

		Grigioni	
Calamin	Controlled Appellation of Origin Règlement sur les vins vaudois		Wine
Cardon épineux genevois	Registered PAO  Cardon épineux genevois Cahier des	Geneva thorny cardoon	Vegetable
Chablais	Controlled Appellation of Origin Règlement sur les vins vaudois		Wine
Château de Chouilly	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Château de Collex	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Château du Crest	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Cheyres	Controlled Appellation of Origin Verordnung ILFD über die Reben und den Wein FR		Wine
Coteau de Bossy	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteau de Bourdigny	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteau de Chevrens	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteau de Choulex	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteau de Chouilly	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteau de Genthod	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteau de la vigne blanche	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteau de Lully	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteau de Peissy	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteau des Baillets	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteaux de Dardagny	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Coteaux de	Controlled Appellation of Origin		Wine

Peney	Règlement sur la vigne et les vins de Genève		
Côtes de Landecy	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Côtes de Russin	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Côtes-de-l'Orbe	Controlled Appellation of Origin Règlement sur les vins vaudois		Wine
Cuchaule	Registered PAO  Cuchaule Cahier des charges.pdf		Bakery
Damassine	Registered PAO  Damassine Cahier des charges.pdf		Spirit
Dézaley	Controlled Appellation of Origin Règlement sur les vins vaudois		Wine
Dézaley-Marsens	Controlled Appellation of Origin Règlement sur les vins vaudois		Wine
Dôle	Traditional denomination according to the Annex III of the federal ordinance on wine Ordonnance sur la vigne et le vin VS		Wine
Domaine de l'Abbaye	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Dorin	Traditional denomination according to the Annex III of the federal ordinance on wine Règlement sur les vins vaudois		Wine
Eau-de-vie de poire du Valais	Registered PAO  Eau-de-vie de poire du Valais Cahier des	Valais pear spirit	Spirit
Emmentaler	Registered PAO  Emmentaler Cahier des charges.pdf	Emmental	Cheese
Ermitage du Valais / Hermitage du Valais	Traditional denomination according to the Annex III of the federal ordinance on wine Ordonnance sur la vigne et le vin VS		Wine
Fendant	Traditional denomination according to the Annex III of the federal ordinance on wine Ordonnance sur la vigne et le vin VS		Wine
Formaggio d'alpe ticinese	Registered PAO  Formaggio d'alpe ticinese Cahier des c	Ticino alpine cheese	Cheese

Genève	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Glarner Alpkäse Fromage d'alpage glaronais Formaggio d'alpe glaronese	Registered PAO  Glarner Alpkäse Cahier des charges.1	Glarus alpine cheese	Cheese
Glarner Kalberwurst	Registered PGI  Glarner Kalberwurst Cahier des charges.1	Glarus veal sausage	Meat
Glarus	Controlled Appellation of Origin Kantonale Weinbauverordnung GL		Wine
Goron	Traditional denomination according to the Annex III of the federal ordinance on wine Ordonnance sur la vigne et le vin VS		Wine
Grand Carraz	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Graubünden Grigioni	Controlled Appellation of Origin Kantonale Weinverordnung GR		Wine
Gruyère	Registered PAO  Gruyère Cahier des charges.pdf	Gruyere Greyerzer Gruviera	Cheese
Jambon cru du Valais	Registered PGI  Jambon cru du Valais Cahier des ch	Valais cured ham Walliser Rohschinken	Meat
Johannisberg du Valais	Traditional denomination according to the Annex III of the federal ordinance on wine Ordonnance sur la vigne et le vin VS		Wine
Jura	Controlled Appellation of Origin Ordonnance sur la viticulture et l'appellation du vin JU		Wine
La Côte	Controlled Appellation of Origin Règlement sur les vins vaudois		Wine
La Feuillée	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Lard sec du Valais	Registered PGI  Lard sec du Valais Cahier des charges.1	Valais dry-cured bacon Walliser Trockenspeck	Meat
Lavaux	Controlled Appellation of Origin Règlement sur les vins vaudois		Wine

L'Etivaz	Registered PAO	 L'Etivaz Cahier des charges.pdf	L'Etivaz	Cheese
Longeole	Registered PGI	 Longeole Cahier des charges.pdf		Meat
Luzern	Controlled Appellation of Origin Verordnung über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine LU			Wine
Malvoisie du Valais	Traditional denomination according to the Annex III of the federal ordinance on wine Ordonnance sur la vigne et le vin VS			Wine
Mandement de Jussy	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève			Wine
Munder Safran	Registered PAO	 Munder Safran Cahier des charges.f	Mund saffron	Spice
Neuchâtel	Controlled Appellation of Origin Arrêté concernant l'appellation d'origine contrôlé des vins de Neuchâtel			Wine
Nidwalden	Controlled Appellation of Origin Weinverordnung NW			Wine
Nostrano	Traditional denomination according to the Annex III of the federal ordinance on wine Regolamento sulla viticoltura TI			Wine
Obwalden	Controlled Appellation of Origin Ausführungsbestimmungen über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine OW			Wine
Païen / Heida	Traditional denomination according to the Annex III of the federal ordinance on wine Ordonnance sur la vigne et le vin VS			Wine
Pain de seigle valaisan Walliser Roggenbrot	Registered PAO	 Pain de seigle valaisan Cahier des c	Valais rye bread	Bakery
Poire à Botzi	Registered PAO	 Poire à Botzi Cahier des charges.pdf		Fruit
Raclette du Valais Walliser Raclette	Registered PAO	 Raclette du Valais Cahier des charges.f	Valais raclette cheese	Cheese

Rheintaler Ribel / Türggen Ribel	Registered PAO  Rheintaler Ribel Cahier des charges.†		Cereal
Rougemont	Controlled Appellation of Origin Règlement sur la vigne et les vins de Genève		Wine
Salvagnin	Traditional denomination according to the Annex III of the federal ordinance on wine Règlement sur les vins vaudois		Wine
Saucisse aux choux vaudoise	Registered PGI  Saucisse aux choux vaudoise Cahier des	Vaud cabbage sausage	Meat
Saucisse d'Ajoie	Registered PGI  Saucisse d'Ajoie Cahier des charges.†	Ajoie sausage	Meat
Saucisson neuchâtelais / Saucisse neuchâteloise	Registered PGI  Saucisson neuchâtelais-Saucis	Neuchâtel sausage	Meat
Saucisson vaudois	Registered PGI  Saucisson vaudois Cahier des charges.†	Vaud sausage	Meat
Sbrinz	Registered PAO  Sbrinz Cahier des charges.pdf		Cheese
Schaffhausen	Controlled Appellation of Origin Kantonale Weinverordnung SH		Wine
Schweizer Schokolade Chocolat suisse Cioccolato svizzero	Defined by Art. 54, para. 2 of the Federal Ordinance of the DFI on vegetal foodstuffs, mushrooms and edible salt (https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143412/index.html)	Swiss chocolate	Confection ery
Schwyz	Controlled Appellation of Origin Verordnung über den Weinbau SZ		Wine
Solothurn	Controlled Appellation of Origin http://bl.clex.ch/app/de/texts_of_law/516.31/versions/313		Wine
St. Gallen	Controlled Appellation of Origin Landwirtschaftsverordnung SG		Wine
St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst	Registered PGI  St. Galler Bratwurst Cahier des charges.†	St Gallen frying sausage / St Gall frying veal sausage	Meat

Swiss Suisse Schweiz	Federal ordinance according to art. 50.2 of the TM Law https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20162299/index.html		Cosmetics
Swiss Suisse Schweiz	Federal ordinance according to art. 50.2 of the TM Law https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/19710361/index.html		Watch
Tête de Moine, Fromage de Bellelay	Registered PAO  Tête de Moine Cahier des charges.		Cheese
Thunersee	Controlled Appellation of Origin AOC Reglement BE		Wine
Thurgau	Controlled Appellation of Origin Verordnung des Regierungsrates zum Landwirtschaftsgesetz TG		Wine
Ticino / Bianco del Ticino / Rosato del Ticino / Rosso del Ticino	Controlled Appellation of Origin Regolamento sulla viticoltura TI		Wine
Uri	Controlled Appellation of Origin Weinreglement UR		Wine
Vacherin fribourgeois	Registered PAO  Vacherin fribourgeois Cahier		Cheese
Vacherin Mont- d'Or	Registered PAO  Vacherin Mont-d'Or Cahier d		Cheese
Valais Wallis	Controlled Appellation of Origin Ordonnance sur la vigne et le vin VS		Wine
Vaud	Controlled Appellation of Origin Règlement sur les vins vaudois		Wine
Viande séchée du Valais	Registered PGI  Viande séchée du Valais Cahier des ch	Valais dry-cured beef Walliser Trockenfleisch	Meat
Vully	Controlled Appellation of Origin Règlement sur les vins vaudois		Wine
Werdenberger Sauerkäse / Liechtensteiner Sauerkäse / Bloderkäse	Registered PAO  Werdenberger Sauerkäse, Liechten:	Werdenberg sour cheese / Liechtenstein sour cheese / Bloder cheese	Cheese

Zug	Controlled Appellation of Origin Reglement über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine ZG		Wine
Zuger Kirsch / Rigi Kirsch	Registered PAO  Zuger Kirsch - Rigi Kirsch Cahier des ch	Zug cherry spirit / Rigi cherry spirit	Spirit
Zuger Kirschtorte	Registered PGI  Zuger Kirschtorte Cahier des charges, i	Zug cherry layer cake	Bakery
Zürich	Controlled Appellation of Origin Verfügung Rebbau ZH		Wine
Zürichsee	Controlled Appellation of Origin Verfügung Rebbau ZH		Wine

The geographical area of the following GIs listed in this Appendix also includes the territory of Liechtenstein:

- Rheintaler Ribel/Türggen Ribel
- St. Galler Bratwurst/St. Galler Kalbsbratwurst
- Werdenberger Sauerkäse/Liechtensteiner Sauerkäse/Bloderkäse
- St. Galler Alpkäse/Liechtensteiner Alpkäse



Cahier des charges

Abricotine

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 6 novembre 2002 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par la décision du 27 mai 2014.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

¹ *Abricotine* ou *Eau-de-vie d'abricot du Valais*, appellation d'origine protégée (AOP) (ci-après *Abricotine*).

² Toute *Abricotine* portant une désignation valaisanne (par exemple nom de lieu, de commune ou de districts) doit respecter les dispositions du présent cahier des charges.

Article 2 Aire géographique

La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de l'*Abricotine* s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton du Valais.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques chimiques

L'*Abricotine* se caractérise par une teneur minimale en alcool de 40 % volume.

Article 4 Caractéristiques organoleptiques

¹ Les caractéristiques aromatiques et organoleptiques spécifiques de l'*Abricotine* se définissent par un goût prononcé d'abricot Luizet; une amertume trop prononcée, un goût herbacé, alcoolique, oxydé ou tout autre défaut sont par contre indésirables.

² Le test organoleptique de l'*Abricotine* s'effectue selon les quatre critères suivants: odeur et pureté, caractère et fruit, saveur et pureté, harmonie. Les lots jugés insatisfaisants ne peuvent pas porter le ou les noms protégés.

Section 3 Méthode d'obtention

Article 5 Matières premières et qualité

¹L'*Abricotine* est élaborée à partir d'abricots de la variété *Luizet*; les autres variétés cultivées dans le verger valaisan sont tolérées jusqu'à concurrence de 10 % par encavage total, par distillateur et par an.

²Les abricots livrés pour la distillation doivent remplir les caractéristiques qualitatives suivantes:

- Le fruit doit être à maturité optimale, de texture tendre, se liquéfiant autour du noyau;
- le fruit doit être sain, propre, en particulier exempt de résidus provenant de produits phytosanitaires et exempt d'humidité extérieure excessive;
- le calibre minimale est de 35 mm (tolérance de 15 % du poids).

³La livraison des abricots en fûts est interdite.

⁴Les lots doivent être triés avant transformation. Les fruits pourris, moisissus ou ne respectant pas les exigences ci-dessus ainsi que les déchets tels que bois, feuilles, tiges ou autres doivent être écartés des lots destinés à la transformation en *Abricotine*.

Article 6 Traçabilité

Les distillateurs tiennent un registre des livraisons d'abricots qui contient pour chaque livraison: la quantité d'abricots et le pourcentage de *Luizet* ainsi que la parcelle d'où ils proviennent ou le nom de l'expéditeur ayant effectué le triage des fruits.

Article 7 Encavage et fermentation

Les processus suivants s'appliquent:

- a) *Foulage*: Le foulage vise à former une purée homogène permettant une fermentation complète des sucres. Les fruits ne sont pas stockés avant le foulage.
- b) *Dénoyautage*: Le dénoyautage est obligatoire et peut être effectué à deux moments, selon les principes ci-après:
- dénoyautage à l'encavage, en mettant en cuve les fruits foulés et dénoyautés;
 - mise en cuve des fruits foulés avec leurs noyaux puis dénoyautage dès la fin de la fermentation.
- c) *Acidification*: L'acidification de la purée s'effectue exclusivement à l'aide d'acide phosphorique et/ou d'acide lactique. Le pH après acidification doit se situer entre 2.8 et 3.2.
- d) *Levurage*: L'utilisation exclusive de levures et/ou d'enzymes purs, sélectionnés pour la distillerie, sous forme sèche ou liquide est autorisée. L'usage d'activateurs de levure est admis.

e) *Fermentation*: Lors de la fermentation, la température doit se situer entre 15° C et 25° C. L'optimum de 20° C est à rechercher; des brassages réguliers doivent être effectués lors de la fermentation.

f) *Recapage*: Dès la fin de la fermentation, les cuves doivent être soit complètement remplies avec de la purée fermentée puis fermées hermétiquement afin d'éviter tout contact avec l'air, soit distillées immédiatement.

Un recapage avec de l'eau acidifiée est toléré, au maximum à hauteur de 5 % du volume total; seuls les acides lactiques et/ou phosphoriques peuvent être utilisés.

Le pH lors de la fermeture des cuves doit être situé entre 2.8 et 3.2. Une légère correction à l'aide des acides phosphoriques et/ou lactiques est tolérée.

Un pH inférieur à 2.6 ou supérieur à 3.4 entraîne le déclassement de la cuve en eau-de-vie d'abricot.

g) *Stockage avant distillation*:

La distillation doit s'effectuer dans les plus brefs délais; la date limite de stockage est fixée au 28 février de l'année suivant la récolte du fruit.

La surveillance suivante doit être effectuée à chaque mois de stockage:

- pH: si modification: réajustage avec les acides phosphorique et/ou lactique.
- Faux goûts: ceux-ci entraînent un déclassement de la cuve en eau-de-vie d'abricot.
- Acidité volatile ou totale: en cas d'augmentation d'acidité volatile: réacidification et distillation immédiate; déclassement de la cuve en cas d'augmentation de plus de 0.2 g/l d'acide acétique en eau-de-vie d'abricot.

Article 8 Distillation

¹La distillation s'effectue dans les alambics agréés par la Régie fédérale des alcools (RFA), à l'exclusion des distilleries à colonnes.

²La première quantité d'alcool obtenue (tête de distillation) est récoltée séparément et redistillée. Les têtes des têtes (de 5 % à 15 % des têtes) sont écartées et détruites.

³Le degré moyen du cœur de la distillation doit se situer au minimum à 60 % volume.

⁴Les flegmes (queues de distillation) sont récoltés séparément et redistillés.

Article 9 Mise en bouteille

¹Les conditions suivantes s'appliquent:

a) *Réduction*: Le taux d'alcool est réduit jusqu'au taux de consommation avec de l'eau déminéralisée ou de l'eau de source à faible teneur en sels minéraux. La teneur minimale en alcool est de 40 % volume.

b) *Edulcoration*: L'édulcoration est autorisée à raison de 5g/l.

c) *Bonificateurs*: Tout bonificateur d'arômes ou colorant est interdit.

d) *Assemblage*: Différentes cuves satisfaisant aux conditions ci-dessus peuvent être assemblées pour la mise en bouteille.

e) *Reposage*: L'Abricotine doit avoir reposé au minimum trois mois en cuve avant sa mise en bouteilles.

Section 4 Etiquetage et certification

Article 10 Conditionnement

Les bouteilles jusqu'à 75 cl compris et le magnum (1,4 ou 1,5 l) sont les seules unités de conditionnement autorisées. Pour l'exportation, le conditionnement en litre est autorisé.

Article 11 Etiquetage

¹Toutes les bouteilles doivent être munies d'une étiquette avec les mentions suivantes:

- a) Abricotine ou Eau-de-vie d'abricot du Valais
- b) Appellation d'origine protégée et/ou AOP



Le logo peut figurer sur une contre-étiquette.

Cette exigence ne s'applique pas pour les conditionnements inférieurs ou égaux à 1 dl.

²Les producteurs fournissent un décompte basé sur les contrôles de la Régie fédérale des Alcools, attestant des volumes vendus par période.

³Les étiquettes de contrôle numérotées sont réservées exclusivement à l'eau-de-vie vendue sous AOP.

Article 12 Organisme de certification

¹La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054 ou Procert Safety AG, n° SCESp 038.

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



Cahier des charges

Appenzeller Mostbröckli

enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 21 juillet 2017

Section 1 Disposition générales

Art. 1 Nom et protection

Appenzeller Mostbröckli ; indication géographique protégée (IGP)

Art. 2 Aire géographique

¹ Cantons d'Appenzell Rhodes Intérieures et d'Appenzell Rhodes Extérieures et canton de St-Gall.

² La viande constituant la matière première doit être à 100 % d'origine suisse.

³ La transformation et l'élaboration de l'*Appenzeller Mostbröckli* ont lieu dans l'aire géographique. Le conditionnement peut être réalisé en dehors de ladite aire.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

L'*Appenzeller Mostbröckli* est un produit de salaison cru (produit à base de viande à manger cru), fabriqué à partir de viande de bovins. Il est fumé pour être ensuite séché. Le produit garde sa forme naturelle ou est moulé dans un filet ou dans un bas.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

100 g d'*Appenzeller Mostbröckli* contiennent :

Critère principal	
Valeur Q2	≤ 2.00
Protéines	26 – 39 %
Lipides	< 5 %
Glucides	≤ 2.00
Eau	48 – 66 %

Art. 5 Description organoleptique

¹ L'*Appenzeller Mostbröckli* est un produit de salaison cru se caractérisant par une forte note épicée et par un arôme prononcé de salaison. Une légère acidification combinée avec un arôme de fumée nettement perceptible complètent le goût.

² Le produit fini *Appenzeller Mostbröckli* est décrit de la manière suivante :

Aspect extérieur	surface fumée brun foncé
Aspect intérieur	rouge foncé uniforme
Consistance	ferme à la coupe
Goût	goût prononcé de salaison, accentué par les composantes épicées et l'arôme de fumée
Odeur	arôme de fumé pleinement développé, frais, agréable et naturel

Section 3 Procédé de fabrication

Art. 6 Matière première, ingrédients et additifs

¹ La matière première utilisée pour la production de l'*Appenzeller Mostbröckli* se compose de morceaux de viande de bovins (ni l'âge ni le sexe ne sont pas définis) et dont le pH doit se situer entre 5,2 et 6.

² Seuls les morceaux suivants ou des parties de ces morceaux peuvent être utilisés :

- a) Pièce ronde
- b) Coin (noix)
- c) Fausse tranche (plat et rond de fausse tranche)
- d) Aloyau (sans graisse, tendons ni chaînette)
- e) Quasi

³ Ingrédients et additifs de salaison :

Ingrédients obligatoires

Sel de cuisine (aussi sel de mer)

Types de sucre : glucose, saccharose, lactose, maltose, etc.

