



Cahier des charges

St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst

Enregistrée comme indication géographique protégée

selon la décision du 16 juillet 2007 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par la décision du 6 octobre 2010

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst, indication géographique protégée (IGP),

appelée ci-après d'une manière générale *St. Galler (Kalbs)bratwurst*.

Art. 2 Aire géographique

La *St. Galler (Kalbs)bratwurst* est fabriquée dans les cantons SG, AI, AR et TG. La naissance, l'engraissement et l'abattage des veaux et des porcs ont lieu exclusivement en Suisse ou dans la principauté du Liechtenstein.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

1. La *St. Galler (Kalbs)bratwurst* est une saucisse de couleur blanche échaudée fabriquée avec de la viande de porc et de veau et destinée habituellement à être consommée cuite (rôtie, grillée, etc.).
2. Elle est embossée dans des menus de porc naturels, d'un calibre de 26 à 42 mm. Le poids du produit fini varie entre 100 et 300 g.
3. La couleur est claire/blanche.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

La *St. Galler (Kalbs)bratwurst* est fabriquée avec de la viande de porc et de veau, du lard, év. du bloc (couenne de porc ou tête de veau), et d'un remplissage.

Valeurs chimiques:

Protéines totales	min. 11,2 %
Protéines de tissu conjonctif	max. 2,5 %
Protéines du tissu musculaire	min. 9,5 %
Protéines de lait	max. 1,8 %
Part de matière grasse	max. 26 %
NaCl	max. 2 %
Glucides	max. 1,6 %

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Grillée, la *St. Galler (Kalbs)bratwurst* a un goût de viande délicatement épicé, avec de légères notes de poivre et de macis, ainsi que, au choix, de citron et/ou d'autres épices.

Section 3 Description de la méthode d'obtention du produit

Art. 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, le lait en poudre et les protéines de lait proviennent exclusivement de la Suisse et de la principauté du Liechtenstein.

³ La masse totale prête à l'embossage a la composition suivante:

Lard (P IV)	28 %	(+/- 6 %)
Viande de porc (P II)	21 %	(+/- 6%)
Viande de veau (V II)	24 %	(+/- 8 %)
Remplissage	27 %	(+/- 2 %)
	selon l'art 7, d, e, f + g	

Les valeurs suivantes sont applicables pour la *St. Galler (Kalbs)bratwurst*:

Viande de veau (V II)	37 % (+/- 2 %)
	(plus de 50 % de la part de viande)
Viande de porc (P II)	10 % (+/- 6 %)
Lard (P IV)	26 % (+/-6%)
Remplissage	27 % (+/- 2 %)

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

Art. 7 Ingrédients et additifs

¹ La *St. Galler (Kalbs)bratwurst* est fabriquée avec les ingrédients et les additifs suivants :

- a) viande de veau ;
- b) lard ;
- c) viande de porc ;
- d) bloc (couenne de porc ou tête de veau) ;
- e) remplissage composé d'au moins 25 % de lait ou d'une part proportionnelle de lait en poudre, d'eau ou de glace ou éventuellement de protéines de lait ;
- f) sel de cuisine, représentant 15 à 20 g / kg de la masse ;
- g) macis et poivre (le macis et le poivre sont obligatoires en vertu de l'art. 5) ;
en outre, les épices et les extraits d'épices suivants peuvent être utilisés : citron, gingembre, cardamome, muscade, oignon, poireau, céleri, panais et coriandre ;
- h) les ingrédients suivants sont également admis : protéines de lait, lactose, dextrose, sirop de glucose, saccharose, épices en poudre incl. extraits de levain, épices ;

les additifs suivants peuvent être ajoutés en quantités conformes à la législation en vigueur relative aux denrées alimentaires: stabilisateurs (E 450, E 451, E 452), correcteurs d'acidité (E 262, E 300, E 330, E 331, E 325, E 575), exhausteurs de la saveur (glutamate: E 621) ;

- i) menus de porcs d'un calibre défini entre 26 et 42 mm.

