



# Cahier des charges

## ***Boutefas***

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 18 mai 2021 de l'office fédéral de l'agriculture.

### **Section 1 Dispositions générales**

**Article 1** Nom et protection

*Boutefas*, appellation d'origine protégée (AOP).

**Article 2** Aire géographique

<sup>1</sup> L'aire géographique d'élaboration du *Boutefas* (fabrication, fumage, cuisson et tranchage) est les cantons de Vaud et de Fribourg, à l'exception du district de la Singine.

<sup>2</sup> La production des matières premières, soit :

- a) la naissance, l'élevage et l'engraissement des porcs,
- b) l'abattage et la découpe primaire,
- c) la production de céréales, de cultures protéagineuses et de petit-lait,
- d) la fabrication d'aliment,

ont lieu dans les cantons de Vaud et de Fribourg.

### **Section 2 Description du produit**

**Article 3** Caractéristiques physiques

<sup>1</sup> Le *Boutefas* est un produit de charcuterie cru à maturation interrompue, préparé exclusivement à base de viande de porc et convenant à la consommation à l'état cuit.

<sup>2</sup> Son poids se situe entre 600 grammes et 3 kg.

<sup>3</sup> Sa forme est typique en raison de l'embossage dans un caecum de porc. Sa couleur est brune dorée.

#### **Article 4**                   Caractéristiques chimiques

Le *Boutefas* est élaboré à partir d'un mélange de viande de porc comprenant au minimum 65 % de viande maigre, dont la quantité de protéines totales est de minimum 15 g / 100 g et celle de matière grasse représente au maximum 32 g / 100 g.

#### **Article 5**                   Caractéristiques organoleptiques

Le *Boutefas* a un arôme traditionnel et agréable de chair de porc hachée grossièrement et de fumée naturelle.

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

#### **A**           **Production de la viande de porc**

##### **Article 6**               Naissance, élevage et engraissement des porcs

<sup>1</sup> Les exploitations porcines doivent favoriser les conditions de bien-être animal, respecter le programme d'Assurance Qualité Production de Viande suisse ainsi que les critères sanitaires usuels, tels que le service sanitaire porcin et ses programmes de santé.

<sup>2</sup> Les races des truies mères et des verrats sont issues de la sélection suisse des races Grand porc blanc suisse (GPB) et Landrace suisse (LS). Les croisements entre les races GPB et LS sont autorisés. Le choix des géniteurs et génitrices se base sur des buts favorisant la qualité de la viande, en particulier un indice élevé en graisse intramusculaire.

<sup>3</sup> La détention de tous les animaux porcins doit respecter le programme SST « système de stabulation particulièrement respectueux des animaux ».

<sup>4</sup> Les truies gestantes ainsi que les animaux de la catégorie porcs engraissement dès 25 kg poids vif (PV) doivent, en plus, respecter le programme de détention SRPA « sorties régulières en plein air ».

<sup>5</sup> Dans le cadre d'exploitations d'élevage travaillant en « ring », les truies mères en attente de saillie et gestantes doivent être détenues dans l'aire géographique ou dans les cantons limitrophes.

<sup>6</sup> Concernant l'alimentation, les principes suivants sont définis pour les truies allaitantes, les porcelets inférieurs à 25 kg ainsi que l'engraissement des porcs:

- a) Les matières premières servant à l'alimentation des porcs sont exclusivement sans organismes génétiquement modifiés (OGM).
- b) Les matières premières composant la ration sont issues d'exploitations respectant les exigences PER (Prestations écologiques requises).
- c) Les matières premières protéiques suivantes peuvent notamment entrer dans la composition des aliments complémentaires : les pois fourragers, les féveroles, les lupins et autres plantes riches en protéines telles que la luzerne avec une forte digestibilité. Ces matières premières doivent provenir de l'aire géographique.
- d) Le respect des conditions d'affouragement est exigé pour l'ensemble des porcs d'un bâtiment ou d'un même système d'affouragement selon le présent cahier des charges.

<sup>7</sup> Pour les truies allaitantes ainsi que les porcelets inférieurs à 25 kg, l'alimentation doit répondre aux critères en matière d'alimentation porcine selon les normes d'Agroscope.