Poivre, y compris arômes et extraits

Feuilles de laurier, y compris arômes et extraits

Genièvre, y compris arômes et extraits

Ail, y compris arômes et extraits

Additifs obligatoires (en quantités conformes à la législation sur les denrées alimentaires)

Agents conservateurs : nitrite [nitrite de sodium (E250) ou nitrite de potassium (E 249), uniquement sous forme de sel nitrité] et / ou nitrate [nitrate de sodium (E251) ou nitrate de potassium (E252)]

Antioxydants : acide ascorbique (E300) ou ascorbate de sodium (E301)

Ingrédients facultatifs

Épices pures ou préparations d'épices, pour autant que ces ingrédients ne dominent pas sur le goût défini à l'art. 5

Vin ; cidre

Polysaccharides

Additifs facultatifs (en quantités conformes à la législation sur les denrées alimentaires)

Exhausteur de goût : glutamate monosodique (E621)

Agent conservateur : sorbate de potassium (E202)

Cultures starter (une ou plusieurs, au choix) : *Lactobacillus* species, *Staphylococcus* species se prêtant à la production de denrées alimentaires, *Micrococcus* species

Art. 7 Étapes de fabrication

1. On enlève la graisse et les nerfs des morceaux de viande bien réfrigérés avant de les frotter avec les ingrédients et les additifs mentionnés à l'art. 6, al. 3 (salage à sec).
2. Avant ou après le salage, l'*Appenzeller Mostbröckli* peut être placé dans un filet ou dans un bas pour être moulé.
3. Après le salage, on procède à la salaison des morceaux dans différents récipients. Les procédés de salaison suivants sont admis : salaison à sec selon la méthode traditionnelle (dans des cuves) et salaison à sec sous vide. Au cours des jours suivants, une saumure se forme. La salaison dure de 1 à 5 semaines selon la taille des morceaux et le procédé employé.
4. Après la salaison, on pend les morceaux avant l'étape suivante ; on peut alors les traiter avec l'agent conservateur (sorbate de potassium E202) pour prévenir l'apparition de moisissures indésirables. Ensuite, les morceaux sont entreposés au frais 1 à 4 jours (afin d'obtenir une couleur et un arôme équilibrés et une répartition homogène du sel).
5. Les morceaux de viande sont séchés jusqu'à la perte de poids souhaitée (de 1 à 3 semaines) et soumis temporairement à un traitement par la fumée, dans une température ne dépassant pas 40°C. La perte de poids varie entre 30 à 45 %. La fumée est produite par la combustion de bois non traités, sous différentes formes.

Section 4 Test du produit final

Art. 8 Contrôle du produit final

¹ Le contrôle de l'*Appenzeller Mostbröckli* prêt à la vente se fait selon les critères d'appréciation énumérés à l'annexe I et porte sur les points mentionnés aux art. 4, 5 et 6.

² En plus des contrôles prévus par l'ordonnance du DEFR sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124), le fabricant contrôle régulièrement les *Appenzeller Mostbröckli* prêts à la vente selon les critères précités.

Section 5 Étiquetage et certification

Art. 9 Éléments spécifiques de la désignation

¹ Il doit ressortir de la désignation que le produit a été certifié IGP conformément au présent cahier des charges.

² La désignation *Appenzeller Mostbröckli* doit être complétée par l'indication suivante :

- ProCert (SCESp 038)

Art. 10 Organisme de certification

¹ L'organisme de certification est ProCert AG (SCESp 038).

² Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de l'*Appenzeller Mostbröckli*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'IGP.

Critères d'appréciation de l'Appenzeller Mostbröckli

	6	5	4	3	2	1
Aspect de l'extérieur	Couleur et forme homogènes	Défauts mineurs touchant la couleur et/ou la forme	Forme et couleur non homogènes	Coloration différente par endroits, forme légèrement creuse	Plis, taches, coloration nettement différente	Coloration très différente, plis marqués
Aspect de l'intérieur	A la coupe, image de surface nette, rubéfaction uniforme	A la coupe, image de surface assez nette, rubéfaction uniforme	A la coupe, image de surface légèrement diffuse, part légèrement plus élevée de tissu gras, rubéfaction uniforme, léger croûtage	A la coupe, image de surface floue, part de gras et de tendons un peu trop élevée, rubéfaction irrégulière, croûtage, quelques fissures et cavités	A la coupe, image de surface trouble, part de gras et de tendons trop élevée, rubéfaction irrégulière, présence de taches de sang, de cavités et de fissures, fort croûtage et décoloration centrale	A la coupe, image de surface poisseuse, part de gras et de tendons beaucoup trop élevée, rubéfaction irrégulière, couleur anormale, tachetée de gris/de vert, viande fortement irisée, présence de taches de sang, de cavités et de fissures, décoloration centrale grisâtre et bords totalement croûtés
Consistance	Compacte, ferme	Compacte, un peu molle	Compacte, un peu trop molle ou trop ferme, légèrement sèche, légèrement gommeuse, bord dur	Trop molle ou trop ferme, un peu sèche, légèrement coriace, gommeuse, bord trop dur	Beaucoup trop dure ou trop molle, sèche, fibreuse, coriace, bords beaucoup trop durs	Beaucoup trop molle, suiffeuse, humide, gluante ou trop dure, sèche, fibreuse, coriace, bords beaucoup trop durs, immangeable
Odeur	Arôme de viande plein et frais	Arôme de viande un peu faible	Encore aromatique mais moins agréable	Fade, un peu désagréable ou un peu aigre, piquante	Aigre, piquante, relent d'ammoniac, de levure, légèrement rance	Aigre, très piquante, relent d'ammoniac, de levure, d'huile de foie de morue, de poisson, de renfermé, de moisi, de rance

Saveur	Caractéristique, aromatique et agréable, bon goût de viande, arôme typique de salaison.	Caractéristique, plus faiblement aromatique, un peu trop ou pas assez épicé, arôme typique de salaison	Encore caractéristique, mais assaisonnement mal dosé, pas assez ou trop salé, faible arôme de salaison	Peu caractéristique, assaisonnement mal dosé, pas assez ou trop salé, fumage excessif.	Saveur modifiée, trop ou pas assez épicé, arrière-goût aigre, piquant, douteux, légèrement rance, salé, de poisson	Saveur modifiée, très aigre, piquante, savonneuse, goût d'huile de foie de morue, de poisson, de rance, de renfermé, de moisi, de pourri
--------	---	--	--	--	--	--

Appréciation :

- Condition de base : Pour que les exigences en matière d'IGP soient remplies, la note 1 ou 2 ne doit avoir été attribuée pour aucun des points précités.
- 22 – 30 points : Le produit répond aux exigences prévues pour l'*Appenzeller Mostbröckli* selon AOP/IGP et peut être commercialisé sous la désignation prescrite.
- 1 – 21 points : Le produit ne répond pas aux exigences prévues pour l'*Appenzeller Mostbröckli* selon AOP/IGP et ne doit pas être commercialisé sous la désignation d'*Appenzeller Mostbröckli*.



Cahier des charges

Appenzeller Pantli

Enregistrée comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 21 juillet 2017

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Appenzeller Pantli ; indication géographique protégée (IGP)

Art. 2 Aire géographique

¹ Cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures et canton de St-Gall.

² La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs et des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

³ La transformation et l'élaboration de l'*Appenzeller Pantli* ont lieu dans l'aire géographique. Le produit peut être conditionné en dehors de ladite aire.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

L'*Appenzeller Pantli* est un saucisson sec pressé de forme angulaire (produit à base de viande à manger cru), fabriqué avec de la viande musculaire de bovins et de porcins ainsi qu'avec du lard. Il est séché jusqu'à la perte de poids souhaitée. Lors du séchage, il peut être soumis au fumage, conformément à la description figurant à l'art. 7, ch. 5.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

Les valeurs d'analyse 3 jours après la fin du procédé de fabrication du produit prêt à la vente sont les suivantes :

Valeurs d'analyse	Norme
Lipides	≤ 45 %
Protéines totales	≥ 20 %
Glucides	≤ 1 %
Q1	≤ 20 %

Les valeurs chimiques font l'objet d'un contrôle.

Art. 5 Description organoleptique

¹ L'*Appenzeller Pantli* a un goût d'ail prononcé, qui peut être accentué par un léger arôme de fumée.

² Le produit fini *Appenzeller Pantli* est décrit de la manière suivante :

Forme	allongée, angulaire
Couleur	rouge, rouge-brun
Aspect intérieur	finement granuleux, homogène
Saveur	goût d'ail prononcé
Odeur	léger arôme de fumée possible

Section 3 Procédé de fabrication

Art. 6 Matière première, ingrédients et additifs

¹ Les matières premières suivantes sont prescrites dans la fabrication de l'*Appenzeller Pantli* :

- a) viande de bœuf (R II / III)
- b) viande de porc (S II / III)
- c) lard provenant de la partie dorsale, de la poitrine ou de la nuque (S IV / VI / VII)
- d) boyau de bœuf salé ou boyau en fibres ou en collagène

La part de viande maigre s'élève à 2/3 (+/- 4 %) et celle de lard à 1/3 (+/- 4 %) du poids total. Vu la variabilité des viandes, le fabricant peut augmenter de son propre chef la part de viande maigre.

² Ingrédients obligatoires

Sel nitrité (sel de cuisine ou sel de mer et nitrite de sodium E 250)

Ail, y compris arômes et extraits

Poivre, y compris arômes et extraits

³ Ingrédients facultatifs

Épices pures ou préparations d'épices, pour autant que ces ingrédients ne dominent pas sur le goût défini à l'art. 5

Vin rouge

Types de sucre : maltose, saccharose, glucose, lactose, etc.

Cultures starter (une ou plusieurs, au choix) : *Lactobacillus* species, *Staphylococcus* species se prêtant à la production de denrées alimentaires, *Micrococcus* species et autres cultures starters se prêtant à la production de denrées alimentaires

⁴ Additifs facultatifs (ajoutés en quantités conformes à la législation sur les denrées alimentaires)

Exhausteur de goût : glutamate monosodique (E621)

Antioxydants : acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), palmitate d'ascorbyle (E304)

Correcteurs d'acidité : citrate de sodium (E331), glucono-delta-lactone (E575)

Agents conservateur : sorbate de potassium (E202)

⁵ Produits non autorisés

- a) couennes ou toute autre forme de collagène
- b) pâte de base à charcuterie fine passée au cutter (« blitzée ») pour lier la masse grossière
- c) polyphosphates de synthèse
- d) arôme de fumée
- e) protéines animales et végétales issues d'autres matières premières que celles mentionnées à l'al. 1
- f) abats

Art. 7 Étapes de fabrication

La fabrication de l'*Appenzeller Pantli* comporte les étapes suivantes :

1. La matière première est transformée bien refroidie ou réfrigérée.
2. Le mélange de viande et de lard est réduit jusqu'à obtention d'une texture granuleuse (grains de 2 à 6 mm) au hachoir ou au cutter (« blitz »), épicé et mélangé. Le grain est visible et la pâte ne graisse pas.
3. Embossage : La pâte est embossée dans des boyaux de bœuf salé ou des boyaux en fibres ou en collagène d'un diamètre de 34 à 65 mm. Les extrémités sont fermées au moyen de ficelles ou de clips.
4. Pressage : Le produit est pressé jusqu'à obtention de sa forme typique.
5. Séchage à l'air et fumage : On peut traiter la surface au sorbate en solution pour prévenir le développement de moisissures. Les saucissons crus rubéfiés sont ensuite pendus pour sécher à l'air. Durant le séchage, on peut de temps à autre soumettre les saucissons au fumage (max. 40°). La fumée est produite par la combustion de bois non traités sous différentes formes. Le séchage réduit le poids d'environ 30 à 40 %.

Section 4 Test du produit final

Art. 8 Contrôle du produit final

¹ Le contrôle de l'*Appenzeller Pantli* prêt à la vente se fait selon les critères d'appréciation énumérés à l'annexe I et porte sur les points mentionnés aux art. 4, 5 et 6.

² En plus des contrôles prévus par l'ordonnance du DEFR sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124), le fabricant contrôle régulièrement l'*Appenzeller Pantli* prêt à la vente selon les critères précités.

Section 5 Étiquetage et certification

Art. 9 Éléments spécifiques de la désignation

¹ Il doit ressortir de la désignation que le produit a été certifié IGP conformément au présent cahier des charges.

² La désignation *Appenzeller Pantli* est complétée par les indications suivantes :

- ProCert (SCESp 038)

Art. 10 Organisme de certification

¹ L'organisme de certification est ProCert Safety SA (SCESp 038)

² Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de l'*Appenzeller Pantli*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'IGP.

Annexe I

Critères d'appréciation de l'Appenzeller Pantli

	6	5	4	3	2	1
Aspect extérieur	Fumage et/ou séchage homogènes, enduit de surface homogène, bien ficelé, calibre régulier, plis du boyau réguliers	Fumage et/ou séchage homogènes, enduit de surface homogène, ligatures irrégulières, calibre un peu irrégulier, plis du boyau un peu irréguliers	Fumage et/ou séchage homogènes, enduit de surface quelque peu inégal, ligatures irrégulières, calibre légèrement irrégulier, plis du boyau irréguliers	Fumage et/ou séchage inégal, enduit de surface inégal, ligatures irrégulières, calibre irrégulier, plis du boyau très irréguliers, apparition de moisissures indésirables	Surface très crevassée, couleur divergente	Surface très crevassée, avec des fissures profondes, couleur très divergente, grise, irisée, enduit de surface visible, huileux, moisissures indésirables
Aspect intérieur	A la coupe, image de surface nette avec grains de lard uniformes et blancs, régulièrement répartis, rubéfaction intense et homogène du maigre	A la coupe, image de surface nette avec grains de lard de grosseur et de répartition un peu inégale, rubéfaction homogène du maigre	A la coupe, image de surface un peu floue, grains de lard irréguliers et mal répartis, rubéfaction homogène du maigre	A la coupe, image de surface floue, grains de lard et maigre confondus, léger croûtage et/ou décoloration centrale	Couleur irrégulière, irisée, marbrée, grands pores et fissures, part importante de lard, surface humide	Couleur très différente, trop claire/trop foncée, irisée, gris verdâtre, lard rougeâtre avec des marques de sang, aspect huileux
Consistance	Compacte, ferme, non gommeuse, facile à mâcher	Compacte, un peu molle, non gommeuse, facile à mâcher	Compacte, un peu trop molle ou trop dure, quelques parties plus coriaces	Trop molle ou trop dure, un peu suiffeuse, un peu gommeuse, semouleuse, quelques parties coriaces	Cohésion défectueuse, parties immangeables ou trop molles, consistance suiffeuse, humide	Cohésion totalement défectueuse, parties immangeables, consistance beaucoup trop molle, suiffeuse, humide
Odeur	Fumet aromatique de viande et d'épices	Faible fumet de viande et d'épices	Fumet encore un peu aromatique mais moins agréable, un peu aigrelet, odeur de fumée dominante, arôme affaibli	Fade, un peu désagréable, aigrette, odeur de fumée dominante, relent caséeux	Non caractéristique, non aromatique, aigrette, relents de vieux ou de moisi, légèrement rance	Répugnante, écœurante, pourrie, poisseuse, putride, rance

	6	5	4	3	2	1
Saveur	Caractéristique, aromatique et agréable, bon goût de viande	Caractéristique, encore aromatique, un peu trop ou pas assez épicé	Encore caractéristique. assaisonnement mal dosé, un peu trop aigrelet, goût de fumée un peu trop prononcé	Légèrement modifiée, à peine aromatique, trop ou pas assez épicé, goût de fumée dominant, arrière-goût aigrelet, légèrement salé	Non caractéristique, agressive, saveur de goudron et d'huile de foie de morue, cendrée, salée, légèrement rance	Putride, très aigre, arrière-goût de levure, pâteuse, savonneuse, saveur de goudron et d'huile de foie de morue, rance, ammoniacquée

Appréciation :

- Condition de base : Pour que les exigences en matière d'IGP soient remplies, la note 1 ou 2 ne doit pas avoir été attribuée pour aucun des points précités.
- 22 -30 points : Le produit répond aux exigences prévues pour l'*Appenzeller Pantli* selon AOP/IGP et peut être commercialisé sous la désignation prescrite.
- 1 – 21 points : Le produit ne répond aux exigences prévues pour l'*Appenzeller Pantli* selon AOP/IGP et ne doit pas être commercialisé sous la désignation *Appenzeller Pantli*.



Cahier des charges

Appenzeller Siedwurst

Enregistrée comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 21 juillet 2017

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Appenzeller Siedwurst (saucisse à bouillir d'Appenzell) ; indication géographique protégée (IGP)

Art. 2 Aire géographique

¹ Cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures et canton de St-Gall.

² La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs et des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

³ La transformation et l'élaboration de l'*Appenzeller Siedwurst* ont lieu dans l'aire géographique. Le produit peut être conditionné en dehors de ladite aire.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

¹ L'*Appenzeller Siedwurst* est fabriquée avec de la viande musculaire de bovins et de porcins ainsi qu'avec du lard. Elle est vendue/proposée comme suit :

- a) *Appenzeller Siedwurst* crue (produit à base de viande à manger cuit)
- b) *Appenzeller Siedwurst* cuite (produit à base de viande cuit)
- c) *Appenzeller Siedwurst* pasteurisée (produit à base de viande cuit)

² Leur poids prêt à la vente est de 50 à 200 g la pièce.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

Les valeurs d'analyse du produit prêt à la vente le jour de fabrication sont les suivantes :

Valeurs d'analyse	Norme
Lipides	≤ 29 %
Protéines totales	≥ 10 %
Glucides	≤ 2 %

Les valeurs chimiques font l'objet d'un contrôle.

Art. 5 Description organoleptique

¹ L'*Appenzeller Siedwurst* a un goût prononcé de cumin, de poivre et d'ail.

² Le produit fini *Appenzeller Siedwurst* est décrit de la manière suivante :

Couleur/aspect à l'état cru	rose
Couleur/aspect à l'état cuit	pâle/un peu gris
Saveur/odeur	notes de cumin et d'ail

Section 3 Procédé de fabrication

Art. 6 Matière première, ingrédients et additifs

¹ Les matières premières suivantes sont prescrites dans la fabrication de l'*Appenzeller Siedwurst* :

- a) viande musculaire de bovins et de porcins
- b) lard (S IV, V, VI, VII)
- c) glace/eau
- d) boyau de bœuf, de porc ou de collagène séché ou salé d'un diamètre de 28 à 36 mm

La part de viande maigre s'élève à 40 % (+/- 4 %), celle de lard à 30 % (+/- 4 %) et le remplissage 30 % (+/- 4 %) du poids total. Vu la variabilité des viandes, le fabricant peut augmenter de son chef la part de viande maigre.

² Matières premières facultatives

- a) bloc de couennes/de tête de veau

³ Ingrédients obligatoires

Sel, sel de cuisine iodé

Poivre, y compris arômes et extraits

Ail, y compris arômes et extraits

Cumin, y compris arômes et extraits

³ Ingrédients facultatifs

Épices pures ou préparations d'épices, pour autant que ces ingrédients ne dominent pas sur le goût défini à l'art. 5

Types de sucre : saccharose, glucose, sirop de glucose, lactose, etc.

Protéines de lait, lait

⁴ Additifs facultatifs (ajoutés en quantités conformes à la législation sur les denrées alimentaires)

Exhausteur de goût : glutamate monosodique (E621), extrait de levure

Antioxydants : acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)

Acidifiants : acétate de sodium, (E262), lactate de calcium (E327), acide citrique (E330), citrate de sodium (E331), glucono-delta-lacton (E575), lactate de potassium (E326)

Stabilisants : diphosphates (E450), triphosphates (E451), polyphosphates (E452)

Art. 7 Étapes de fabrication

La fabrication de l'*Appenzeller Siedwurst* comporte les étapes suivantes :

1. La matière première bien refroidie est passée au cutter, additionnée de remplissage et épicée.
2. La pâte est embossée dans des boyaux de bœuf, de porc ou de collagène séchés ou salés d'un diamètre de 28 à 36 mm. Les saucisses sont proposées individuellement ou par paire, fermées avec des bâtonnets, des clips ou par torsion.

3. La saucisse est bouillie avant la vente par le fabricant ou après la vente par le consommateur. Les saucisses sont échaudées dans de l'eau chaude ou à la vapeur. La température au cœur du produit doit atteindre 68° C. Les exigences légales concernant la destruction de germes végétatifs pathogènes doivent être remplies lors de l'échaudage.

