



Cahier des charges

Viande séchée du Valais

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 14 octobre 2002 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 9 mai 2012 et du 22 août 2016.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Viande séchée du Valais, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique de la fabrication de la *Viande séchée du Valais* est le canton du Valais. La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Viande séchée du Valais* est un produit séché, préparé exclusivement avec de la viande d'animaux de l'espèce bovine et convenant à la consommation à l'état cru séché.

² La *Viande séchée du Valais* peut être pressée mais en aucun cas fumée. Sa forme est ronde ou rectangulaire, le séchage uniforme, et la perte de poids par rapport au produit frais se situe entre 40 et 50 %.

³ Une fois le processus de séchage terminé, la viande est recouverte d'une moisissure noble (floraison de champignons microscopiques) et régulière.

Article 4 Caractéristiques chimiques

La *Viande séchée du Valais* contient 40 g de protéines pour 5 g de graisse par 100 g de produit prêt à la consommation.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La *Viande séchée du Valais* dont la couleur rouge pourpre est homogène présente une texture ferme. Son goût franc et ses arômes sont en harmonie avec son salage.

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

Article 6 Matière première

¹ La matière première utilisée pour la production de la *Viande séchée du Valais* se compose de morceaux de cuisses de bovins, bien couverts sans être trop gras, et dont le pH ne doit pas excéder 5,9.

² Seuls les morceaux suivants de la cuisse peuvent être utilisés :

- a) le coin,
- b) la tranche carrée,
- c) la tranche ronde,
- d) le rond de fausse tranche (rond de longe) et
- e) le plat de fausse tranche (plat de longe).

Article 7 Préparation et salage

¹ Avant le salage, les pièces sont soigneusement découpées et débarrassées de la graisse et des nerfs. Les pièces parées sont ensuite brassées dans un mélange de sel, d'agents rubéfiants, d'épices et d'herbes selon la recette traditionnelle propre à chaque fabricant dans des bacs, soit en saumure, soit "à sec", c'est-à-dire par saupoudrage à la main ou mécaniquement (séchoir et vide d'air).

² Elles reposent dans les bacs pendant une durée comprise entre 1 et 5 semaines, suivant le genre et la grandeur des pièces, à une température inférieure à 10 °C. L'adjonction de sel fait apparaître une saumure à la surface de chaque pièce.

³ L'injection de saumure n'est pas autorisée.

Article 8 Séchage

¹ Après le salage, les pièces peuvent être lavées et sont ensuite suspendues avec une simple ficelle, un bas et/ou un filet sur des bâtons.

² Selon la taille des pièces, le séchage dure entre 5 et 16 semaines. Pendant le séchage, une moisissure noble se développe à la surface de chaque pièce. Les pièces peuvent être pressées.

Section 4 Test du produit final

Article 9 Évaluation de la *Viande séchée du Valais*

¹ L'analyse de chaque échantillon porte sur les points suivants:

- a) analyse chimique: valeur Q2¹;

¹ La valeur Q₂ est le rapport entre la teneur en eau et la teneur totale en protéines

- b) analyse sensorielle: aspect visuel des tranches (aspect de la coupe, couleur, homogénéité de la couleur), odeur (franchise), goût (franchise, sel -harmonie-), texture (consistance).

² Les critères « aspects visuels », « odeur », « goût » et « texture » sont évalués par la Commission de dégustation. Pour pouvoir porter la dénomination *Viande séchée du Valais*, l'échantillon doit obtenir au moins 75 % des points.

	Standard	Défauts
Aspect visuel	Couleur régulière et homogène rouge – coupe franche – séchage uniforme	Fibreux – crevassé – tacheté – bords croûtés et ou sec – très humide – présence de nerfs – auréolé – rose - noir
Odeur	Aromatique – carné – franc	Fumé – moisi – rance – ammoniacal – étouffé – acide – animal - sanguin
Texture	Ferme au tranchage - tendre	Manque de séchage – trop sec – bord trop croûté – dur – fibreux – gommeux – granuleux – sableux – collant - filandreux
Goût, arôme	Aromatique – carné – franc	Fumé – rance – ammoniacal – étouffé – moisi – acide – répugnant – putride – piquant – astringent – trop salé –sucré - souffré

³ La Commission de dégustation (taxation) nommée par le groupement demandeur est composée de professionnels et de consommateurs. Le contrôle des caractéristiques organoleptiques du produit fini est assuré par des dégustations à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 10 Traçabilité

¹ Chaque producteur de *Viande séchée du Valais* doit prouver l'origine de la matière première. Les producteurs demandent une attestation à leur fournisseur (grossiste, abattoir, etc.) confirmant qu'il s'agit de viande suisse conforme au présent cahier des charges. La preuve comptable (registres d'entrées et de sorties) atteste que la viande a été salée, séchée et affinée en Valais.

² Chaque producteur de *Viande séchée du Valais* doit assurer la traçabilité, en apposant sur ses produits un signe distinctif, défini par le groupement et le *Manuel de contrôle Viande séchée du Valais*.

Article 11 Etiquetage

¹ L'étiquetage de la *Viande séchée du Valais* doit obligatoirement porter la mention « Indication géographique protégée » ou IGP ainsi que le logo ci-dessous.



² Le nom du producteur de la *Viande séchée du Valais* doit être mentionné sur les produits conditionnés pour le libre-service, tels que les barquettes et les portions.

Article 12 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), (SCES 054).

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle *Viande séchée du Valais* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.