² Aucun autre ingrédient ou additif n'est autorisé.

Art. 8 Fabrication

La *St. Galler (Kalbs)bratwurst* est une saucisse échaudée, composée de viande, de lard, de glace, de sel et d'épices finement hachés. L'émulsion obtenue de cette manière est appelée chair à saucisse et embossée dans des menus naturels. L'échaudage dénature les protéines, ce qui rend la saucisse ferme à la coupe.

1. Composition de la matière première

1.1. La matière première est composée selon la recette.

1.2. Les ingrédients et les additifs mentionnés à l'art. 7, let. d à g peuvent être ajoutés séparément ou sous forme de mélange combiné. Le dosage des différents ingrédients est spécifique à l'entreprise et conforme aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

2. Fabrication de la chair à saucisse

2.1. La chair à saucisse est fabriquée dans un appareil approprié (p. ex. cutter ou blitz) ; la viande et les autres ingrédients sont transformés en une émulsion claire, très fine et bien liée.

2.2. La viande, le lard, les épices et une partie du remplissage sont transformés en une émulsion bien liée. On y ajoute ensuite le reste du remplissage jusqu'à ce que la masse atteigne une consistance homogène.

3. Embossage et fermeture

3.1. La chair à saucisse fraîche est embossée dans des menus de porc. Le poids du produit fini varie entre 100 et 300 g.

4. Echaudage

4.1. Les saucisses sont échaudées dans de l'eau chaude ou à la vapeur. La température au cœur du produit doit atteindre au moins 68 °C. Les exigences légales concernant la destruction de germes végétatifs pathogènes doivent être remplies lors de l'échaudage.

4.2. Après l'échaudage, les produits sont immédiatement refroidis dans un bain froid d'eau potable ou sous la douche.

4.3. Une pasteurisation après l'emballage sous vide est possible.

Section 4 Contrôle du produit

Art. 9 Test du produit final

Contrôle de l'extérieur	Norme	Défaut
Couleur	claire	jaunâtre, grisâtre, tachée
Menus	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

Appréciation sensorielle de la *St. Galler (Kalbs)bratwurst* IGP

Le tableau ci-dessous sert à l'appréciation des différents critères. Un certain nombre de points est attribué pour chaque critère d'appréciation, 20 points au maximum pouvant être donnés.

Objectif: le produit doit obtenir au moins 12 points et aucun critère ne doit obtenir la note « 1 ».

L'indication protégée *St. Galler (Kalbs)bratwurst* IGP ne peut être utilisée que si cet objectif est atteint.

Barème	Aspect de l'extérieur	Aspect de l'intérieur	Consistance	Odeur	Goût
4	<p>Appréciation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> - longueur uniforme - surface lisse - surface satinée - couleur claire <p>Apprêtée (rôtie, grillée)</p> <ul style="list-style-type: none"> - couleur brune uniforme - pas de pertes d'eau ou de graisse 	<p>Appréciation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> - hachage fin - pas de couche de graisse - pas de couche de gelée - pas de trous - pas de parties visibles de couenne ou de tendon <p>Couleur</p> <ul style="list-style-type: none"> - homogène - blanche <p>Apprêtée (rôtie, grillée)</p> <ul style="list-style-type: none"> - pas de pertes d'eau ou de graisse 	<p>Appréciation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> - ferme et compacte à croquer - non gommeuse - non sèche - non humide <p>Apprêtée (rôtie, grillée)</p> <ul style="list-style-type: none"> - cf. appréciation générale 	<p>Appréciation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> - aromatique - harmonieuse - note de viande - non acidulée <p>Apprêtée (rôtie, grillée)</p> <ul style="list-style-type: none"> - cf. appréciation générale 	<p>Appréciation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> - assaisonnement harmonieux - assaisonnement aromatique - note de viande <p>Apprêtée (rôtie, grillée)</p> <ul style="list-style-type: none"> - cf. appréciation générale