<sup>8</sup> L'affouragement des porcs d'engraissement dès 25 kg est réalisé sur la base de céréales, de cultures protéagineuses et de petit-lait. L'alimentation des porcs d'engraissement doit répondre aux critères suivants :

- a) La matière sèche de la ration provient au minimum à 80% de l'aire géographique.
- b) La part de petit-lait correspond entre 15% et 25% des apports de matière sèche de la ration du porc d'engraissement.
- c) Le riz et ses coproduits ainsi que le soja importé et ses sous-produits importés ou issus de graines importées sont interdits.
- d) L'affouragement des porcs d'engraissement se réalise en deux phases soit une d'avancement de 25 kg PV à 45 kg PV et une de finition dès 45 kg PV. Les teneurs (matière fraîche, MF) de l'aliment complémentaire au petit-lait de la ration journalière sont les suivantes : **phase d'avancement** EDP (énergie digestible porcs) (MJ/kg) entre 13.4 et 13.6, MA (matière azotée) (gr/kg) entre 170 et 180, d-Lys min. 9.1 g/kg, d-Try min. 2.0 g/kg, d-Thr min. 6.4 g/kg, d-Met.+ Cys min. 6.1 g/kg, d-Phe + Tyr min. 8.8 g/kg, d-Val min. 6.0 g/kg ; **phase de finition** EDP (MJ/kg) entre 13.6 et 13.8, MA entre 132 et 145, d-Lys min. 5.5 g/kg, d-Try min. 1.2 g/kg, d-Thr min. 3.8 g/kg, d-Met.+ Cys min. 3.9 g/kg, d-Phe + Tyr min. 6.7 g/kg, d-Val min. 3.5 g/kg.

#### **Article 7** Abattage

Les carcasses de porc doivent peser au minimum 80 kg.

## **B Fabrication du *Boutefas***

#### **Article 8** Fabrication du *Boutefas*.

Les étapes de la fabrication s'effectuent dans l'ordre suivant :

1. Tri de la viande : le tri doit exclure les tendons, les couennes, les museaux, la viande désossée mécaniquement, les parties sanglantes, les ganglions et le plasma sanguin ainsi que les autres parties étrangères. Le *Boutefas* est élaboré à partir d'un mélange de viande de porc. Le rapport entre la quantité de viande maigre et celle de lard est de 65 %, respectivement 35 %.
2. Préparation : sel nitrité (sel comestible et E 250) et sel comestible de provenance suisse. Les épices pouvant être prises en considération sont les suivantes : poivre, ail et coriandre. La lie de vin ainsi que le vin blanc doivent être issus de l'aire géographique.

Les additifs pouvant être pris en considération sont les suivants : acidifiants (E 331), antioxydants (E 300, E 301), lactose, glucose, dextrose, maltose, sirop de glucose et saccharose et les ferments de maturation sont autorisés.

3. Hachage : la pâte ne doit pas être écrasée mais coupée en grains d'une grosseur comprise entre 5 et 8 mm.
4. Pétrissage : viande, lard, épices et additifs (selon chiffre 2).
5. Embossage : exclusivement dans des boyaux naturels de porc dont une extrémité est fermée naturellement. L'autre extrémité est fermée au moyen d'une ficelle.
6. Rubéfaction : le *Boutefas* est égoutté et peut être étuvé.

7. Fumage : le fumage est réalisé à froid à une température moyenne de 18 à 28° C. La fumée résulte de la combustion de sciure ou de bois naturel issus de résineux, de feuillus ou d'un mélange des deux. La durée minimale de la rubéfaction et du fumage est de 48 heures. La coloration chimique par bain ou teinture est interdite.
8. Stockage : avant sa commercialisation, le produit doit se conserver entre 3 et 22 °C.

## Section 4 Test du produit final

### Article 9 Evaluation du *Boutefas*

<sup>1</sup> Les contrôles technologiques et organoleptiques déterminent l'aptitude des *Boutefas* à l'obtention de l'appellation d'origine protégée *Boutefas*.

| Contrôle technologique externe | Standard  | Défauts  |
|--------------------------------|---|--|
| Couleur                        | brun doré   | brun clair ou brun trop foncé<br>taches lors du fumage<br>taches de sel<br>fumage irrégulier |
| Etat du boyau                  | propre et sans défaut apparent, extrémité franche | humide, gras, extrémité mal coupée   |
| Consistance                    | ferme sans excès                                  | dur ou mou   |
| Odeur                          | agréable odeur de fumée naturelle                 | absence ou excès d'odeur de fumée<br>odeur anormale du boyau<br>odeur étrangère              |

