saucisse : total 60 points, minimum obligatoire 45 points

Test de la saucisse cuite ou sèche : total 70 points, minimum obligatoire 55 points.

³Les saucisses n'ayant pas obtenu 140 points sur le total des 3 tests ne peuvent pas porter la dénomination *Saucisse d'Ajoie*.

Article 10 Traçabilité

¹Seuls les animaux (porcs et bovins) enregistrés auprès de la banque de données des animaux (BDTA pour les bovins et marque auriculaire pour les porcs) peuvent être utilisés pour la fabrication de la *Saucisse d'Ajoie*. Les fournisseurs de viande s'engagent à garantir la provenance de la matière première par le biais d'un contrat écrit avec les ateliers de fabrication.

² Chaque charge est identifiée dans les ateliers et permet, avec la date limite de vente ou le numéro de lot et la raison sociale du fabricant, d'identifier chaque *Saucisse d'Ajoie*.

Article 11 Etiquetage

¹ Seule l'étiquette ci-dessous peut être utilisée pour la *Saucisse d'Ajoie*. Ce logo est fournie par l'Interprofession Saucisse d'Ajoie IGP.



² Outre l'étiquette, les éléments suivants sont obligatoires:

1. La mention IGP;
2. La mention « Produit suisse élaboré avec de la viande suisse »;
3. Le mode de cuisson pour la saucisse à cuire;
4. La raison sociale du fabricant;
5. Une identification de la charge;
6. La durée limite de vente pour la *Saucisse d'Ajoie* à cuire non emballée est de maximum 8 jours; pour la saucisse à cuire sous vide, maximum 20 jours.
7. La durée limite de vente pour la *Saucisse d'Ajoie sèche*, est de 90 jours.

³ Toutes les *Saucisses d'Ajoie* sont étiquetées. Le respect des al. 1 et 2 n'est pas obligatoire pour les *Saucisses d'Ajoie* vendues non préemballées dans l'atelier de fabrication.

Article 12 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), (SCESp 0054).

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