<p>3</p>	<p>Appréciation générale - petites différences de longueur - légers plis à la surface - surface brillante - couleur grisâtre</p> <p>Apprêtée (rôtie, grillée) - couleur brune presque uniforme - peu de pertes d'eau ou de graisse</p>	<p>Appréciation générale - hachage fin - peu de graisse - peu de gelée - petits trous fins - tout petits morceaux de couenne ou de tendon visibles</p> <p>Couleur - homogène - blanche à grisâtre</p> <p>Apprêtée (rôtie, grillée) - peu de pertes d'eau ou de graisse</p>	<p>Appréciation générale - ferme à croquer - légèrement gommeuse - légèrement sèche - légèrement humide</p> <p>Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale</p>	<p>Appréciation générale - faiblement aromatique - légèrement harmonieuse - légère note de viande - légèrement acidulée</p> <p>Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale</p>	<p>Appréciation générale - assaisonnement légèrement harmonieux - assaisonnement aromatique - note de viande - peu salé - peu acidulé - peu amère - peu douceâtre</p> <p>Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale</p>
<p>2</p>	<p>Appréciation générale - différences de taille - surface pliée - surface légèrement visqueuse - couleur grise (irrégulière)</p>	<p>Appréciation générale - hachage grossier - couche de graisse - couche de gelée - trous - morceaux de couenne ou de tendon visibles</p> <p>Couleur - irrégulière - grisâtre</p>	<p>Appréciation générale - molle sous les dents - grumeleuse - gommeuse - sèche - humide</p>	<p>Appréciation générale - peu aromatique - peu harmonieuse - faible note de viande - acidulée</p>	<p>Appréciation générale - assaisonnement non harmonieux - assaisonnement faiblement aromatique - note de viande - salé - acidulé - amère - douceâtre - légèrement rance</p>

	<p>Apprêtée (rôtie, grillée) - couleur brune irrégulière ou peu prononcée - pertes d'eau ou de graisse</p>	<p>Apprêtée (rôtie, grillée) - pertes d'eau ou de graisse</p>	<p>Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale</p>	<p>Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale</p>	<p>Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale</p>
1	<p>Appréciation générale - grandes différences de taille - surface fortement pliée - surface visqueuse - couleur grise (irrégulière)</p> <p>Apprêtée (rôtie, grillée) - pas de couleur brune - fortes pertes d'eau ou de graisse</p>	<p>Appréciation générale - hachage grossier - épaisse couche de graisse - épaisse couche de gelée - grands trous - gros morceaux de couenne ou de tendon visibles</p> <p>Couleur - irrégulière - grisâtre</p> <p>Apprêtée (rôtie, grillée) - fortes pertes d'eau ou de graisse</p>	<p>Appréciation générale - très molle sous les dents - très grumeleuse - très gommeuse - très sèche - très humide</p> <p>Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale</p>	<p>Appréciation générale - non aromatique - déséquilibré, étrange - pas de note de viande - très acidulée</p> <p>Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale</p>	<p>Appréciation générale - assaisonnement non harmonieux - assaisonnement non aromatique - pas de note de viande - très salé - très acidulé - très amère - très douceâtre - rance</p> <p>Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale</p>

Section 5 **Désignation et certification**

Art. 10 Eléments spécifiques de la désignation

¹ La *St. Galler (Kalbs)bratwurst* mise dans le commerce doit porter la mention

- *IGP*

- *indication géographique protégée*

ou

- *produit avec indication géographique protégée*

ou la mention équivalente en allemand, en italien, en anglais ou dans la langue du pays d'exportation.

² La dénomination protégée *St. Galler (Kalbs)bratwurst* peut être complétée par la marque « OLMA ». La convention de licence relative à cette marque fait l'objet de l'annexe.

Art. 11 Organisme de certification

¹ Les organismes suivants sont compétents pour la certification:

- ProCert Safety AG Nr. SCESp 038
- Organisme Intercantonal de Certification (OIC) Nr. SCESp 054
- q.inspecta GmbH Nr. SCESp 107

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