| Contrôle technologique interne | Standard   | Défauts   |
|--------------------------------|--|---|
| Couleur de la chair            | rose rouge   | rose pâle ou rouge foncé<br>anormale (jaunâtre, brunâtre) |
| Grain                          | de 5 à 8 mm, bien délimité                                 | en-dehors des limites<br>mal délimité                     |
| Répartition viande et lard     | répartition homogène<br>bon mélange                        | mélange insuffisant ou excessif                           |
| Proportion viande et lard      | Minimum 65% de viande maigre<br>Maximum 35 % de lard       | Non-respect des proportions<br>(analyse en cas de doute)  |
| Etat du boyau                  | sans croûtage<br>bien dégraissé<br>se décollant facilement | croûtage<br>mal dégraissé<br>se détachant mal de la chair |

|                      |                                 |   |
|----------------------|---------------------------------|---|
| Odeur à froid        | agréable, aromatique et typique | odeur de fermentation<br>odeur peu développée ou non typique<br>odeur de boyau<br>odeur étrangère |
| Degré d'acidité (pH) | 4,8 à 5,4 (selon maturation)    | en-dehors des normes  |

| <b>Test organoleptique (cuit)</b> |   |  |
|-----------------------------------|---|--|
| Couleur de la chair               | rose rouge  | rose pâle, rouge foncé, jaunâtre   |
| Consistance/coupe                 | compacte sans excès<br>morceaux bien délimités<br>maigre et gras en bonne proportion et bien répartis | trop compacte<br>présence de trous et de fissures<br>manque de compacité<br>trop gras ou trop maigre<br>mauvaise répartition |
| Grosseur des morceaux             | de 5 à 8 mm   | en-dehors des limites<br>morceaux de gras gros et apparents<br>haché trop fin  |
| Odeur (fumée, boyau)              | odeur agréable de la chair et de fumée<br>pas d'odeur particulière de boyau                           | odeur de fermentation<br>odeur particulière de boyau<br>manque d'odeur, notamment de fumée                                   |
| Saveur/goût                       | saveur agréable se développant en bouche<br>goût franc et aromatique                                  | goût piquant, paraissant trop salé<br>faux goût<br>manque de goût<br>goût doux   |
| Assaisonnement                    | équilibré et typique du <i>Boutefas</i>   | excès ou manque de sel<br>épice(s) dominante(s)<br>épice(s) non habituelle(s)  |
| Tri des viandes                   | viandes sans tendons  | présence de tendons, couennes, parties sanglantes, ganglions ou autres parties étrangères                                    |

<sup>2</sup> Les produits présentant un défaut ne peuvent pas porter l'appellation de *Boutefas*.

## Section 5 Etiquetage et certification

### Article 10 Traçabilité

<sup>1</sup> Tous les produits mis en circulation qui portent la désignation protégée doivent être munis d'une marque d'identification et indiquer la désignation protégée et l'organisme de certification. Les entreprises de conditionnement qui apposent la désignation protégée sur le produit ou son emballage doivent être certifiées comme entreprises de fabrication.

<sup>2</sup> Les fabricants sont tenus de conserver les pièces (bulletins de pesage ou de livraison) permettant de prouver que les porcs ou découpes qu'ils se procurent pour leur fabrication sont conformes aux dispositions de l'article 2 du présent cahier des charges.

### Article 11 Marque d'identification

Le groupement définit une marque d'identification qui doit être apposée sur chaque *Boutefas* entier dès la sortie du fumoir. Cette marque d'identification est vendue exclusivement par le groupement à chaque fabricant de *Boutefas* respectant les exigences du présent cahier des charges sous le contrôle de l'organisme de certification. Un montant identique est perçu au travers de la marque d'identification auprès de tous les fabricants afin de couvrir les coûts : a) de production de la marque d'identification ; b) de certification ; c) de défense et de promotion de la qualité et des ventes de l'appellation *Boutefas*.

### Article 12 Etiquetage

<sup>1</sup> Le *Boutefas* est commercialisé entier et porte sur chaque pièce, à la ficelle, une marque d'identification.

<sup>2</sup> L'étiquetage à utiliser pour le préemballage du *Boutefas* doit obligatoirement porter la mention « Appellation d'origine protégée » ou « AOP » ainsi que le logo ci-dessous :



<sup>3</sup> Le nom du producteur du *Boutefas* doit être mentionné sur les produits conditionnés pour le libre-service, telles que les barquettes et les portions.

### Article 13 Organisme de certification

<sup>1</sup> La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCESp 0054.

<sup>2</sup> Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle du *Boutefas* et s'appliquent à l'ensemble de la filière.