Section 4 Test du produit final

Art. 8 Contrôle du produit final

¹ Le contrôle de l'*Appenzeller Siedwurst* prête à la vente se fait selon les critères d'appréciation énumérés à l'annexe I et porte sur les points mentionnés aux art. 4, 5 et 6.

² En plus des contrôles prévus par l'ordonnance du DEFR sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124), le fabricant contrôle régulièrement les *Appenzeller Siedwürste* prêtes à la vente selon les critères précités.

Section 5 Étiquetage et certification

Art. 9 Éléments spécifiques de la désignation

¹ Il doit ressortir de la désignation que le produit a été certifié IGP conformément au présent cahier des charges.

² La désignation *Appenzeller Siedwurst* est complétée par les indications suivantes :

- ProCert (SCESp 038)

Art. 10 Organisme de certification

¹ L'organisme de certification est ProCert Safety SA (SCESp 038)

² Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de l'*Appenzeller Siedwurst*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'IGP.

Critères d’appréciation de l’Appenzeller Siedwurst

	6	5	4	3	2	1
Aspect extérieur	Surface lisse, opalescente, homogène	Surface lisse, opalescente, homogène, légères nervures	Surface lisse, opalescente, homogène, nervures	Surface ridée, plissée, calibre irrégulier	Surface desséchée, ridée, plissée	Surface desséchée, ridée, plissée ou poisseuse
Aspect intérieur	A la coupe, pâte uniforme, petits pores visibles mais sans modification de coloration, la saucisse cuite présente une couleur un peu grise	A la coupe, pâte uniforme, petits pores visibles légèrement décolorés, la saucisse cuite présente une couleur un peu grise	A la coupe, pâte un peu trop claire ou trop foncée, gros pores décolorés	A la coupe, pâte trop claire ou trop foncée, gros pores décolorés, léger poissage des tranches, petits dépôts de graisse ou de gélatine, présence de morceaux tendineux et cartilagineux apparaissant dans la pâte fine	A la coupe, pâte beaucoup trop claire ou trop foncée, gros pores grisâtres, dépôts de graisse ou de gélatine dans des fissures et des cavités, présence de gros morceaux tendineux ou cartilagineux dans la pâte fine, bords visibles, couleur centrale anormale, la saucisse cuite présente une couleur rosâtre	A la coupe, pâte beaucoup trop claire ou trop foncée, gros pores et fissures gris-verdâtres, gros dépôts de graisse et/ou de gélatine dans des fissures et des cavités, morceaux tendineux ou cartilagineux grossiers dans la pâte fine, couleur centrale anormale, bords accusés, la saucisse cuite présente une couleur rose
Consistance	A la coupe la pâte se bombe légèrement, tendre et juteuse à croquer	Structure homogène de la pâte, légèrement humide	Léger manque de corps, un peu desséchée, structure de la pâte légèrement modifiée, p. ex. un peu gommeuse ou spumeuse	Structure de la pâte modifiée, p. ex. gommeuse, grossière ou molle, spumeuse, graisseuse, manque de corps, sèche.	Structure de la pâte suiffeuse, molle, poisseuse	Pâte sans structure, poisseuse, humide, beaucoup trop dure, manque nettement de corps, nettement trop sèche
Odeur	Odeur aromatique et agréable de viande, de cumin, d’ail et d’épices	Odeur faiblement aromatique et agréable de viande, de cumin, d’ail et d’épices	Arôme affaibli, encore caractéristique mais mal dosé dans l’assaisonnement, surdosage d’épices	Plus tout à fait caractéristique, à peine aromatique, fort surdosage d’épices, léger relent de vieux	Non caractéristique, pas aromatique, aigre, relent douteux, de vieux, de renfermé, légèrement rance	Odeur répugnante, repoussante, suffocante, fétide, rance, relent de pourri

Saveur	Caractéristique, très aromatique et agréable, bon goût de viande, arrondi	Caractéristique, encore aromatique, un peu trop ou pas assez épicé	Encore caractéristique, mais assaisonnement quelque peu mal dosé	Plus tout à fait caractéristique, à peine aromatique, trop ou pas assez épicé, dosage atypique d'épices, léger arrière-goût d'huile de foie de morue ou de graisse, trop salé	Non caractéristique, pas aromatique, beaucoup trop ou pas épicé et/ou aigre, salé, douteux, arrière-goût d'huile de foie de morue, de poisson, de rance, de renfermé, légèrement rance	Avariée, fétide, très aigre, arrière-goût de levure, de savon, d'huile de foie de morue, de rance, impropre à la consommation
--------	---	--	--	---	--	---

Appréciation :

Condition de base :Pour que les exigences en matière d'IGP soient remplies, la note 1 ou 2 ne doit pas avoir été attribuée pour aucun des points précités.

22 -30 points : Le produit répond aux exigences prévues pour l'*Appenzeller Siedwurst* selon AOP/IGP et peut être commercialisé sous la désignation prescrite.

1 -21 points : Le produit ne répond aux exigences prévues pour l'*Appenzeller Siedwurst* selon AOP/IGP et ne doit pas être commercialisé sous la désignation *Appenzeller Siedwurst*.



Cahier des charges

Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse

enregistrés comme appellation d'origine protégée

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 26 mars 2004, modifiée par les décisions du 19 décembre 2007, 28 juillet 2009, 19 mai 2011, 1^{er} juillet 2014, 15 avril 2016 et du 19 juin 2018.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Berner Alpkäse, appellation d'origine protégée (AOP)

Berner Hobelkäse, appellation d'origine protégée (AOP)

Article 2 Aire géographique

¹ La zone de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage sises dans la zone d'estivage des districts administratifs suivants : Oberhasli, Interlaken, Thoune, Frutigen, Saanen, Obersimmental et Nidarsimmental, ainsi que les exploitations d'estivage ci-après sises en dehors de l'Oberland bernois, lesquelles fabriquent par tradition *Berner Alpkäse*, dont l'exploitation principale exploitée toute l'année se trouve dans le canton de Berne et dont l'activité principale est exercée dans ce canton :

N° d'agrément	Nom de l'alpage	Commune	Canton
1201	Rämisgummen	Eggiwil	BE
5201	Baumgarten	Schangnau	BE
5202	Obere Mastweid	Schangnau	BE
5701	Geissshalden	Trub	BE
8001	Tannisboden	Flühli	LU
8002	Gross Imbrig	Marbach	LU
1802	Diablerets/Lengmatte	Ormont-Dessus	VD
8004	La Cru(v)az	Ormont-Dessus	VD
8007	Combettaz	Rougemont	VD
8008	Forclaz	Rougemont	VD
8009	Lévanchy	Rougemont	VD
8010	Martigny	Rougemont	VD
8012	La Raye	Rougemont	VD
8013	Savigny	Rougemont	VD
8017	Combe	Rougemont	VD
9001	Grön / Seeberg	Rüschegg	BE
5068	Les Brenlaires	Château d'Oex	VD
5203	Lutherschwendi	Eggiwil	BE

5204	Scheidzaun-Hubel	Schangnau	BE
8016	Les Parchets	Rougemont	VD
8022	Les Poises	Château d'Oex	VD
8024	Petit Chalet Vieux	Ormont-Dessus	VD
8025	Marnex	Ormont-Dessus	VD
8026	Le Creux / Métraillaz / Les Buges	Ormont-Dessus	VD
5064	Obere Welschweid (Ahorni)	Jaun	FR

² Les districts de l'Oberland Bernois énumérés à l'al. 1 et le district de Konolfingen constituent la zone d'affinage.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ *Berner Alpkäse* est un fromage au lait d'alpage cru, avec une croûte morgée ferme, saine et soignée (cicatrices). Rond, il présente un diamètre de 28 à 48 cm et un poids de 5 à 16 kg.

² *Berner Hobelkäse* est un fromage extra-dur à rebibes à la croûte ferme recouverte d'une pellicule naturelle de graisse. *Berner Hobelkäse* est uniquement fabriqué à partir de *Berner Alpkäse* d'une hauteur de 8,0 – 9,9 cm. Le produit fini est dépourvu de morge.

Article 4 Caractéristiques chimiques

¹ *Berner Alpkäse*

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	min. 450 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	max. 540 g/kg

² *Berner Hobelkäse*

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	min. 450 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	max. 500 g/kg

Article 5 Caractéristiques microbiologiques

Au moment de l'ensemencement et/ou de l'emprésurage, *Berner Alpkäse* est soumis à l'action de bactéries lactiques thermophiles (levain sur sérum).

Article 6 Description sensorielle de *Berner Alpkäse*

Texture : Pas ou très peu d'ouverture. Pâte de moyennement dure à dure, légèrement friable, peu adhésive. Grains fins ou moyennement fins.

Odeur : Lactique (de faible à moyennement fort), animale, végétale. Légèrement torréfié. Présence possible d'une note de fumée.

Flavour : Peu doux, de légèrement à moyennement acide et salé. Lactique (de faible à moyennement fort), animale, épicé. Légèrement torréfié. Présence possible d'une note de fumée. Légèrement à moyennement piquant.

Article 7 Description sensorielle de *Berner Hobelkäse*

Texture : La pâte, moyennement à fortement cassante, légèrement sèche, soluble et non adhésive, contient des cristaux.

- Odeur : Légèrement aigre et épicée, avec des notes fumée et animale.
- Goût : Moyennement salé, légèrement aigre, avec des notes animale et épicée, une touche rôtie pouvant également apparaître, piquant.

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

Article 8 Alimentation des vaches laitières

- ¹ Les vaches laitières se nourrissent du fourrage alpin poussant sur le pâturage d'estivage.
- ² Au moins 90 % de la matière sèche (MS) contenue dans la ration journalière moyenne de la vache laitière proviennent du fourrage de l'alpage. Si cela se justifie (conditions météorologiques, aliments concentrés destinés à rééquilibrer les éléments nutritifs), on peut donner à la vache laitière, comme complément, du fourrage sec, de l'herbe sèche et/ou des aliments concentrés ne provenant pas de l'alpage jusqu'à concurrence de 10 % au plus de la matière sèche contenue dans la ration journalière moyenne.
- ³ Dans l'exploitation principale, il convient de cesser de donner aux vaches de l'ensilage deux semaines au plus tard avant la montée à l'alpage (début de la fabrication).

Article 9 Aliments complémentaires

- ¹ Il y a lieu de consigner dans un journal le type et la quantité des aliments apportés et utilisés sur l'alpage.
- ² Il est interdit d'utiliser des aliments complémentaires contenant des substances génétiquement modifiées ou fabriqués à l'aide d'organismes génétiquement modifiés.

Article 10 Lait et rafraîchissement du lait

- ¹ Le lait cru doit être rafraîchi aussi efficacement que possible dès qu'il est trait.
- ² A l'exception du rafraîchissement, le lait cru ne doit être soumis à aucun autre traitement thermique.
- ³ Il ne doit être ni bactofugé, ni ultrafiltré ou microfiltré.
- ⁴ Il n'est permis de regrouper des laits que si ceux-ci :
- a) proviennent d'un autre échelon d'une exploitation de production qui en compte plusieurs ;
 - b) proviennent du même pâturage d'estivage (alpage) ou du pâturage d'estivage contigu ;
 - c) proviennent de pâturages d'estivage voisins éloignés de 10 km au plus du lieu de transformation, la durée de trajet ne dépassant pas 30 minutes.

Article 11 Principes applicables à la transformation

- ¹ La fabrication de *Berner Alpkäse* est limitée à la durée d'estivage usuelle dans la région, mais elle ne peut commencer avant le 10 mai ni se terminer après le 10 octobre.
- ² La transformation commence dans un délai maximum de 15 heures après la traite la plus ancienne. Le lait est transformé tous les jours. Deux lots de production sont autorisés par jour et par exploitation.

³ L'adjonction de crème de petit-lait au lait de cuve est interdite.

⁴ La transformation du lait s'effectue dans une cuve en cuivre chauffée directement ou indirectement au feu de bois.

⁵ Des appareils de travail en bois et des toiles à fromage en matériau traditionnel dans un état d'hygiène irréprochable peuvent être utilisés pour la transformation.

⁶ Des parois et plafonds en bois sont autorisés dans les locaux de transformation et de stockage, pour autant qu'ils soient dans un état irréprochable.

⁷ Pour autant que les zones de travail soient clairement séparées dans l'espace, le local de transformation de l'exploitation d'estivage peut aussi servir aux fins suivantes :

- a) à faire la cuisine et à manger, si les équipements utilisés pour cuisiner ou manger se distinguent clairement de ceux réservés à la transformation du lait ;
- b) à empiler du bois de chauffage.

Article 12 Présures, cultures, substances auxiliaires et additifs

¹ On utilisera un levain sur sérum thermophile obtenu dans l'exploitation, consistant en une culture de bactéries lactiques qui n'a pas besoin d'être plus précisément définie au plan bactériologique. Dans chaque chalet d'alpage, on commencera avec une culture produite par Agroscope Liebefeld-Posieux, p. ex. la culture lyophilisée produite spécialement pour les exploitations fabriquant du Berner Alpkäse. La distribution de la culture lyophilisée incombe au service de consultation des fromageries d'alpage de l'Inforama de l'Oberland bernois, Hondrich. Cette culture peut aussi être multipliée d'alpage en alpage.

² Il est interdit d'utiliser des succédanés de la présure et des cultures de bactéries génétiquement modifiés ou fabriqués à l'aide d'organismes génétiquement modifiés.

³ Aucun autre additif ou auxiliaire technologique n'est autorisé dans le processus de fabrication et d'affinage.

Article 13 Morge

Hormis le sel de cuisine, il est permis d'ajouter les ingrédients suivants à l'eau de frottage afin de relever le goût :

- vin, cidre de fruits et vinaigre,
- épices et herbes.

Article 14 Emprésurage et ensemencement

La culture lactique et la présure sont ajoutées au lait de cuve à une température de 33° C max.

Article 15 Travail du caillé, chauffage et brassage

¹ Le caillé est obtenu après 30 à 35 minutes de coagulation (trancher, retourner à la louche et rompre), d'abord à la main avec la louche et la harpe, ensuite soit à la main avec un tranche-caillé soit avec une hélice mécanique. Le travail du caillé dure de 20 à 60 minutes.

² Température de chauffage 50°C min.

Temps de chauffage 25 à 60 minutes

Le chauffage commence lentement. La température est choisie de telle sorte que le caillé atteigne le taux de dessiccation souhaité après le brassage.

Article 16 Soutirage, mise en moule et pressage

¹ Après le brassage et un bref temps de repos, la masse de fromage est soutirée de la cuve. Le cas échéant, elle peut faire l'objet d'un prépressage. Ensuite, elle est découpée en portions, mise dans des moules adéquats et pressée. Pour le moulage, on utilise des éclisses dites soit « Järbe » (à hauteur fixe du talon) soit « Vätteren » (à diamètre fixe).

²

Pressage 6 à 10 kg par kg de fromage

Durée 15 heures au moins, les meules devant être retournées plusieurs fois.

³ Lorsqu'elles sont retournées la première ou la deuxième fois, les meules sont munies de la marque de caséine reproduite à l'art. 24.

Article 17 Soins à apporter au fromage

¹ Le fromage est soigné en cave ou en entrepôt. Sorti de la presse, il est plongé pendant une journée dans un bain de saumure saturé à une température maximale de 18° C. Les deux premiers jours après le saumurage, les meules sont bien frottées avec du sel et un peu d'eau de frottage. À partir du troisième jour, elles ne sont plus qu'emmorgées. Elles ne doivent jamais sécher avant la formation de la croûte. Ensuite, elles sont emmorgées tous les deux jours. Elles ne doivent plus être retournées « avec des cicatrices mouillées ».

² Bain de saumure :

Eau salée au moins le triple du poids du fromage produit dans la journée

Teneur en sel 18 à 22° Bé

Température 12 à 15° C ou climat naturel

Degré d'acidité 10 à 15° SH.

³ Conditions climatiques :

Température d'entreposage 12 à 15° C ou climat naturel

Humidité de l'air climat naturel ou 85 à 95 %

⁴ Chaque meule de *Berner Alpkäse* doit avoir été affinée au moins durant 4,5 mois dans l'aire géographique.

Article 18 Transformation en *Berner Hobelkäse*

¹ Les meules de *Berner Alpkäse* destinées à la transformation en *Berner Hobelkäse* proviennent exclusivement des lots qui ont atteint la classe de qualité surchoix lors de la taxation de prise en charge et qui sont restés dans l'aire géographique durant toute la période d'affinage.

² Les meules de *Berner Alpkäse* destinées à la transformation en *Berner Hobelkäse* ne doivent pas sortir de la cave ou de l'entrepôt avant six mois. Elles doivent être stockées dans l'aire géographique (affinage, séchage, développement), au moins jusqu'à l'âge de 18 mois au total, dans un raccard à climat naturel ou dans un local climatisé. Le produit fini est dépourvu de morge.

³ Exigences en matière de climat :

Température d'entreposage dans la cave climatisée : 15° C max. / climat naturel : 20° C max.

Humidité de l'air : climat naturel ou 60 à 75 %.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 19 Taxation

¹ Le groupement effectue en automne, sous la surveillance de l'organisme de certification et conformément aux prescriptions du manuel de contrôle, les taxations de prise en charge de *Berner Alpkäse*.

² *Berner Hobelkäse* ne fait pas l'objet de taxations.

Article 20 Critères d'appréciation pour *Berner Alpkäse*

¹ Critères d'appréciation

- ouvertures
- pâte
- arôme (odeur et saveur)
- aspect extérieur

² L'appréciation (d'une partie) du lot se compose des notes accordées pour chaque critère, de la note générale et de l'indice Q :

a) échelle des notes concernant les différents critères d'appréciation

- 5 qualité excellente, idéale (sans défauts),
- 4 ½ bonne qualité, peu de défauts (défauts ne réduisant guère la qualité),
- 4 défauts réduisant nettement la qualité,
- 3 ½ défauts réduisant fortement la qualité et conduisant au déclassement du produit (non commercialisable, utilisable uniquement pour l'auto-approvisionnement).

b) La somme des 4 notes particulières donne la note générale. Note maximale : 20.

c) Indice Q : notation pondérée selon le règlement de taxation de prise en charge de *Berner Alpkäse*, lequel fait partie du manuel de contrôle. Indice de qualité maximal : 100.

Article 21 Classification de *Berner Alpkäse*

La classification des (parties de) lots de *Berner Alpkäse* est effectuée par la commission de classification, qui est nommée et constituée par le groupement. La commission de classification procède à une classification conformément aux dispositions du règlement relatif à la taxation de prise en charge du *Berner Alpkäse* et du manuel de contrôle.

Article 22 Traçabilité de *Berner Alpkäse*

¹ Lors de la fabrication, la marque de caséine indiquant le numéro d'agrément de l'exploitation et la date de fabrication sera apporté au talon.

² Les entreprises d'affinage prenant en charge *Berner Alpkäse*, l'affinant, le préemballant ou l'exportant tiennent un journal de contrôle et désignent une personne qui en est responsable. Il convient d'y consigner au moins les données suivantes :

- a) contrôle à la réception : date de réception, fournisseur ou numéro d'agrément, nombre des meules et poids à la réception ;
- b) contrôle à la sortie : date de sortie, nombre des meules et poids.

³ Les comptes rendus des contrôles doivent être conservés trois ans au moins et présentés à l'organisme de certification.

⁴ La marque de caséine apposée sur meules de *Berner Alpkäse* et les rapports de taxation permettent de garantir en tout temps la traçabilité et de remonter jusqu'à l'exploitation d'estivage.

Article 23 Traçabilité de *Berner Hobelkäse*

¹ Les entreprises d'affinage prenant en charge *Berner Hobelkäse*, le préemballant ou l'exportant doivent tenir un journal de contrôle et désigner une personne qui en est responsable. Il convient d'y consigner au moins les données suivantes :

- a) contrôle à la réception : date de réception, fournisseur/origine, numéro d'agrément, nombre des meules et poids à la réception ;
- b) contrôle à la sortie : date de sortie, nombre des meules et poids.

² Les comptes rendus des contrôles doivent être conservés trois ans au moins et présentés à l'organisme de certification.

³ Les comptes rendus de prise en charge archivés par le groupement demandeur peuvent être utilisés aux fins du contrôle de la désignation et de la qualité portant sur les lots stockés en position verticale auprès des entreprises d'affinage.

⁴ La marque de caséine apposée sur meules de *Berner Hobelkäse* et les rapports de taxation permettent de garantir en tout temps la traçabilité jusqu'à l'exploitation d'estivage.

Section 5 **Étiquetage et certification**

Article 24 Désignation

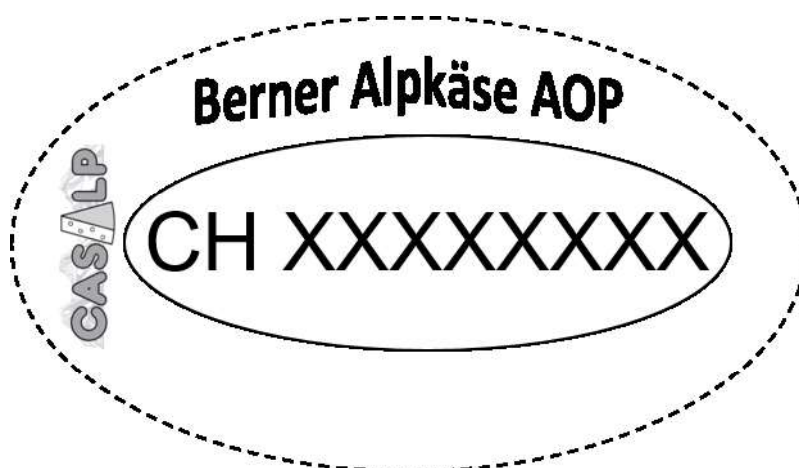
¹ *Berner Alpkäse* doit être désigné comme suit :

- a) meules : marque de caséine présentée ci-après et date de fabrication ;
- b) marchandise préemballée : *Berner Alpkäse* muni du sigle AOP présenté ci-après. L'utilisation de signes supplémentaires est autorisée pour autant qu'ils ne dominent pas la désignation et la présentation décrites ci-dessus.

² *Berner Hobelkäse* doit être désigné comme suit :

- a) meules : marque de caséine présentée ci-après et date de fabrication ;
- b) marchandise préemballée (rebibes) : *Berner Hobelkäse* muni du sigle AOP présenté ci-après. L'utilisation de signes supplémentaires est autorisée pour autant qu'ils ne dominent pas la désignation et la présentation décrites ci-dessus.

Marque de caséine de *Berner Alpkäse* :



L'espace libre sous le numéro d'entreprise peut optionnellement être utilisé, mais exclusivement pour l'insertion de la date de production.

Sigles AOP et marques de traçabilité AOP de *Berner Alpkäse* et de *Berner Hobelkäse*



Sigle AOP destiné à *Berner Alpkäse* vendu préemballé.



Sigle AOP destiné à *Berner Hobelkäse* vendu préemballé.

Article 25 Organisme de certification

¹ Les organisme de certification sont :
l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054 ;

ProCert Safety AG, n° SCES 038.

² Les exigences minimales relatives au contrôle figurent dans le manuel de contrôle séparé établi par l'organisme de certification et par le groupement. Les utilisateurs de l'AOP sont tenus de se soumettre à cette obligation.



Cahier des charges

Berner Zungenwurst

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 30 avril 2019.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Berner Zungenwurst, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

La *Berner Zungenwurst* est produite dans le canton de Berne. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs et bovins ont lieu en Suisse. La norme minimale est AQ Viande suisse.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Berner Zungenwurst* est une saucisse échaudée qui peut être consommée aussi bien chaude (bouillie ou rôtie) que froide. Elle est fabriquée à base de viande de porc, de lard, de viande de boeuf et d'un remplissage composé d'eau/glace et de couenne.

² Elle est farcie dans un boyau de bœuf naturel ou dans un boyau synthétique portant l'écusson bernois et fumée à chaud. Les boyaux ont un calibrage de 45 à 65 mm. Le poids du produit fini peut varier.

³ La couleur va du brun clair au brun foncé/doré.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Valeurs chimiques :

Protéines totales	au min.	13 %
Matière grasse	au max.	30 %
NaCl	au max.	2,2 %
Hydrates de carbone	au max.	1 %

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

À l'état cuit, la *Berner Zungenwurst* est charnue et a un goût caractéristique légèrement fumé, épicé, légèrement poivré, de macis et de cardamome, de piment et éventuellement un léger goût d'ail et de noix de muscade.

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

Article 6 Matériel brut et ingrédients

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

Viande de bœuf « blitzée » 30 % (composée de viande de bœuf 60-70 %, de remplissage 30-40 %, de couenne 0-10 %)
Viande de porc 50 %
Lard 20 %

Article 7 Ingrédients et additifs

¹ Les ingrédients suivants sont obligatoires dans la fabrication de la *Berner Zungenwurst* :

- a) Chair à saucisse de porc S2
- b) Lard S5
- c) Chair à saucisse de bœuf R2
- d) Remplissage composé d'eau/glace
- e) Couenne
- f) Sel de cuisine, représentant 0 à 22 g / kg de la masse
- g) Poivre, macis, cardamome, piment
- h) Boyaux de bœuf ou boyaux artificiels perméables à la fumée d'un diamètre de 45 à 65 mm (ou des boyaux artificiels non perméables à la fumée (Topdarm)). Il doit s'agir d'une saucisse à la pièce.

² Les ingrédients suivants sont également admis :

- a) Dextrose, sirop de glucose, saccharose
- b) Noix de muscade, ail

3 Les additifs suivants ou des substances équivalentes peuvent être utilisés en quantités conformes à la législation relative aux denrées alimentaires :

- a) Stabilisateurs E 450 et E 451
- b) Correcteurs d'acidité E 301 et E 331
- c) Exhausteur de goût E 621
- d) Nitrites E 249, E 250

Article 8 Fabrication

1 La viande de bœuf est mélangée avec le remplissage, la couenne, le sel et le phosphate et finement hachée (« blitzée »). L'émulsion qui en résulte, appelée « Ausblitz », est mélangée avec une chair constituée de viande de porc grossièrement hachée 5 mm, de lard 5 mm, de sel et d'épices. L'échaudage dénature les protéines, ce qui rend la saucisse ferme à la coupe.

2 Composition de la matière première :

- a) La matière première est composée selon la recette.
- b) Les ingrédients et les additifs mentionnés à l'art. 7 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).

3 Fabrication de la chair à saucisse :

Selon la technologie usuelle employée dans l'entreprise (selon le manuel de la filière suisse de la viande).

La chair à saucisse est fabriquée dans un appareil approprié (p. ex. cutter ou blitz et hachoir) ; la viande et les autres ingrédients et additifs sont transformés en une chair grossière, rose pâle et bien liée.

L'« Ausblitz » est constitué de viande de bœuf et du remplissage ; la viande de bœuf est blitzée avec un nombre de tours peu élevé avec 1/3 de remplissage. À une température d'environ 5°C, le phosphate est ajouté. Ensuite, on règle un nombre de tours élevé et le reste du remplissage est ajouté. Le sel est ajouté à environ 8°C. À une température de 10° – 12°C environ, la masse est transformée en un produit homogénéisé bien lié. La viande de porc hachée, le lard haché, les épices, le sel et les additifs sont bien mélangés avec l'« Ausblitz », jusqu'à ce que la pâte obtienne une consistance homogène. La chair est farcie dans les boyaux de saucisse dans les règles de l'art à l'aide du remplisseur de saucisse, fumée à chaud, puis bouillie.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 9 Contrôle du produit

¹ La *Berner Zungenwurst* est évaluée selon les critères suivants :

Contrôle de l'extérieur	Standard	Défaut
Couleur	Couleur brun foncé/doré	Jaunâtre, grisâtre, tachée
Boyau	Lisse, homogène, bien lié avec la chair	Huileux, ridé, inclusion d'air
Odeur	Odeur de viande fraîche, léger arôme de fumée	Rance, acidulée
Contrôle optique de l'intérieur	Standard	Défaut
Chair	Grossière, bonne répartition de la graisse, pas de cartilage, ferme, sèche, pas de bavure lors de la coupe	Tachetée, molle, avec des dépôts gélatineux, grasse, huileuse lors de la coupe
Couleur	Structure grasseuse répartie de manière homogène, brun clair à brun foncé/doré, structure de la viande reconnaissable	Grisâtre, teinte rouge, bord rose/brun seulement au centre, foncée
Test organoleptique	Standard	Défaut
Odeur / goût, arôme	Léger arôme de fumée, charnu, aromatique, pas d'arômes dominants des différentes épices utilisées	Salé, acidulé, sucré, gras, rance, assaisonnement non arrondi ou harmonieux (certaines épices dominant)
Consistance	Ferme, sèche, agréable à croquer, homogène	Collante, aqueuse, molle, suiffeuse, spongieuse, friable

2 Le tableau suivant est utilisé pour l'appréciation sensorielle IGP — *Berner Zungenwurst* et les différents critères sont évalués. Un certain nombre de points (20 points au maximum) est attribué pour chaque critère d'appréciation. Objectif : au moins 14 points, le critère « goût » en ayant au moins obtenu 4 ; aucun critère ne doit obtenir la note 1. La dénomination protégée *Berner Zungenwurst* IGP ne peut être utilisée que si l'objectif est atteint.

Cahier des charges pour *Berner Zungenwurst IGP*

Ech.ell e	Aspect extérieur – évaluation générale	Aspect intérieur – éva- luation générale	Consistance – évaluation générale	Odeur – évaluation générale	Goût / arôme – évaluation générale
4	- boyau homogène – surface lisse – surface mate – couleur brun doré/ moyen État préparé (cuite, rôtie) : – Peu de fuites de graisse contrôlées – Pas de fuites d'eau	- boyau homogène – surface lisse – surface mate – couleur brun doré/ moyen État préparé (cuite, rôtie) : – Peu de fuites de graisse contrôlées – Pas de fuites d'eau	- consistance compacte et ferme – pas caoutchouteuse – pas sèche – pas humide État préparé (cuite, rôtie) : - Cf. ci-dessus	- aromatique, harmonieuse – note de viande – équilibrée – légèrement fumée – pas aigre État préparé (cuite, rôtie) : - Cf. ci-dessus	- assaisonnement aromatique – note de viande – légèrement fumé État préparé (cuite, rôtie) : - Cf. ci-dessus
3	- boyau légèrement irrégulier – surface légèrement ridée – surface légèrement brillante – couleur brun moyen légèrement foncé ou clair État préparé (cuite, rôtie) : – Légères fuites de graisse – Presque pas de fuites d'eau	- distribution homogène de la graisse/viande – peu de dépôts de graisse – peu de dépôts gélatineux – peu de zones creuses – presque pas de couenne ou tendons visibles Couleur : – presque homogène – rose chair État préparé (cuite, rôtie) : – Légères fuites de graisse – Presque pas de fuites d'eau	- consistance compacte et ferme – légèrement caoutchouteuse – légèrement sèche – légèrement humide État préparé (cuite, rôtie) : - Cf. ci-dessus	- faiblement aromatique – légèrement harmonieuse – légère note de viande – légèrement fumée – légèrement aigre État préparé (cuite, rôtie) : - Cf. ci-dessus	- assaisonnement faiblement coordonné – assaisonnement légèrement aromatique – note de viande – légèrement fumé – peu salé – peu aigre – peu amer – peu sucré – peu gluant État préparé (cuite, rôtie) : - Cf. ci-dessus

Cahier des charges pour *Berner Zungenwurst IGP*

2	- boyau irrégulier - surface ridée - surface légèrement brillante - couleur brun moyen foncé ou clair État préparé (cuite, rôtie) : - Légères fuites de graisse - Légères fuites d'eau	- distribution marquée de la graisse - peu de dépôts de graisse - peu de dépôts gélatineux - petites zones creuses - couenne ou tendons fins visibles Couleur : - légèrement irrégulière - fins points gris ou roses État préparé (cuite, rôtie) : - Légères fuites de graisse - Pas de fuites d'eau	- molle sous les dents - grumeleuse - gommeuse - humide - sèche État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus	- peu aromatique - peu harmonieuse - faible note de viande - peu équilibrée - très fumée - acidulée État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus	- assaisonnement non harmonieux - assaisonnement faiblement aromatique - note de viande - très fumé - salé - acidulé - amer - sucré - gluant État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus
1	- boyau fortement irrégulier - surface froissée - surface très brillante - couleur beige ou brun foncé - huileuse État préparé (cuite, rôtie) : - Fuites de graisse importantes - Fuites d'eau importantes	- distribution très marquée et irrégulière de la graisse et de la viande - dépôts de graisse - dépôts gélatineux - zones creuses - couenne ou tendons grossiers visibles Couleur : - irrégulière - centre gris ou rouge État préparé (cuite, rôtie) :	- très molle sous les dents - très gommeuse - très sèche - très humide - très grumeleuse État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus	- pas aromatique - pas harmonieuse - pas de note de viande - pas équilibrée - pas ou àprement fumée - très acidulée État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus	- assaisonnement non harmonieux - assaisonnement non aromatique - pas de note de viande - très fumé - très salé - très acidulé - très amer - très sucré - très gluant - rance État préparé (cuite, rôtie) :

Cahier des charges pour *Berner Zungenwurst IGP*

		– Fuites de graisse importantes – Fuites d'eau importantes			Cf. ci-dessus
--	--	---	--	--	---------------

Section 5 Étiquetage et certification

Article 10 Éléments spécifiques de l'étiquetage

La dénomination de la *Berner Zungenwurst* est formulée en une langue officielle et, le cas échéant, en anglais ou dans la langue du pays d'exportation. En outre, un label de qualité spécial « ours bernois » figure sur l'étiquetage de la *Berner Zungenwurst*, sous la forme de l'image et du texte suivants :



Article 11 Organisme de certification

¹ Les organismes de certification sont l'Organisme Intercantonal de Certification OIC, n° SCESp0054 et ProCert AG, n° SCESp0038.

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



Cahier des charges

Viande des Grisons

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 24 septembre 1999 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 8 juillet 2003, du 26 mars 2010 et du 25 octobre 2017.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Viande des Grisons; indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

¹ Canton des Grisons

² Les opérations de fabrication suivantes doivent être réalisées sur le territoire du canton des Grisons : le contrôle de qualité et la salaison, la préparation des morceaux de viande au séchage, puis leur séchage et pressage.

³ Si le séchage a lieu au nord des Alpes, il doit se faire à une altitude de plus de 800 m.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

La *Viande des Grisons* est un produit de salaison cru, fabriqué à base de cuisses d'animaux de l'espèce bovine. Le produit est rectangulaire, de texture ferme et de couleur rouge à l'intérieur. Au cours de la maturation (séchage), il se forme à la surface une floraison de champignons microscopiques (moisissure noble).

Article 4 Description organoleptique

100 g de *Viande des Grisons* contiennent:

énergie:	652 - 1024 kJ (154 - 243 kcal)
protéines:	34 – 44 g
matière grasse:	moins de 7 g
hydrates de carbone:	moins de 2 g, mais au maximum 0,5 g par 100 g de matière première peuvent être ajoutée
valeur a_w :	au maximum 0,92

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La *Viande des Grisons* a un arôme prononcé dû au salage avec des épices et au séchage à l'air ainsi qu'à la moisissure noble qui se forme à la surface du produit pendant la maturation.

Article 6 Description du produit fini

Le produit fini *Viande des Grisons* est décrit de la manière suivante:

couleur/aspect:	rouge à l'intérieur
odeur/goût:	renforcé par la maturation à l'air

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 7 Matière première

¹Morceaux utilisés:

- tranche carrée
- pièce ronde
- coin
- fausse tranche (plat et rond de fausse tranche)

²Le pH de la matière première se situe entre 5,4 et 6,2.

Article 8 Genre de production

Préparation des morceaux de viande et salage

On enlève la graisse, les nerfs et les tissus conjonctifs des morceaux de viande bien réfrigérés.

Contrôle de qualité et salaison

Les morceaux de viande sont soumis à un contrôle de qualité, qui porte en particulier sur l'espèce animale, le type de viande utilisée et la préparation des morceaux de viande. Le pH est, si nécessaire, mesuré par échantillonnage. Cette mesure peut être également effectuée par les fournisseurs et doit être documentée. Il faut éliminer les morceaux de viande qui ne sont pas autorisés et/ou qui ne conviennent pas.

L'étape suivante consiste à saler les morceaux de viande en les enduisant d'un mélange contenant du salpêtre. Il est également possible de recourir à des épices, telles que le poivre, l'ail, le gingembre, le genièvre, le laurier, le piment ou autres. La composition exacte du mélange d'épices varie selon le fabricant. Il est admis de n'utiliser que du sel et des épices à ce stade, à condition que la sécurité sanitaire du produit soit garantie, que le produit fini remplisse les critères chimiques et qu'il possède les qualités organoleptiques exigées.

Les morceaux de viande peuvent être placés dans une enveloppe perméable à l'air et à l'humidité avant ou après cette opération.

Les morceaux de viande sont disposés les uns contre les autres comme le veut la tradition. Une saumure se forme avec le temps. Avec ce procédé, la salaison dure entre cinq jours et cinq semaines selon la taille des morceaux de viande.

Cette méthode de salaison prescrite peut aussi être remplacée ou complétée par de nouvelles techniques (séchoir, traitement sous vide et injections).

Préparation pour le séchage

Après le salage, les morceaux de viande sont en principe rincés, puis suspendus pour le séchage ou durcis à des températures inférieures à 10°C au moins pendant un jour ou encore étuvés pendant plusieurs jours à des températures décroissantes (entre 25 et 10°C) et seulement ensuite entreposés dans le saloir.

Séchage et pressage

Les morceaux de viande sont ensuite séchés exclusivement à l'air. La phase de séchage dure au moins quatre semaines.

De la moisissure noble se forme à la surface des morceaux de viande au cours de la maturation.

Pendant la phase de séchage, les morceaux de viande sont pressés à plusieurs reprises. Cette opération a pour but de donner une forme rectangulaire aux morceaux de viande et de faciliter la répartition de la matière liquide entre les parties centrales et les parties périphériques.

Le produit fini a perdu, avant le conditionnement, 45 à 55 % du poids initial de la viande qui a servi à le fabriquer.

L'effet de conservation est obtenu exclusivement par le sel et le séchage. La *Viande des Grisons* n'est jamais fumée.

Préparation pour la vente

Avant le conditionnement, qui peut avoir lieu également en dehors de l'aire géographique en question, la moisissure noble et l'enveloppe ou le filet artificiel sont enlevés.

Article 9 Éléments spécifiques de la désignation

¹ Tous les produits mis en circulation qui portent la désignation protégée doivent être munis d'un logo en texte et en image indiquant la désignation protégée et l'organisme de certification. Ce logo est vendu. Son prix couvre, d'une part, les coûts de production et de distribution et, d'autre part, les dépenses liées au contrôle et à la défense de la désignation protégée.

² À condition qu'un contrôle spécial soit effectué par l'organisme de certification, le logo peut être intégré à l'enveloppe ou à l'emballage du produit utilisé par les entreprises de fabrication et de conditionnement. Dans ce cas, l'organisme de certification doit aussi être informé de la date, du poids et du nombre d'emballages fabriqués et utilisés.

³ Une traduction de ces indications est autorisée.

⁴ Les entreprises de conditionnement qui apposent la désignation protégée sur l'emballage du produit doivent être certifiées comme les entreprises de fabrication.

Article 10 Organisme de certification

¹ ProCert SA, (SCESp 0038).

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le *Manuel de contrôle de la Viande des Grisons*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, et s'appliquent à l'ensemble de la filière.



Cahier des charges

Cardon épineux genevois

Enregistré comme appellation d'origine protégée

selon la décision du 5 février 2003 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 10 septembre 2012 et du 27 mai 2014.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Cardon épineux genevois, appellation d'origine protégée.

Article 2 Aire géographique

¹ La production de cardons, le stockage, le blanchiment et la préparation du *Cardon épineux genevois* s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton de Genève.

² Les parcelles sises en zone franche ne sont pas comprises dans l'aire géographique désignée.

Article 3 Conditions générales de production

¹ Le « Cardon argenté épineux de Plainpalais » issu des souches Béguin et Grosjean est la seule variété admise pour le *Cardon épineux genevois*.

² Les producteurs de *Cardon épineux genevois* suivent les directives pour la production intégrée (PI) des cultures maraîchères. Les contrôles nécessaires à cet effet sont effectués conformément aux directives pour la production intégrée.

Section 2 Description du produit

Article 4 Matière première

La variété de « Cardon argenté épineux de Plainpalais » est la seule matière première utilisée. Elle se caractérise par des côtes fines, nombreuses et bien pleines. Ses piquants sont abondants et répartis de la base de la tige jusqu'à la pointe des limbes. Le feuillage est bleu argenté, presque blanc à l'intérieur du cœur. La plante est volumineuse et peut atteindre une hauteur de 1.50 m.

Article 5 Caractéristiques chimiques

Le *Cardon épineux genevois* se caractérise par les valeurs nutritives indicatives suivantes (par 100 grammes) :

Energie :	221	kJ (52 kcal)
Protéines :	3	g
Matière grasse :	0	g
Hydrates de carbone :	10	g
Eau :	85,4	g
Fibres alimentaires :	1,5	g
Calcium :	40	mg
Fer :	1,0	mg
Vitamine C :	10	mg
Vitamine B1 :	0,1	mg
Vitamine B2 :	0,02	mg

Article 6 Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques aromatiques et organoleptiques spécifiques du *Cardon épineux genevois* se définissent par une saveur intense de légume-côte, dont le goût rappelle celui du cœur d'artichaut, avec une note de noix et de beurre doux. La consistance reste ferme et croquante à la cuisson. Sa structure est peu filandreuse. Un goût trop amer et une chaire molle sont par contre indésirables.

Section 3 Production de graines

Article 7 Sélection des pieds mères

¹ Le groupement demandeur désigne un collège de sélectionneurs composé de six spécialistes.

² Le collège est le seul organe habilité à sélectionner les pieds mères destinés à la production de la graine pour les besoins des producteurs de *Cardon épineux genevois*.

³ La sélection se réfère aux critères spécifiques des souches appelées « Béguin » et « Grosjean ».

⁴ La sélection intervient entre septembre et décembre sur des pieds blanchis.

Article 8 Conservation des pieds mères et récolte des graines

¹ Les plantes sélectionnées sont marquées d'une étiquette jusqu'à leur mise en place définitive.

² Seules les graines provenant des plantes de pieds mères sélectionnées peuvent être utilisées pour la multiplication du « Cardon argenté épineux de Plainpalais ».

³ Après récolte sur des inflorescences à maturité, les graines sont triées par trempage et/ou vannage.

⁴ Le groupement demandeur met en place un programme qui veille à la conservation des pieds mères et des lots de graines dans le but de maintenir la lignée botanique de la variété « Cardon épineux argenté de Plainpalais » selon les critères définis suivants:

- côtes bien pleines et fermes;
- côtes longues et fines;
- côtes épineuses (épines nombreuses et longues).

⁵ Les pieds mères sont mis en terre pour 10 à 15 ans au maximum et ne sont utilisés que pour la production de la graine.

Section 4 Description de la méthode d'obtention du légume

Article 9 Préparation et amendement du sol

¹ Le *Cardon épineux genevois* exige une terre lourde, argileuse avec un amendement sous forme de fumier ou de compost végétal.

² La fumure est appliquée selon les normes de production intégrée reconnues et en fonction des besoins (exprimés en unités/hectare) de la plante qui sont : azote (N) 220, phosphore (P2O5) 85, potassium (K2O) 670 et magnésium (Mg) 25.

Article 10 Semis et densité de plantation

¹ Le semis se réalise en poquet ou sur motte entre début et fin mai.

² Les plants mottés (semis en pépinière puis plantation au champ) sont éclaircis en pépinière.

³ Les poquets sont éclaircis au champ au stade de développement 2 à 3 feuilles.

⁴ La densité de plantation ne doit pas excéder 1,2 plantes au mètre carré.

Article 11 Soins aux cultures

¹ Le désherbage se fait exclusivement par binage.

² La protection phytosanitaire se limite à :

- a. appliquer de l'anti-limaces en début et en fin de culture ;
- b. contrôler la présence de parasites et intervenir le cas échéant avec un insecticide contre les pucerons et la noctuelle ;
- c. lutter contre les rongeurs par piégeage.

³ Aucun traitement fongicide n'est autorisé.

Article 12 Blanchiment

¹ Le terme « blanchiment » correspond à la définition agronomique du forçage tel que pratiqué pour l'endive.

² Le blanchiment peut s'effectuer à l'aide de l'une des deux techniques suivantes :

- a. Au champ. Dès septembre, les cardons sont couverts individuellement d'un sac en plastique noir. La période de blanchiment est directement dépendante des conditions climatiques et peut durer de 10 à 30 jours.
- b. En cave, en fosse ou sous abri plastique. Dès novembre, les cardons replantés ou en plantes avec mottes blanchissent à une température de 10 à 15°C durant 15 à 25 jours.

Section 5 Préparation, produits concernés et méthode de conservation

Article 13 Préparation du cardon

¹ Après blanchiment, le cardon est nettoyé. Les côtes vertes ou non consommables sont éliminées ; on ne garde que le cœur de la plante et les côtes raccourcies sans limbe.

² Le stockage se fait au froid et à l'abri de la lumière.

Article 14 Produits concernés

¹ Les gammes 1 (produit frais), 2 (conserves, produits stérilisés) et 4 (produits frais prêts à l'emploi) sont les seules à pouvoir bénéficier de l'AOP.

² Le cardon préparé des gammes 2 et 4 est exclusivement composé de *Cardon épineux genevois*.

³ Les gammes 3 (produits congelés) et 5 (produits prêts à cuire) ne peuvent pas porter la dénomination *Cardon épineux genevois*.

Article 15 Conditionnement et méthode de conservation des diverses gammes de cardon

¹ La gamme 1 se commercialise sous forme de produit frais en plante entière nettoyée.

² Pour les gammes 2 et 4, le cardon est épluché, coupé en morceaux et trempé dans une solution antioxydante à base de métabisulfite de sodium (2 g/l.) utilisé comme auxiliaire technologique. Après ce trempage, le cardon est rincé à l'eau fraîche.

³ Dans la gamme 2, le cardon se présente en morceaux pré-découpés. Les bocaux en verre sont remplis avec le cardon avant l'adjonction d'une solution de remplissage. Cette dernière est composée de sel (1.67 g/l) et d'acide citrique (1 g/l). La stérilisation s'effectue en bocaux fermés à une température maximale de 100°C durant 80 minutes.

⁴ Le cardon de la gamme 4 apparaît en morceaux pré-découpés.

- Marché de détail: le légume baigne en vrac dans une solution d'eau et d'antioxydant ou dans une solution à base de lait. La vente se fait au poids.
- Commercialisation par les canaux de distribution: le légume est conditionné dans un emballage plastique sous vide d'air.

Article 16 Traçabilité

¹ Le groupement demandeur tient un registre des zones de production des porte-graines ainsi que des parcelles de production du *Cardon épineux genevois*. Sa mise à jour est annuelle.

² Les lots de semences sont étiquetés au moment du ramassage des inflorescences puis lors de l'extraction des graines.

³ Les transformateurs tiennent à jour une liste des achats de cardon mentionnant le nom du fournisseur, et celui du producteur, ainsi que le numéro de parcelle et le poids net total avant transformation. Les étiquettes des lots de cardons font office de pièce de contrôle.

Section 6 **Qualité des produits concernés**

Article 17 Qualité

¹ Avant blanchiment, les cardons doivent avoir atteint un développement suffisant. Les plantes sous-développées sont écartées.

² Les lots doivent être soigneusement triés; les plantes de qualité insuffisante doivent être écartées des lots destinés à la transformation en *Cardon épineux genevois*.

³ Les cardons prêts pour la vente ou la préparation doivent remplir les caractéristiques qualitatives minimales suivantes:

- maturité: les cardes sont blanchies de manière uniforme. Les parties restées vertes sont éliminées;
- la chaire est ferme;
- les plantes sont exemptes de maladies (pourriture) ou de dégâts (limaces). Les côtes rouges sont également éliminées.

Section 7 **Test du produit final**

Article 18 Evaluation du *Cardon épineux genevois*

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

- a. analyse chimique: teneur en métabisulfite;
- b. analyse sensorielle: aspect visuel des cardons (selon la gamme), odeur, goût, texture.

² Les critères « aspects visuels », « odeur », « goût » et « texture » sont jugés sur une échelle de 4 points. Pour pouvoir porter la dénomination *Cardon épineux genevois*, l'échantillon doit avoir la note minimale de 12 points.

Article 19 Commission de dégustation

La Commission de dégustation 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 8 Étiquetage et certification

Article 20 Étiquetage

¹ L'étiquetage du cardon blanchi ou non s'effectue sur le cadre ou le paloxe dès la sortie de l'entreprise.

² L'étiquetage est assuré sur chaque lot tout au long des phases de préparation et de stockage.

³ Chaque emballage de cardon frais ou de cardon prêt à cuisiner doit comporter une étiquette avec les mentions suivantes:

- Cardon épineux genevois;
- appellation d'origine protégée et/ou le logo AOP ci-dessous.



⁴ Tous les lots portant les désignations doivent être munis d'une étiquette de contrôle numérotée, distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification.

⁵ Les étiquettes de contrôle numérotées sont réservées exclusivement au cardon vendu sous appellation d'origine contrôlée.

Article 21 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par ProCert Safety SA, (n° SCESp 038).

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle du *Cardon épineux genevois*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquant à l'ensemble de la filière.



Cahier des charges

Cuchaule

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 7 février 2017 de l'office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Cuchaule, *Freiburger Safranbrot*, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

¹ L'aire géographique de la *Cuchaule* est le canton de Fribourg. La production du froment, de la farine, du lait, du beurre et des œufs et l'élaboration de la *Cuchaule* se déroulent dans l'aire géographique.

² La mouture du froment est aussi admise à Granges-près-Marnand, commune de Valbroye, Vaud, pour autant que le moulin assure la traçabilité du froment produit dans le canton de Fribourg.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Cuchaule* a un poids maximum de 1,1 kg. Sa forme est ronde, légèrement aplatie, avec des lo-sanges sur la croûte. Sa couleur extérieure est dorée à brune, vernissée ; à l'intérieur, sa mie est jaune safranée.

² La texture de la *Cuchaule* présente une porosité fine et régulière ; elle est souple, fondante en bouche ; sa croûte est mince, croustillante et souple.

Article 4 Caractéristiques organoleptiques

Son goût est caractérisé par les arômes de brioche au beurre, de sucre et de safran.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 5 Matières premières

¹ La farine de froment, le lait entier, le beurre, les œufs entiers, le sucre, le sel de cuisine, la levure fraîche de boulangerie et le safran sont les seules matières premières utilisées.

² Le froment doit être produit selon une méthode respectueuse de l'environnement (prestations écologiques requises et normes « extenso »¹ ou biologiques), sans recours à des semences génétiquement modifiées.

³ Pour la mouture, le froment doit présenter les valeurs minimales suivantes :
Poids spécifique 77 kg/hl – Temps de chute 220 s – Teneur en protéines 11,0 %

Article 6 Qualité de la matière première

¹ Farine fleur de froment de qualité boulangère, type 400, ou farine blanche de froment de qualité boulangère, type 550

² Sucre cristallisé

³ Beurre de cuisine ou de fromagerie

⁴ Safran 100 % pur, en fils ou en poudre

Article 7 Levain ou poolisch

Est admise l'adjonction de levain à raison de 10 % de la masse avant cuisson au maximum. Le levain est issu de la dernière production de *Cuchaule*. Est également possible l'utilisation d'une poolisch composée d'ingrédients prélevés de la recette de la *Cuchaule*.

Article 8 Ingrédients

¹ Composition de la pâte

Lait entier	1'000 g
Farine de froment	2'000 – 2'200 g
Beurre	200 – 300 g
Sucre cristallisé	200 – 300 g
Sel de cuisine	30 – 40 g
Safran pur (fil ou poudre)	0,5 – 1 g au minimum 0,15 ‰ de la masse
Levure de boulangerie	50 – 100 g
Œufs entiers (facultatif)	50 – 100 g
Pâte fermentée ou levain (facultatif)	≤ 400 g au maximum 10 % de la masse

² L'adjonction d'autres ingrédients ou d'additifs n'est pas admise.

³ Vernissage

Œufs entiers ou jaune d'œufs délayés

¹ culture sans recours aux produits suivants: régulateurs de croissance; fongicides; stimulateurs chimiques de synthèse des défenses naturelles; insecticides.

Article 9 Etapes de panification

Les étapes suivantes caractérisent la fabrication de la *Cuchaule*

- a) Pétrissage : Les ingrédients secs et le lait sont mélangés mécaniquement ou manuellement avec ménagement jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. On y ajoute ensuite le beurre et pétrit le tout plus vigoureusement pour obtenir une pâte souple.
- b) Fermentation : La pâte doit fermenter au minimum 3 heures (entre la sortie du pétrin et la cuisson).
- c) Façonnage : Des pâtons sont façonnés en demi-boules à la main ; un façonnage mécanique est admis pour les *Cuchaule* jusqu'à 100 g.
- d) Apprêt : Les pâtons doivent reposer 30 minutes au minimum avant d'être dorés à l'œuf et incisés en forme de losange, au couteau.
- e) Cuisson : Elle s'effectue à température moyenne avec soupirail ouvert, durant 30 à 40 minutes pour une *Cuchaule* de 500 g. La durée de cuisson est adaptée au format de la *Cuchaule*.

Section 4 Test du produit final

Article 10 Système de taxation de la *Cuchaule*

Les critères de taxation de la *Cuchaule* sont les suivants :

- a) Forme et volume
- b) Couleur et marquage extérieurs (losanges)
- c) Couleur de la mie
- d) Texture de la mie, réaction en bouche
- e) Odeur et goût

La taxation s'oriente sur les caractéristiques décrites aux articles 3 et 4. Elle s'effectue sur une échelle de 100 points, dont au minimum 60 sont attribuées aux critères c, d et e. Pour pouvoir porter la dénomination *Cuchaule*, l'échantillon doit avoir la note minimale de 78 points, dont 48 au moins pour les critères c, d et e.

Section 5 Forme distinctive, étiquetage, délai de vente et certification

Article 11 Forme distinctive

La forme distinctive de la *Cuchaule* est celle d'une demi-sphère légèrement aplatie de couleur dorée à brune, d'aspect brillant, avec des losanges entaillés sur sa partie supérieure.

Article 12 Etiquetage

Toutes les brioches vendues sous la désignation *Cuchaule* portent une pastille alimentaire avec la mention AOP, apposée avant la cuisson. Les pastilles sont distribuées sous la responsabilité de l'organisme de certification.

Article 13 Délai de vente

La *Cuchaule* se vend dans les 48 heures après la cuisson. Le recours à la congélation ou à d'autres procédés pour prolonger son délai de vente et de consommation n'est pas autorisé.

Article 14 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par ProCert (SCESp 0038).

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



Cahier des charges

Damassine

Enregistré comme appellation d'origine protégée

selon la décision du 16 août 2007 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 27 mai 2014 et du 3 août 2018.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

¹ *Damassine*, appellation d'origine protégée (AOP).

² Toute eau-de-vie de damasson rouge portant une désignation jurassienne (nom de lieu, de commune, de districts ou autre) doit respecter les dispositions du présent cahier des charges.

Article 2 Aire géographique

La production des damassons rouges, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de la *Damassine* s'effectuent à l'intérieur des limites de la République et canton du Jura.

Section 2 Description du produit

Article 3 Matière première

¹ La *Damassine* est élaborée exclusivement à partir de damassons rouges de la famille des fruits à noyaux.

² La grosseur du damasson rouge est comparable à celle de la mirabelle. De couleur rouge, la peau n'est pas uniforme. La dominante est rose à rouge, voire rouge foncé, avec de nombreux points foncés côté soleil, plutôt jaune-orange et légèrement pointillée de rouge côté ombre. La pellicule est recouverte d'une pruine assez abondante, bleuâtre.

³ A pleine maturité, le fruit est charnu et sa chair se détache facilement du noyau. Le damasson rouge est juteux.

Article 4 Caractéristiques chimiques

La *Damassine* est une eau-de-vie (spiritueux) dont la teneur minimale en alcool est de 40% volume au minimum lors de sa mise en marché.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La *Damassine* se caractérise par un goût très affirmé de petite prune sauvage, d'où se dégagent des odeurs d'amande amère et d'herbe coupée et séchée. On trouve également des touches fruitées et douces ou épicées dans les distillats.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 6 Généralités

¹ La diversité des phénotypes dans les vergers est un principe fondamental appliqué lors de plantations nouvelles pour le maintien de la biodiversité des damassiniers de la République et canton du Jura.

² Les damassiniers peuvent être multipliés de différentes manières: drageonnage, bouturage, marcottage ou greffage.

³ Les damassiniers peuvent être cultivés en haies fruitières ou en vergers traditionnels.

⁴ Les productions d'arbres greffés et non greffés sont séparées et ce, depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille de la *Damassine*.

⁵ La reproduction in vitro n'est pas admise comme moyen de multiplication.

Article 7 Arbres

¹ Tout damassinier multiplié provient de matériel végétal prélevé sur des arbres cultivés dans les limites de l'aire géographique.

² Dans le cas d'arbres greffés, les greffons sont prélevés sur des arbres non greffés de l'aire géographique ou du verger d'essai de la Station d'arboriculture cantonale.

³ Pour les arbres greffés ou non, la hauteur de couronnement se situe au minimum à un mètre du sol.

Article 8 Vergers

¹ Les arbres de nouvelles plantations doivent être issus de matériel végétal de plusieurs phénotypes provenant de différents vergers de l'aire géographique de la *Damassine*.

² Les vergers ne sont constitués que d'arbres greffés ou non greffés mais en aucun cas de mélange entre eux.

³ Les vergers plantés avant l'enregistrement de la *Damassine* sont tous admis en l'état.

Article 9 Conditions générales de production

Les producteurs de *Damassine* suivent les directives pour la production fruitière intégrée (PI) ou les dispositions applicables à l'agriculture biologique.

Article 10 Récolte

¹ La récolte se déroule de mi-juillet à fin septembre selon les régions.

² Le bétail est enlevé des vergers traditionnels au moins deux semaines avant le début probable de la récolte. L'herbe doit être fauchée sous les arbres et les restes de fèces doivent être évacués.

³ Les damassons rouges mûrs, tombés sous l'arbre, sont récoltés quotidiennement à la main. En début et en fin de récolte ou en cas de conditions climatiques favorables, un ramassage tous les deux jours est possible.

⁴ La cueillette des damassons rouges et le secouement des branches sont interdits.

⁵ L'utilisation de bâches ou de filets disposés sous les couronnes des arbres est recommandée.

Article 11 Exigences qualitatives des fruits

¹ Les damassons rouges sont ramassés à maturité, sains et propres.

² Avant leur mise en tonneau, les damassons rouges sont encore triés consciencieusement. Les fruits pourris, moisis ou ne respectant pas les exigences ci-dessus ainsi que les déchets tels que bois, feuilles, herbes ou autres doivent être écartés.

Article 12 Mise en tonneau

¹ La mise en tonneau se fait le plus rapidement possible après la récolte mais au plus tard le jour qui suit la récolte.

² Le broyage et le dénoyautage sont interdits.

³ L'acidification jusqu'à un pH situé entre 3.0 et 3.2 n'est possible qu'avant le départ en fermentation. Seuls l'acide phosphorique (H_3PO_4) à 85% et l'acide lactique ($C_3H_6O_3$) à 80 % sont autorisés.

⁴ L'utilisation de levures et/ou d'enzymes sélectionnées non OGM est autorisée. Le groupement demandeur dresse une liste positive des levures et enzymes autorisées en accord avec une instance fédérale compétente, par exemple Agroscope.

Article 13 Fermentation alcoolique

¹ La fermentation alcoolique se déroule à une température située entre 15 et 25 °C, à l'abri des intempéries et dans un environnement exempt d'odeurs susceptibles de nuire à la qualité du produit fini.

² La fermentation alcoolique se déroule dans des tonneaux ou des cuves fermées avec bonde aseptique, les brassages ne sont pas souhaités. En principe les contenants restent fermés jusqu'aux contrôles de fin de fermentation.

³ La fermentation alcoolique doit se faire le plus rapidement possible; lorsqu'elle est terminée, les tonneaux restent fermés hermétiquement après avoir été complétés avec de la purée dont la fermentation alcoolique est terminée.

⁴ Lorsque la fermentation alcoolique est terminée, les tonneaux sont stockés à une température comprise entre 15 et 25°C.

Article 14 Distillation

¹ La distillation doit s'effectuer le plus rapidement possible après la fin de la fermentation alcoolique, mais au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte des damassons rouges.

² La distillation ne peut s'effectuer qu'avec des alambics à une ou deux passes, à feu direct, au bain-marie ou à vapeur.

³ La tête est éliminée, la queue de distillation (70-40% volume d'alcool) est redistillée. Seul le cœur de la seconde distillation peut être assemblé au premier distillat.

⁴ La limite entre la tête et le cœur de distillat est laissée à l'appréciation du distillateur.

Article 15 Réduction de l'eau-de-vie

¹ La réduction de l'eau-de-vie s'effectue exclusivement avec de l'eau distillée ou déminéralisée et provenant de l'aire géographique.

² Cette opération peut se dérouler avant ou après le stockage de l'eau-de-vie.

Article 16 Stockage de l'eau-de-vie

Pour la *Damassine*, un stockage durant au moins six mois est exigé. Les récipients sont en principe fermés par un bouchon ou une bonde aseptique. Si une aération de l'eau-de-vie s'avère nécessaire, une gaze recouvrira l'ouverture du contenant pour en protéger le contenu.

Article 17 Mise en bouteille

¹ Les assemblages suivants sont interdits:

- Eaux-de-vie provenant d'années de récoltes différentes;
- eaux-de-vie provenant d'arbres greffés et eaux-de-vie provenant d'arbres non greffés;
- eaux-de-vie provenant d'arbres situés dans des communes politiques différentes.

² Le type et la contenance de la bouteille sont laissés au libre choix du producteur.

³ La capsule à vis, les bouchons en liège et en plastique sont les seuls systèmes de bouchage autorisés.

Article 18 Commercialisation

La *Damassine* ne peut être commercialisée avant la Saint Martin (2ème dimanche de novembre) de l'année qui suit la récolte des damassons rouges utilisés pour sa préparation.

Section 4 Traçabilité

Article 19 Marquage des lots

¹ L'organisme de certification tient un registre des communes de production ainsi que des parcelles de production de *Damassine*. Sa mise à jour est annuelle.

² Dès la récolte, les lots sont dûment étiquetés selon les indications suivantes:

- Nom du producteur et du numéro qui lui est attribué;
- nom de la commune;
- année de production;
- arbres greffés ou non.

³ Le nom du verger est également précisé dans le cas où la mention facultative mentionnée à l'article 24 est utilisée.

⁴ Les distillateurs qui acquièrent des damassons rouges tiennent à jour une liste des achats de damassons rouges mentionnant le nom du fournisseur, le nom du producteur, le type de damassiniers (greffés ou non) ainsi que le nom de la commune d'origine. Les étiquettes originelles des lots de damassons rouges font office de pièce de contrôle.

Section 5 Epreuve de dégustation du produit final

Article 20 Principe

La mise en vente ne peut être effectuée qu'après réussite de l'épreuve de dégustation du produit final selon la définition précisée à l'art. 5.

Article 21 Commission de dégustation

L'épreuve de dégustation du produit final est effectuée par une commission de dégustation, nommée par le groupement demandeur.

Article 22 Epreuve de dégustation

¹ La commission de dégustation attribue au maximum 5 points pour chacun des critères suivants:

- Qualités olfactives et pureté;
- goût et typicité du fruit;
- rétro-olfaction, saveur et pureté;
- harmonie.

² Avant la dégustation, les indications suivantes sont fournies à la commission de dégustation:

- Le degré d'alcool;
- le millésime.

³ La dégustation est considérée comme réussie en cas d'obtention d'au moins 12 points. En cas d'échec, l'eau-de-vie ne peut pas porter la dénomination *Damassine*.

Section 6 Etiquetage et certification

Article 23 Etiquette

¹ Chaque bouteille de *Damassine* est munie d'une étiquette comportant les mentions suivantes:

- a) *Damassine* selon art. 27, al. 2;
- b) appellation d'origine protégée ou AOP;
- c) le millésime;
- d) le degré d'alcool en % volume;
- e) la contenance;
- f) le nom et le domicile du négociant ou du producteur qui met en marché;
- g) le numéro attribué par l'organisme de certification;
- h) le nom de la commune où les damassons rouges ont été récoltés.

² Les mentions indiquées aux lettres c), d), e), g) et h) peuvent être indiquées sur une contre-étiquette.

³ L'étiquette précise de quel type d'arbres est issue la production de *Damassine* selon les indications suivantes:

- « Production issue d'arbres greffés », ou
- « production issue d'arbres sauvages ».

Article 24 Mention facultative

¹ L'étiquette des bouteilles de *Damassine* produite exclusivement à partir de damassons rouges d'arbres d'un même verger peut mentionner le nom de ce verger.

² L'étiquette ou la contre-étiquette peut également mentionner la marque collective regroupant les spécialités de la République et canton du Jura.

Article 25 Colletterette

La colletterette est autorisée pour autant que seul le millésime ne soit mentionné. Dans ce cas, l'année de production n'est pas précisée sur l'étiquette ou la contre-étiquette.

Article 26 Indications concernant les distinctions

Seuls les résultats de concours officiels reconnus par le groupement demandeur, peuvent être indiqués. Dans ce cas, un macaron ou une mention particulière est apposé exclusivement sur la contre-étiquette.

Article 27 Prescriptions d'étiquetage

¹ L'écriture de la mention « Production issue d'arbres greffés » ou « Production issue d'arbres sauvages » est d'une grandeur correspondant au moins à 30% de l'indication *Damassine*.

² L'utilisation du logo ci-dessous est obligatoire.



³ Les denrées alimentaires contenant de la *Damassine* peuvent porter l'indication « à la *Damassine* » en complément à la dénomination spécifique du produit fini aux conditions suivantes :

- a) Les denrées alimentaires contiennent de la *Damassine* et aucune autre eau-de-vie, liqueur ou tout autre ingrédient alcoolisé.
- b) La présence de la *Damassine* dans le produit fini doit être perceptible.
- c) L'indication « à la *Damassine* » figure dans des caractères de couleur identique pas plus grands que la dénomination spécifique du produit fini. Le logo figurant à l'alinéa 2 ne peut pas être utilisé.

Article 28 Organisme de certification

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

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



Cahier des charges

Eau-de-vie de poire du Valais

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 7 novembre 2001 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par la décision du 27 mai 2014.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

¹*Eau-de-vie de poire du Valais*, appellation d'origine protégée (AOP).

² Toute *eau-de-vie de poire Williams* portant une désignation valaisanne (nom de lieu, de commune, de districts ou autre) doit respecter les dispositions du présent cahier des charges.

Article 2 Aire géographique

La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de l'*Eau-de-vie de poire du Valais* s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton du Valais.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques chimiques

L'*Eau-de-vie de poire du Valais* se caractérise par une teneur minimale en alcool de 40 % volume.

Article 4 Caractéristiques organoleptiques

¹ Les caractéristiques aromatiques et organoleptiques spécifiques de l'*Eau-de-vie de poire du Valais* se définissent par un goût intense de poire Williams; des goûts herbacés trop prononcés, huileux, rances, oxydés ou tout autre défaut sont par contre indésirables.

² Le test organoleptique du produit s'effectue selon les quatre critères suivants: odeur et pureté, caractère et fruit, saveur et pureté, harmonie. Les lots jugés insatisfaisants ne peuvent pas porter la dénomination *Eau-de-vie de poire du Valais*.

Section 3 Méthode d'obtention

Article 5 Matières premières et qualité

¹La variété de poires *Williams* est la seule matière première utilisée.

²Les fruits doivent être cueillis à maturité de cueillette, soit au stade de fruit se détachant facilement de la branche.

³La maturité des poires s'effectue en caissette ou en paloxes jusqu'à maturité de broyage.

⁴Les poires prêtes au broyage doivent remplir les caractéristiques qualitatives minimales suivantes:

- maturité: les fruits doivent être jaunes, juteux, sans être 'blets';
- calibre minimal de 55 mm (tolérance 10 % du poids);
- le fruit doit être sain, propre, en particulier exempt de résidus provenant de produits phytosanitaires et exempt d'humidité extérieure excessive.

⁵Les lots doivent être triés avant transformation. Les fruits pourris, moisissus ou ne respectant pas les exigences ci-dessus ainsi que les déchets tels que bois, feuilles, tiges ou autres doivent être écartés des lots destinés à la transformation en *Eau-de-vie de poire du Valais*.

Article 6 Encavage et fermentation

Les processus suivants s'appliquent:

- a) *Broyage*: Le broyage vise à former une purée homogène permettant une fermentation complète des sucres. Il s'effectue au plus tard au 31 octobre.
- b) *Acidification*: L'acidification de la purée s'effectue exclusivement à l'aide d'acide phosphorique et/ou d'acide lactique. Le pH après acidification doit se situer entre 2.8 et 3.2.
- c) *Levurage*: L'utilisation exclusive de levures et/ou d'enzymes purs, sélectionnés pour la distillerie, sous forme sèche ou liquide est autorisée. L'usage d'activateurs de levure est admis.
- d) *Fermentation*: Lors de la fermentation, la température doit se situer entre 15° C et 25° C. L'optimum de 20° C est à rechercher; des brassages réguliers doivent être effectués lors de la fermentation.
- e) *Recapage*: Dès la fin de la fermentation, les cuves doivent être soit complètement remplies avec de la purée fermentée puis fermées hermétiquement afin d'éviter tout contact avec l'air, soit distillées immédiatement.

Un recapage avec de l'eau acidifiée est toléré, au maximum à raison de 5 % du volume total; seuls les acides lactique et/ou phosphorique peuvent être utilisés.

Le pH lors de la fermeture des cuves doit être situé entre 2.8 et 3.2. Une légère correction à l'aide des acides phosphorique et/ou lactique est tolérée.

Un pH inférieur à 2.6 ou supérieur à 3.4 entraîne le déclassement de la cuve en eau-de-vie de poire.

f) *Stockage avant distillation*:

La distillation doit s'effectuer dans les plus brefs délais; la date limite de stockage est fixée à 8 mois suivant la fermentation, mais au plus tard à fin juin de l'année suivant la récolte du fruit.

La surveillance suivante doit être effectuée à chaque mois de stockage:

- pH: si modification: réajustage avec les acides phosphorique et/ou lactique.
- Faux goûts: ceux-ci entraînent le déclassement de la cuve en eau-de-vie de poire.
- Acidité volatile ou totale: en cas d'augmentation d'acidité volatile: réacidification et distillation immédiate; déclassement de la cuve en cas d'augmentation de plus de 0.2 g/l d'acide acétique en eau-de-vie de poire.

Article 7 Distillation

¹La distillation s'effectue dans les alambics agréés par la Régie fédérale des alcools (RFA), à l'exclusion des distilleries à colonnes.

²La première quantité d'alcool obtenue (tête de distillation) est récoltée séparément et redistillée. Les têtes des têtes (de 5 % à 15 % des têtes) sont écartées et détruites.

³Le degré moyen du cœur de la distillation doit se situer au minimum à 60 % volume.

⁴Les flegmes (queues de distillation) sont récoltés séparément et redistillés.

Article 8 Mise en bouteille

Les conditions suivantes s'appliquent:

- a) *Réduction*: Le taux d'alcool est réduit jusqu'au taux de consommation avec de l'eau déminéralisée ou de l'eau de source à faible teneur en sels minéraux.
- b) *Edulcoration*: L'édulcoration est autorisée à raison de 5g/l.
- c) *Bonificateurs*: Tout bonificateur d'arômes ou colorant est interdit.
- d) *Assemblage*: Différentes cuves satisfaisant aux conditions ci-dessus peuvent être assemblées pour la mise en bouteille.
- e) *Reposage*: L'Eau-de-vie de poire du Valais doit avoir reposé au minimum trois mois en cuve avant sa mise en bouteilles.

Section 4 Etiquetage et certification

Article 9 Conditionnement

¹Les bouteilles jusqu'à 75 cl compris et le magnum (1,4 ou 1,5 l) sont les seules unités de conditionnement autorisées. Pour l'exportation, le conditionnement en litre est autorisé.

²La présence d'une poire Williams dans la bouteille est admise. L'usage d'auxiliaires technologiques pour conserver la poire avant d'ajouter l'alcool est admise.

Article 10 Etiquetage

¹Toutes les bouteilles doivent être munies d'une étiquette avec les mentions suivantes:

- a) Eau-de-vie de poire du Valais ou Eau-de-vie de poires Williams du Valais
- b) Appellation d'origine protégée et/ou AOP



Le logo peut figurer sur une contre-étiquette.

Cette exigence ne s'applique pas pour les conditionnements inférieurs ou égaux à 1 dl.

²Les producteurs fournissent un décompte basé sur les contrôles de la Régie fédérale des Alcools, attestant des volumes vendus par période.

³Les étiquettes de contrôle numérotées sont réservées exclusivement à l'eau-de-vie vendue sous AOP.

Article 11 Organisme de certification

¹La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054 ou Procert Safety AG, n° SCESp 038.

²Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle de « l'Eau-de-vie de poire du Valais », établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquant à l'ensemble de la filière.



Cahier des charges

Emmentaler

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 26 juillet 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 1^{er} juillet 2009, du 10 septembre 2012, du 18 mars 2014, du 1^{er} juillet 2014, du 15 avril 2016 et du 11 juillet 2018.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Emmentaler, appellation d'origine protégée (AOP)

Article 2 Aire géographique

¹ L'aire géographique de l'*Emmentaler* comprend les cantons d'Argovie et de Berne (sans le district de Moutier), Glaris, Lucerne, Schwyz, Soleure, Saint-Gall, Thurgovie, Zoug et Zurich, de même que le district des lacs et celui de la Singine dans le canton de Fribourg.

² L'endroit où ont lieu la production (du lait et du fromage) et l'affinage du fromage est déterminant.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ L'*Emmentaler* est un fromage gras à pâte dure au lait cru, qui a subi une fermentation propionique. Les meules sont rondes avec une croûte ferme d'une couleur jaune-brunâtre. Exposées à l'air humide, elles peuvent avoir une croûte brune à noire avec patine.

² L'*Emmentaler* présente les particularités physiques suivantes:

Hauteur:	16 à 27 cm ;
Diamètre:	80 à 100 cm, en moyenne env. 85 cm;
Poids:	75 à 120 kg, en moyenne env. 90 kg.

³ L'*Emmentaler* peut être offert en vrac, préemballé, coupé ou râpé.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Teneur du produit prêt à la consommation :

450 à 549 g/kg de matière grasse dans l'extrait sec ;
au moins 275 g/kg de matière grasse dans le fromage;
au maximum 380 g/kg d'eau dans le fromage;

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Texture: pâte élastique, non adhésive avec des grains fins à moyens.

Couleur de la pâte : ivoire en hiver, jaune claire en été.

Ouverture: régulière, propre, ronde à ovale, trous en majorité de 2 à 4 cm; à la fin de l'affinage, l'ouverture peut, en partie, être légèrement affaissée et présenter des dépôts d'eau et de sels minéraux.

Goût/odeur: goût typique résultant de la fermentation propionique : aigre-sucré, légèrement salé et aromatique.

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

Article 6 Production laitière

La production du lait doit répondre aux conditions suivantes:

- a) Il est interdit d'alimenter les animaux avec de l'ensilage dans le bâtiment où le lait est produit.
- b) La ration alimentaire doit contenir au moins 70 % (base: matière sèche) de fourrages grossiers.
- c) Les mélanges à base de vesces, de colza, de navette et d'autres fourrages annuels semblables sont autorisés.
- d) Les produits laitiers sont admis dans l'alimentation. Tous les autres aliments d'origine animale, de même que les aliments contenant de l'urée sont interdits.
- e) L'utilisation d'aliments pour animaux portant la déclaration « génétiquement modifié » selon la législation sur les aliments pour animaux est également interdite.
- f) L'intervalle de traite est de 8 heures au minimum.

Article 7 Fabrication de fromage

La fabrication du fromage doit répondre aux conditions suivantes:

- a) La distance entre la fromagerie et les exploitations laitières qui l'approvisionnent ne doit pas dépasser 20 km (à vol d'oiseau). Restent réservées les conditions de livraison fixées par contrat avant le 1^{er} mai 2012 (distance inchangée à 30 km).
- b) Transformation du lait dans une cuve ou une chaudière en cuivre.
- c) Au maximum trois charges par jour.
- d) Utilisation exclusive de lait cru, qui ne doit pas être chauffé au-delà de 40° C avant la transformation. La transformation doit avoir lieu au plus tard 24 heures après la traite la plus ancienne. Afin de compenser la quantité de lait destiné à la transformation, il est possible de reporter au jour suivant une quantité équivalant à une meule au maximum. Les paramètres de production détaillés sont définis dans l'annexe.

- e) Le traitement du lait par bactofugation, ultrafiltration ou microfiltration ou par un procédé équivalent est interdit.
- f) Sont autorisés comme matières auxiliaires :
- la présure ;
 - les cultures de bactéries lactiques dont la composition est définie, provenant de l'aire géographique et tirées du lait, du lait écrémé ou du petit-lait. L'utilisation de cultures d'amorçage à inoculation directe pour l'acidification du lait de cuve est interdite ;
 - les cultures de bactéries propioniques dont la composition est définie et qui sont particulièrement appropriées (sélectionnées, déterminées) pour la production d'*Emmentaler*.
 - le sel de cuisine ;
 - l'eau potable.
- g) L'utilisation d'autres matières auxiliaires ainsi que celle d'additifs est interdite.
- h) L'utilisation de présure et de cultures génétiquement modifiées ou issues d'organismes génétiquement modifiés est interdite.
- i) Les fromages peuvent quitter l'exploitation de production au plus tôt après le saumurage.

Article 8 Affinage et soins

¹ Dans la cave chaude, il convient de garantir les conditions suivantes:

Température:	19 à 24° C.
Humidité de l'air:	70 à 90% d'humidité relative.
Soins:	tourner les meules une fois par semaine et procéder à un frottage à sec ou humide.

² Dans la cave de stockage de la fromagerie et chez l'affineur, il convient de garantir les conditions suivantes:

Température:	11 à 14° C.
Humidité de l'air:	stockage à sec 70, < 90 % d'humidité relative ; stockage humide, plus de 90 % d'humidité relative.
Soins:	nettoyer soigneusement les meules avant le passage de la cave chaude à la cave de stockage. Dans cette dernière, tourner les meules une fois par semaine et procéder à un frottage à sec ou humide. Dans la cave humide, tourner et nettoyer les meules au moins une fois par semaine.

³ L'*Emmentaler* doit être affiné en meules dans l'aire géographique jusqu'à l'âge de quatre mois au moins. La durée mentionnée s'entend pour l'âge moyen d'une production mensuelle.

⁴ L'*Emmentaler* muni d'une désignation complémentaire (selon l'art. 12, al. 4) se référant à une durée de stockage plus longue doit être âgé de 8 mois au moins. En raison du stockage prolongé dans une cave humide, de la flore environnante et des cultures en surface, la croûte peut prendre une couleur brun foncé à noire. Pour pouvoir être muni de la désignation complémentaire « affiné en grotte », l'*Emmentaler* doit être âgé de 12 mois au moins et avoir été stocké pendant six mois au moins dans le climat humide d'une cave creusée dans la roche.

Section 4 Test du produit final

Article 9 Appréciation de la qualité

L'appréciation est effectuée par une commission de contrôle selon les dispositions du manuel de contrôle.

Article 10 Critères de taxation

¹ L'évaluation est effectuée selon les critères suivants:

- a) ouverture ;
- b) pâte ;
- c) arôme ;
- d) caractéristiques physiques, forme et propriété de conservation.

² L'évaluation est effectuée sur une échelle de 5 points par critère. Seul le fromage répondant aux exigences qualitatives, qui n'est pas déclassé dans le courant de l'affinage consécutif, peut porter la désignation *Emmentaler*.

Emmentaler Classe 1: *Emmentaler* ayant obtenu au moins 18 points, sans aucun critère avec un pointage inférieur à 4. Est destiné à la vente en vrac et au préemballage.

Emmentaler Classe 2A: *Emmentaler* ayant obtenu au moins 17 points, le critère de l'arôme étant au moins de 4. Ne peut être vendu en vrac ou préemballé. La transformation doit avoir lieu dans une fonderie de fromage suisse. La désignation *Emmentaler* peut être utilisée pour le produit fini.

Classe 2B: Fromage dont les teneurs se situent en dehors des normes du cahier des charges (fromage ayant obtenu moins de 17 points ou dont le critère de l'arôme est inférieur à 4 points) ; il doit être transformé dans une fonderie de fromage.
La désignation *Emmentaler* ne peut pas être utilisée pour le produit fini.

Classe 3: Le fromage de la classe 3 est destiné à une utilisation particulière (p. ex. alimentation des porcs). Il ne doit en aucun cas servir à l'alimentation humaine.

³ Commission de contrôle: elle se compose généralement de trois experts, représentant respectivement *Emmentaler* Switzerland, les milieux fromagers et l'entreprise commerciale concernée.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 11 Traçabilité

Une réglementation complète en matière de contrôle inscrite dans le manuel de contrôle garantit la traçabilité à toutes les étapes de la production. Les principaux éléments de la traçabilité sont les suivants:

- a) indications concernant l'origine du lait ;
- b) numéro d'agrément de l'exploitation ;
- c) désignation du fromage classé.

Article 12 Etiquetage / désignation

¹ La marque de caséine ou une autre désignation doit indiquer le numéro d'agrément de l'exploitation et être apportée sur chaque meule.

² La date de fabrication (jour et mois de fabrication) doit être indiquée à l'aide de chiffres de caséine ou d'un autre système approprié. Il est interdit d'antidater ou de postdater.

³ L'*Emmentaler* admis à la vente doit porter la désignation *Emmentaler* (AOP ou GUB), indépendamment de la forme sous laquelle il est offert.

⁴ Des désignations complémentaires, telles que extra, surchoix, affiné en grotte, réserve, premium, sont autorisées.

⁵ Lors de la vente en meule ou en emballages destinés au commerce de gros, la désignation *Emmentaler* (AOP ou GUB) doit figurer sur la croûte.

⁶ Lorsque le fromage est préemballé, coupé ou traité d'une autre manière, la désignation *Emmentaler* (AOP ou GUB) doit être apportée sur l'emballage.

⁷ Le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner peuvent porter, en plus de la dénomination spécifique, la désignation *Emmentaler* aux conditions suivantes :

- a) si le nom *Emmentaler* est utilisé en plus de la dénomination spécifique, seul de l'*Emmentaler* de la classe 1 et/ou de la classe 2A peut être fondu ;
- b) la mention *Emmentaler* doit être identique à la dénomination spécifique en ce qui concerne la couleur, la taille et les caractères et ne peut être apportée qu'ensemble avec cette dernière.

Article 13 Organisme de certification

¹ Les organismes suivants sont compétents pour la certification:

- OIC (Organisme intercantonal de certification), n° SCESp 054.
- SQS (Schweiz. Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme), n° SCESp 049.

² Les exigences minimales relatives au contrôle figurent dans le manuel établi par les organismes de certification et par le groupement demandeur. Elles sont contraignantes pour les utilisateurs de la désignation *Emmentaler*.

Annexe**(art. 7 et 8)****Principaux paramètres techniques**

Paramètre	Emmentaler
Refroidissement, stockage du lait du soir	selon AQ production laitière et AQ transformation artisanale
Adjonction d'eau au lait	0 - 12 %
Coagulation	35 à 45 min.
Adjonction d'eau au caillé	0 - 20 %
Chauffage	52 à 54° C en 30 à 60 min.
Température de sortie du cailler	49 à 52° C
Pressage	jusqu'à 20 h, 500 – 2'000 kg
Saumurage	20 - 22° Bé 24 - 72 h
Stockage dans la cave chaude	19 - 24° C 70 - 90 % h.r. 30 - 70 jours
Stockage dans la cave d'affinage - stockage sec - stockage humide	11 - 14° C 70 - 90 % h.r. au-delà de 90 % h.r.



Cahier des charges

Formaggio d'alpe ticinese

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 15 février 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 14 juillet 2005, du 24 février 2009, du 2 mai 2013 et du 21 décembre 2015.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

¹ *Formaggio d'alpe ticinese*, appellation d'origine protégée (AOP).

² La dénomination est complétée par le nom de l'alpage (marqué sur le talon) où le fromage est produit.

Article 2 Aire géographique

¹ L'aire de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage (selon l'ordonnance sur la terminologie agricole) du canton du Tessin.

² L'affinage a lieu dans le canton du Tessin.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

Le *Formaggio d'alpe ticinese* est un fromage à pâte mi-dure et à croûte naturelle. Il peut être fabriqué soit exclusivement au lait de vache, soit avec adjonction de 30 % de lait de chèvre au plus. Il présente une forme bien proportionnée, une couleur brun-gris uniforme, un poids de 3 à 10 kg, un diamètre de 25 à 50 cm et une hauteur de 6 à 10 cm.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Teneur en matière grasse: au moins 450 g/kg d'extrait sec (MG/ES)

Teneur en eau: 540 à 650 g/kg du fromage dégraissé (tefd)

Teneur en sel: 5,0 à 15,0 g/kg (poids total)

Toutes les valeurs se réfèrent à la teneur mesurée deux mois après la fabrication.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Ouverture: les trous sont rares et bien répartis.

Pâte: fine, consistante et compacte, de teinte jaune ivoire (avec du lait de chèvre)
à jaune paille (pur lait de vache)

Goût: fromage frais doux, franc et aromatique
fromage mûr prononcé et persistant

Section 3 Description de la méthode d'obtention du produit

Article 6 Fourrages grossiers

¹ Les fourrages grossiers verts proviennent exclusivement des herbages naturels de l'alpage.

² Un régime d'exception autorise l'usage de fourrages conservés (foin) autres que ceux directement produits sur les alpages de l'exploitation. Cet usage doit être justifié par des conditions climatiques (sécheresse, chutes de neige ou pluies excessives) ou sanitaires exceptionnelles et limité dans le temps. Dans tous les cas, la qualité des fourrages conservés doit être irréprochable. L'utilisation des fourrages conservés est interdite pour avancer ou prolonger la saison d'alpage.

³ L'utilisation d'ensilage (herbe ou maïs) est interdite.

⁴ Dix jours de délai au moins doivent être observés entre la fin de l'affouragement d'ensilage et la montée à l'alpage.

Article 7 Aliments de complément

En complément de la ration fourragère, il est autorisé de distribuer les fourrages concentrés composés exclusivement d'un mélange de céréales ou contenant aussi un mélange de sels minéraux et de vitamines.

Article 8 Gestion des herbages

¹ Afin de fertiliser des herbages, il convient d'utiliser en premier lieu les engrais produits sur l'alpage, en veillant à une distribution adéquate de fumier et de purin. L'utilisation des engrais minéraux non synthétiques est autorisée sur la base des règles de l'agriculture biologique.

² L'utilisation de produits chimiques n'est autorisée que pour les interventions ponctuelles (plante par plante) contre les adventices telles que le rumex, le rhododendron et la fougère.

Article 9 Lait

¹ Les animaux doivent être traités deux fois par jour dans l'exploitation d'estivage où le lait est transformé en fromage.

² Un premier contrôle des trayons doit être effectué 7 jours après la montée à l'alpage. Par la suite, les contrôles doivent être répétés tous les 30 jours au moins

³ Le transport du lait n'est possible qu'à l'intérieur de l'exploitation d'estivage.

Article 10 Conditions générales de fabrication

¹ La fabrication du *Formaggio d'alpe ticinese* est autorisée du 1^{er} juin au 30 septembre. Au Sud de Monte Ceneri (Sottoceneri), les animaux peuvent monter à l'alpage à partir du 15 mai.

² Le fromage est fabriqué exclusivement au lait cru. La composition de la matière première peut varier de 100 à 70% de lait de vache et de 0 à 30% de lait de chèvre.

³ L'unique opération autorisée avant la transformation du lait est un écrémage naturel par affleurement d'une seule traite dans la cuve. Cette méthode permet de diminuer le pourcentage de la matière grasse de même que la charge en germes.

⁴ La fabrication du fromage doit se faire 18 heures au plus tard après la première traite, dans des cuves en cuivre.

Article 11 Présures, cultures et additifs

¹ Seule est autorisée la présure à base de caillette naturelle et animale, en poudre ou liquide, ne contenant aucun organisme génétiquement modifié.

² Les ferments lactiques et leur dosage doivent être spécifiques au *Formaggio d'alpe ticinese* et autorisés par le groupement demandeur.

³ Aucun autre additif n'est autorisé.

Article 12 Procédé de fabrication

Coagulation:	température de 30 à 35°C durant 25 à 45 minutes. Le caillé est tranché avec un tranche-caille.
Chauffage:	température de 41 à 50°C, durée de 20 à 50 minutes
Brassage:	effectué à l'aide d'un brasseur
Soutirage:	sortie à l'aide d'une toile. Pour les cuves d'une capacité supérieure à 2'000 litres, la sortie par gravitation ou à l'aide d'une pompe est autorisée.
Mise en forme:	manuelle
Pressage:	le fromage devant être retourné après 20 minutes, ainsi qu'après 4 et 8 heures. Le pressage dure environ 12 heures.
Egouttage:	par gravitation
Salage:	à sec ou dans une saumure (immersion dans une solution saline naturelle de 18 à 24%), durant environ 24 heures selon la taille du fromage, acidité: pH < 5,4; température de 10 à 16°C.

Article 13 Affinage

Durée minimale:	60 jours.
Température:	de 10 à 16°C
Humidité:	au minimum 85 %
Opérations:	le fromage est traité (retourné, nettoyé), en moyenne, une fois par semaine. Nettoyage à sec ou humide avec du sel.
Stockage:	sur des tablars d'épicéa ou de mélèze

Section 4 Test du produit final

Article 14 Taxation

¹ La taxation est effectuée à partir du 60^e jour par l'organisme de contrôle désigné à cet effet. Elle peut exceptionnellement être avancée (à partir du 45^e jour), sur présentation des résultats d'analyse prévu.

Article 15 Critères de taxation

¹ Ouverture

La note maximale de 4 points correspond à une ouverture parfaite, des trous rares étant bien répartis.

² Pâte

La note maximale de 6 points correspond à une pâte de consistance parfaite, crémeuse, souple et présentant une structure normale et fine.

³ Goût et arôme

La note maximale de 6 points correspond à un goût doux, franc et aromatique (fromage frais) et à un goût prononcé et persistant (fromage mûr).

⁴ Extérieur, forme et propriété de conservation

La note maximale de 4 points correspond à une forme parfaite et à une propriété de conservation optimale.

⁵ Les critères de taxation seront précisés ultérieurement dans le manuel de contrôle.

Article 16 Classement

Ont droit à l'appellation d'origine protégée *Formaggio d'alpe ticinese* les fromages ayant atteint la note de 18 points au moins.

Section 5 Etiquetage et certification

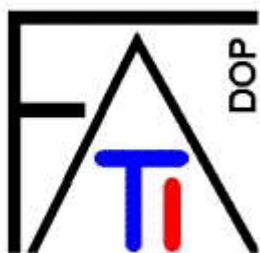
Article 17 Traçabilité

Immédiatement après la fabrication, chaque meule doit être identifiée de manière indélébile par l'indication, sur le talon, du nom de l'alpage et d'un numéro de production chronologique.

Article 18 Marquage

¹ Tout lot de fromage satisfaisant aux exigences du présent cahier des charges est étiqueté avec le logo de l'AOP. L'étiquetage doit être effectué avant que le fromage soit mis dans le commerce.

Logo de l'AOP:



² Il est autorisé d'utiliser d'autres marques en plus du logo de l'AOP et du nom de l'alpage.

Article 19 Organisme de certification

¹ L'organisme de certification est : L'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle du *Formaggio d'alpe ticinese*, établi par l'organisme de certification ainsi que par le groupement demandeur et s'appliquent à l'ensemble de la filière.



Cahier des charges

Glarner Alpkäse

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 3 septembre 2013 de l'Office fédéral de l'agriculture

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Glarner Alpkäse

Fromage d'alpage glaronais

Formaggio d'alpe glaronese

Appellation d'origine protégée (AOP)

Art. 2 Aire géographique

¹ La zone de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage sises dans la région d'estivage des trois communes administratives Glarus Süd, Glarus Mitte et Glarus Nord qui constituent ensemble le canton de Glaris.

² La zone d'affinage s'étend sur tout le canton de Glaris.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

Glarner Alpkäse est un fromage gras à pâte mi-dure au lait cru de non-ensilage, pourvu d'une croûte morgée ferme, saine et soignée (cicatrices). Sa meule ronde présente un diamètre de 28 à 32 cm et un poids de 5 à 9 kg. Une morge sèche se forme durant le processus de maturation.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	450 à 549 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	>540-650 g/kg

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

Texture: La pâte présente des trous circulaires réguliers clairsemés. Le diamètre des trous est le plus souvent de 3 à 9 mm. La pâte peut être de couleur blanc ivoire à jaunâtre ; de texture fine, elle est tendre à la coupe et souple (longue).

Arôme: végétal, lactique, de croûte morgée et fruitée, avec parfois une légère note torréfiée.

Goût: pur, légèrement à moyennement acide et moyennement salé. Le *Glarner Alpkäse* a un goût pur, lactique et doux soutenu d'une note d'herbes des Alpes. En vieillissant il prend en bouche un goût corsé.

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

Art. 6 Alimentation des vaches laitières

¹ Les vaches laitières se nourrissent principalement du fourrage alpin poussant sur le pâturage d'estivage. Dans la région d'estivage, la production et l'affouragement d'ensilage sont interdits. Deux semaines avant le début de la production du fromage d'alpage, aucun fourrage d'ensilage ne doit être affouragé aux vaches.

² Pour pallier des situations exceptionnelles dues aux conditions météorologiques, 150 kg, au plus, de fourrage sec pour les vaches traites et 100 kg d'aliments concentrés par PN et par période d'estivage peuvent être utilisés.

³ L'apport dans les alpages d'engrais organiques, tels le fumier et le lisier, ou d'engrais de commerce, est interdit.

⁴ Il y a lieu de consigner dans un journal le type et la quantité d'aliments fourragers complémentaires utilisés sur l'alpage.

⁵ L'utilisation d'aliments fourragers complémentaires contenant des organismes génétiquement modifiés ou des substances qui en sont issues est interdite.

Art. 7 Lait et rafraîchissement du lait

¹ Le lait cru qui n'est pas immédiatement transformé en fromage doit être refroidi à moins de 13 °C dans un délai de 2 heures après la traite ou la livraison.

² A l'exception du rafraîchissement, le lait cru ne doit être soumis à aucun autre traitement thermique.

³ Il ne doit être ni bactofugé, ni ultrafiltré ou microfiltré.

⁴ La teneur voulue en matières grasses du lait de cuve est obtenue par écrémage naturel.

⁵ Il n'est permis de mélanger des laits qu'à la condition que ceux-ci proviennent de pâturages d'estivage voisins éloignés de 10 km au plus (par la route) du lieu de transformation.

Art. 8 Fabrication/Principes de transformation

¹ La fabrication de *Glarner Alpkäse* est limitée à la durée d'estivage usuelle dans la région, mais elle ne peut commencer avant le 1^{er} mai ni se prolonger au-delà du 30 octobre.

² La transformation commence dans un délai maximum de 24 heures après la traite la plus ancienne.

³ L'adjonction de crème de petit-lait au lait de cuve est interdite.

⁴ Le lait est transformé dans une cuve en cuivre chauffée directement ou indirectement.

⁵ Des appareils de travail en bois, en polyéthylène et en acier inoxydable, ainsi que des toiles à fromage en matériau traditionnel dans un état d'hygiène impeccable peuvent être utilisés pour la transformation.

⁶ Des parois et plafonds en bois sont autorisés dans les locaux de transformation et de stockage, pour autant qu'ils soient dans un état irréprochable.

⁷ Pour autant que les zones de travail soient clairement séparées dans l'espace, le local de transformation de l'exploitation d'estivage peut aussi servir aux fins suivantes :

- à faire la cuisine et à manger, pour autant qu'aucune contamination croisée ne puisse avoir lieu;
- les équipements utilisés pour cuisiner ou manger doivent se distinguer clairement de ceux réservés à la transformation du lait.
- à empiler du bois de chauffage.

Art. 9 Présures, cultures, substances auxiliaires et additifs

¹ Au moment de l'ensemencement et/ou de l'emprésurage, le *Glarner Alpkäse* est soumis à l'action de bactéries lactiques mésophiles et thermophiles.

² Une culture active de bactéries lactiques est ajoutée à du lait ou à du lait écrémé. La culture bactérienne autorisée est spécialement fabriquée pour les fromageries d'alpage et doit avoir été autorisée conformément aux prescriptions du groupement demandeur.

³ Il est interdit d'utiliser des présures génétiquement modifiées, de même que d'autres additifs ou substances auxiliaires irradiées ou génétiquement modifiées.

⁴ Seul du sel de cuisine sans adjonction d'iodures et/ou de fluorures peut être utilisé.

⁵ Aucun autre ingrédient, additif ou auxiliaire technologique n'est autorisé.

Article 10 Transformation en Glarner Alpkäse

¹ La culture lactique et la présure sont ajoutées au lait de cuve à une température de 30 à 33° C. L'ensemencement peut précéder l'emprésurage de 10 à 40 minutes : 2 à 8 cuillères de culture par 100l sont ajoutées au lait de cuve.

² Le caillé est obtenu après 25 à 38 minutes de coagulation (trancher, retourner à la louche et rompre, d'abord à la main avec la louche et la harpe, ensuite soit à la main avec un tranche-caillé soit avec un brasseur mécanisé à hélice). Le travail du caillé dure de 20 à 40 minutes; la taille des grains de caillé peut aller de celle d'un grain de blé à celle d'un grain de maïs.

³ Température de chauffage au moins 44 °C, max. 47 °C

Temps de chauffage 25 à 60 minutes

Le chauffage commence lentement. La température est choisie de telle sorte que le caillé atteigne le taux de dessiccation souhaité après un brassage de 5 à 30 minutes.

⁴ Après le brassage, la masse de fromage est retirée manuellement de la cuve au moyen d'une toile d'égouttage ou s'égoutte spontanément. Il est interdit d'utiliser une pompe à caillé. Le cas échéant, le caillé peut être prépressé. La masse de caillé prépressé est ensuite découpée en portions et versée dans des moules d'un diamètre fixe de 28 à 32 cm, puis pressée une nouvelle fois.

⁵ La marque de caséine, selon l'art. 15, est apposée sur les meules au cours du premier ou du deuxième retournement.

Article 11 Soins à apporter au fromage

¹ Seul l'ajout de sel de cuisine à l'eau de frottage est autorisé. Une culture de surface d'Agroscope Liebefeld-Posieux (pour le développement et le soin de la croûte) peut être utilisée au début de la saison d'alpage.

² L'affinage a lieu en cave. Sorti de la presse, le fromage est plongé pendant une journée dans un bain de saumure. Les deux premiers jours après le saumurage, les meules sont bien frottées avec du sel et un peu d'eau de frottage. A partir du troisième jour, elles ne sont plus qu'emmorgées. Elles ne doivent jamais sécher avant la formation de la croûte. Ensuite, elles sont emmorgées tous les deux jours. Elles ne doivent plus être retournées « avec des cicatrices mouillées ». Au bout de quatre semaines, les meules sont soignées quand nécessaire, mais au moins une fois par semaine.

³ L'affinage doit se faire sur des planches en bois.

⁴ Bain de saumure :

La quantité de saumure correspond au moins au triple du poids du fromage produit dans la journée.

Teneur en sel 20 à 22° Bé, ou dépôt visible de sel

Température Optimale : 12 à 15 °C, maximale : 16 °C

Degré d'acidité 10 à 15° SH

⁵ Conditions climatiques :

Température d'entreposage optimale : 12 à 15 °C, maximale : 18 °C

Humidité de l'air au moins 85 % HR

⁶ Chaque meule de *Glerner Alpkäse* doit être soignée et entreposée dans l'aire géographique de production pendant toute la durée de l'affinage. La durée minimale d'affinage est de 60 jours.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 12 Taxation

¹ La commission de taxation effectue une taxation du *Glarner Alpkäse* conformément au règlement de taxation.

² La taxation a lieu dans la cave de stockage de l'entreprise acquéreur. L'entreprise doit présenter les fromages triés selon un barème classe 1a jusqu'à marchandise déclassée. On procède à au moins deux taxations par unité d'exploitation:

Prétaxation: en juin, dès que les fromages sont stockés pour la vente.

Taxation principale: au cours de la deuxième moitié du mois d'octobre pour l'ensemble de la production encore en stock.

Article 13 Critères d'appréciation et de classification pour *Glarner Alpkäse*

¹ Critères d'appréciation

Ouverture: ouverture régulière, clairsemée, propre et circulaire, le plus souvent de 3 à 9 mm de diamètre.

Pâte: de couleur blanc ivoire à jaunâtre ; de texture fine, elle est tendre à la coupe et souple (longue).

Arôme: (arôme et goût) : végétal, lactique, de croûte morgée et fruitée, avec parfois une légère note torréfiée. Goût typique de fromage d'alpage glaronnais, pur, doux, lactique, avec une note d'herbes des Alpes. Prend en bouche un goût corsé en vieillissant.

Aspect extérieur: croûte uniformément propre, saine, fermée, forme normale, diamètre de 28 à 32 cm, transportable et stockable.

² Les caractéristiques d'appréciation du *Glarner Alpkäse* des unités d'exploitation: la note accordée pour chacun des quatre critères donne la note générale suivante:

Échelle des notes concernant les différents critères d'appréciation

Très bon	4,75 - 5
Bon	4,5
Satisfaisant	4 – 4,25
En partie satisfaisant	3,5 – 3,75
Médiocre, insuffisant	3 – 3,25

La somme des 4 notes particulières donne la note générale. Note maximale: 20.

³ Les lots bénéficiant du marquage AOP doivent totaliser au moins 18,5 points et obtenir 4 points au moins pour chaque critère.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 14 Traçabilité de *Glarner Alpkäse*

¹ Lors de la fabrication, la marque de caséine indiquant le numéro d'agrément de l'exploitation, le numéro d'ordre de fabrication et la date de fabrication seront apposés sur les meules.

² Toute entreprise qui prend en charge des meules de *Glarner Alpkäse*, les affine, les emballe, les découpe en portions et les vend (en Suisse ou à l'étranger) tient un journal de contrôle. Il convient d'y consigner au moins les données suivantes :

Contrôle à la réception : date de réception, fournisseur ou numéro d'agrément, nombre des meules et poids à la réception ;

Contrôle à la sortie : date de sortie, nombre des meules ou d'unités emballées et poids à la sortie.

³ Les marques de caséine sont disponibles auprès du groupement demandeur. Pour la taxation, il convient de convoquer la commission de taxation.

⁴ Les comptes rendus des contrôles doivent être conservés trois ans au moins et présentés spontanément à l'organisme de certification.

⁵ La marque de caséine apposée sur les meules de *Glarner Alpkäse* et la date de production permettent de garantir en tout temps la traçabilité jusqu'à l'exploitation d'estivage.

⁶ La marque de caséine apposée sur les meules permet de savoir quels *Glarner Alpkäse* proviennent d'exploitations titulaires d'un permis d'exportation.

⁷ Tous les producteurs de *Glarner Alpkäse* peuvent se procurer auprès du groupement demandeur les marques de caséine pourvues du numéro correspondant à l'unité d'exploitation.

Article 15 Etiquetage

¹ La désignation *Glarner Alpkäse* est réservée aux meules provenant des lots qui ont subi une taxation de prise en charge et n'ont pas été déclassés.

² Les lots classés 1a lors de la taxation selon l'art. 12 doivent être désignés comme suit :

- meules : label reproduit ci-après et marque de traçabilité (Glarona Alpkäse, timbre ou label)
- vente en vrac ou marchandise préemballée : *Glarner Alpkäse* muni du logo AOP reproduit ci-après. L'utilisation de signes supplémentaires est autorisée pour autant qu'ils ne dominent pas la désignation et la présentation décrites ci-dessus.

Marques de caséine de Glarner Alpkäse :



Marque de caséine de Glarner Alpkäse provenant d'exploitations titulaires d'un permis d'exportation:



Logo à apposer sur les meules de Glarner Alpkäse ou pour la vente en vrac:



Article 16 Organisme de certification

¹ Les organismes suivants sont compétents pour la certification:

- ProCert (SCES 038)
- q.inspecta GmbH (SCEsp 107)

² Les exigences minimales relatives au contrôle figurent dans le manuel établi par le service de certification et par le groupement demandeur. Ces exigences sont contraignantes pour les utilisateurs de l'AOP.



Cahier des charges

Glarner Kalberwurst

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 5 août 2011 de l'office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Glarner Kalberwurst, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

La *Glarner Kalberwurst* est fabriquée dans le canton de Glaris.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Glarner Kalberwurst* est une saucisse échaudée fabriquée avec de la viande de veau et de porc. Elle se vend crue, échaudée ou échaudée/pasteurisée.

² Elle est embossée dans des boyaux courbes de bœuf naturels, d'un calibre de 36 à 42 mm. Les saucisses crues sont fermées manuellement par rotation du boyau sans attache. Le poids du produit fini varie entre 80 et 300 g.

³ La couleur est claire/blanche.

Article 4 Caractéristiques chimiques

¹ La *Glarner Kalberwurst* est fabriquée avec de la viande de veau et de porc, du lard, év. du bloc (tête de veau ou couenne), du pain blanc, év. des œufs et d'une adjonction.

² Valeurs chimiques:

Protéines totales	au moins 10,8 %
Protéines de tissu conjonctif	max. 2,5 %
Protéines de tissu musculaire	au moins 9,0 %
Protéines de lait	max. 1,6 %
Part de matière grasse	max. 30,0 %
NaCl	max. 2,4 %
Glucides	max. 8,5 %

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La *Glarner Kalberwurst* a lorsqu'elle est cuite un goût de viande délicatement épicé, avec de légères notes de poivre et de macis ainsi qu'une note un peu plus prononcée de noix de muscade. L'ajout de pain blanc donne à *Glarner Kalberwurst* son goût fin, délicat et arrondi.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 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 et le lait en poudre proviennent exclusivement de la Suisse et de la Principauté du Liechtenstein.

³ Le pain blanc est fabriqué dans le canton de Glaris.

⁴ Les œufs proviennent de la Suisse.

⁵ La recette de *Glarner Kalberwurst* doit être conforme aux dispositions légales relatives à la saucisse de veau.

⁶ La masse totale prête à l'embossage a la composition suivante:

Viande de veau (V II)	35 %	(+/- 2 %)
Viande de porc (P II)	10 %	(+/- 6 %)
Lard (P IV)	24 %	(+/- 6 %)
Pain blanc	6 %	(+/- 2 %)
Remplissage	25 %	(+/- 2 %)

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

Article 7 Ingrédients et additifs

¹ Les ingrédients suivants sont obligatoires dans la fabrication de *Glarner Kalberwurst*:

- a) viande de veau;
- b) viande de porc;
- c) lard;
- d) remplissage composé de 25 % de lait ou d'une part proportionnelle de lait en poudre, d'eau ou de glace ou éventuellement de protéines de lait;
- e) pain blanc;
- f) sel de cuisine (max. 22 g/kg de la masse);
- g) épices: poivre, noix de muscade, macis;

h) courbes de bœuf d'un calibre de 36 à 42 mm.

² Les ingrédients suivants sont également admis:

a) bloc (couenne ou tête de veau);

b) œufs;

c) lactose, dextrose, sirop de glucose, saccharose;

d) protéines de lait;

e) épices et extraits d'épices: citron, poireau, céleri, panais, cardamome, gingembre, coriandre et oignon;

f) condiment en poudre, condiment.

³ Les additifs suivants peuvent être utilisés en quantités conformes à la législation relative aux denrées alimentaires:

a) stabilisateurs (E 450, E 451, E 452);

b) correcteurs d'acidité (E 262, E 325, E 300, E 301, E 330, E 331, E 575);

c) exhausteurs de la saveur (E 621).

⁴ Les mélanges de condiments doivent répondre aux exigences fixées aux al. 1, 2 et 3.

⁵ Aucun autre ingrédient ou additif n'est autorisé.

Article 8 Production

¹ La *Glarner Kalberwurst* est une saucisse échaudée de couleur blanche, composée de viande, de lard, de glace, de sel et d'épices mélangés et finement hachés. On y ajoute ensuite du pain blanc. L'émulsion obtenue de cette manière est appelée chair à saucisse et embossée dans des boyaux naturels. L'échaudage dénature les protéines, ce qui rend la saucisse ferme à la coupe.

² Composition de la matière première:

a) la composition de la matière première doit être conforme aux art. 6 et 7;

b) les ingrédients et les additifs mentionnés à l'art. 7 peuvent être ajoutés séparément ou sous forme de mélange combiné. Le dosage des différents ingrédients est spécifique à l'entreprise de fabrication.

³ Fabrication de la chair à saucisse:

a) la chair à saucisse prête à embosser est fabriquée dans un appareil approprié (p. ex. cutter ou blitz) ; la viande, le pain blanc et les autres ingrédients et additifs sont transformés en une émulsion claire, très fine et bien liée;

b) la viande, le lard, les épices et une partie de l'adjonction sont transformés en une émulsion bien liée (chair à saucisse); on y ajoute ensuite le pain blanc et le reste de l'adjonction jusqu'à ce que la masse atteigne une consistance homogène;

- c) il est possible de fabriquer au préalable dans le cutter ou blitz de la pâte composée de pain blanc, de lait et év. d'œufs, destinée à être ajoutée ensuite à la chair à saucisse.

⁴ Embossage et fermeture:

- a) la chair à saucisse fraîche est embossée dans des menus de bœuf d'un calibre de 36 à 42 mm; le poids du produit fini varie entre 80 et 300 g;
- b) Les deux bouts de la saucisse crue sont fermés manuellement par torsion.

⁵ Echaudage:

- a) les *Glarner Kalberwürste* sont échaudées dans de l'eau chaude ou à la vapeur. La température au cœur du produit doit atteindre 68 °C au moins. les saucisses doivent être maintenues à cette température jusqu'à la destruction de germes végétatifs pathogènes;
- b) après l'échaudage, les produits sont immédiatement refroidis dans un bain froid d'eau potable ou sous la douche.

Une pasteurisation après l'emballage sous vide est possible.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 9 Contrôle du produit

L'appréciation est effectuée par une commission de taxation selon les dispositions du manuel de contrôle.

Article 10 Critères de taxation

¹ La *Glarner Kalberwurst* est taxée selon les critères suivants:

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

² La taxation est effectuée au moyen du tableau de taxation fourni dans le manuel de contrôle, selon une échelle de 20 points au maximum. La désignation protégée *Glarner Kalberwurst* ne peut être utilisée que si la saucisse obtient au moins la note de 12 points. Aucun critère ne doit obtenir la note 1.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 11 Eléments spécifiques de la désignation

¹ Chaque *Glarner Kalberwurst* mise dans le commerce doit porter la mention suivante:

IGP, Indication géographique protégée ou Produit avec indication géographique protégée

² La mention est formulée en une langue officielle ou, le cas échéant, en anglais ou en la langue du pays d'exportation.

Article 12 Organisme de certification

¹ Les organismes suivants sont compétents pour la certification:

- ProCert Safety AG (SCESp 038)
- q.inspecta GmbH (SCEsp 107)

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



Cahier des charges

Gruyère

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 6 juillet 2001 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 27 mai 2014, du 11 mars 2015 et du 14 décembre 2015.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Champ d'application

Le présent cahier des charges contient les prescriptions qu'il y a lieu d'observer en vue de garantir l'authenticité du fromage *Gruyère* et d'en favoriser la qualité. Il fixe les exigences requises pour que le produit acquière le droit à l'utilisation de la dénomination *Gruyère* ou *Gruyère d'Alpage*. Lorsque les dispositions du présent cahier des charges sont plus exigeantes que l'assurance qualité, les premières sont applicables.

Article 2 Nom et protection

¹ *Gruyère*, appellation d'origine protégée (AOP). Toutes les traductions de ces dénominations sont également régies par le présent cahier des charges.

² La dénomination *Gruyère d'Alpage* est également soumise au présent cahier des charges. Les dispositions figurant aux articles 30 à 36 s'appliquent en priorité.

Article 3 Aire géographique

¹ L'aire géographique du *Gruyère* comprend les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura ainsi que les communes de l'arrondissement administratif du Jura bernois et les communes de Ferenbalm, Guggisberg, Mühleberg, Münchenwiler, Rüschegg et Schwarzenburg du canton de Berne, à l'exception du territoire géographique de l'ancienne commune d'Albligen.

² L'aire géographique du *Gruyère* comprend les fromageries mentionnées ci-dessous, dont le rayon de collecte du lait est défini dans les cartes figurant à l'annexe II:

Canton d'Argovie : Vordemwald;

Canton de Berne : Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken, Trubschachen, Vorderfultigen, Werdthof;

Canton de Lucerne: Rain;

Canton de Soleure: Selzach, Reckenkien;

Canton de St. Gall:	Gebertingen;
Canton de Schwyz:	Vorderberg, Steinen;
Canton de Zoug:	Alosen, Hinterberg.

³ Les rayons de collecte selon l'alinéa 2 englobent toutes les exploitations qui livraient leur lait aux fromageries mentionnées le 30 avril 1999. Leur aire géographique (en annexe II) est délimitée par l'emplacement des exploitations les plus éloignées de la fromagerie.

Section 2 Description du produits

Article 4 Age minimal du produit

Le *Gruyère* doit être âgé au minimum de 5 mois à la sortie des caves d'affinage, lesquelles doivent être situées en Suisse. Les durées mentionnées s'entendent pour un âge moyen par lot.

Article 5 Caractéristiques physiques et organoleptiques

¹ Forme et aspect: Le *Gruyère* a une forme de meule ronde, il doit présenter une croûte emmorgée, grainée, uniformément brunâtre et saine. Le format doit être normal et bien proportionné. Le talon de la meule doit être légèrement convexe.

Hauteur:	9,5 à 12 cm
Diamètre:	55 à 65 cm
Poids:	25 à 40 kg

² Ouverture: La présence d'ouverture est souhaitable mais pas indispensable. Les trous ont en majorité un diamètre de 4 à 6 mm. Des petites lainures fermées, isolées sont admises.

³ Pâte: Au toucher, la pâte a l'aspect d'une surface fine et faiblement humide. Elle est moelleuse, de fermeté moyenne et de faible friabilité. Elle a une teinte ivoirine et unie qui varie selon les saisons.

⁴ Goût: Soutenus par une note plus ou moins salée, les goûts fruités, par l'action conjuguée des fermentations lactiques et de la morge, dominant. Ils peuvent varier selon le terroir.

⁵ Le *Gruyère* doit avoir de bonnes propriétés de conservabilité lui permettant d'atteindre sa maturité sans subir de perte de qualité.

⁶ Ces exigences s'appliquent à chaque meule.

Article 6 Caractéristiques chimiques

¹

Matière grasse:	49 à 53 % dans l'extrait sec
Eau:	34,5 à 36,9 %
Sel:	1,1 à 1,7 %.

² Ces exigences s'appliquent à chaque lot lors de la taxation.

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

A. Production

I Affouragement

Article 7 Interdiction d'ensilage

Dans les exploitations dont le lait est destiné à la fabrication du *Gruyère*, la préparation et la distribution d'ensilages de toutes espèces sont interdites. Les prescriptions figurant à l'annexe I et à l'article 15 sont réservées.

Article 8 Composition de la ration

Le 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation.

Article 9 Aliments autorisés pendant le régime vert

¹ Sont autorisés comme fourrages, à part l'herbe, durant la période d'affouragement en vert:

- a) Le seigle vert, l'avoine et le maïs vert.
- b) Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette et les autres fourrages annuels semblables.
- c) Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains, en quantités ne dépassant pas au total 10 kg par vache et par jour.
- d) Le maïs haché, les feuilles et collets de betteraves fraîches. L'affouragement de ces aliments doit intervenir dans les 24 heures suivant la coupe.

² L'utilisation des aliments cités aux lettres a et b est interdite après le 1er décembre.

Article 10 Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert

Sont autorisés comme aliments complémentaires, à part le foin, le regain et la paille:

- a) Le son de blé, les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drèches de brasserie desséchées et non réhydratées, les balles de céréales, le duvet d'avoine.
- b) Les fourrages verts séchés artificiellement (herbe, maïs vert et céréales fauchées en vert) sous forme de fourrages secs hachés, de cubes ou de briquettes, de même que les résidus desséchés d'épis de maïs.

Article 11 Fourrages de base pendant le régime sec

¹ Le foin et le regain qui constituent la ration de base doivent être sains, ne pas avoir subi une fermentation excessive et ne pas être moisis.

² Le conditionnement en balles rondes ou parallélépipédiques est autorisé seulement si celles-ci sont entreposées sur un fond sec, à l'abri de la pluie et des risques de condensation.

³ En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre, de bonne qualité.

⁴ A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base.

Article 12 Aliments complémentaires autorisés pendant le régime sec

¹ Peuvent être donnés comme fourrages complémentaires durant le régime sec:

- a) Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, en quantités ne dépassant pas au total 15 kg par vache et par jour. Ces racines doivent être propres et saines.
- b) Les pommes de terre nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains en quantité ne dépassant pas au total 10 kg par vache et par jour. Les pommes de terre doivent être données crues au bétail. Pour prévenir la germination des pommes de terre fourragères, on ne doit utiliser que des produits autorisés pour les pommes de terre de consommation en appliquant les mêmes doses.
- c) Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie séchées non réhydratées.
- d) Les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support).

² Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour; elles peuvent être mélangées, sur une aire propre, à du fourrage sec haché. Les coupe-racines et les autres ustensiles utilisés doivent être tenus propres.

Article 13 Aliments concentrés

¹ Peuvent être donnés comme fourrages concentrés aux vaches laitières:

- a) Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de la meunerie de qualité irréprochable.
- b) L'herbe séchée artificiellement qui n'a pas été surchauffée, ainsi que les pommes de terre séchées.
- c) Les tourteaux de graines oléagineuses, les farines d'extraction et les féveroles; pour les résidus de l'extraction de l'huile de la graine de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache.
- d) Les mélanges préparés avec les aliments mentionnés sous lettres a, b et c du présent alinéa, ainsi que les aliments pour vaches laitières livrés par le commerce.

² Il est interdit d'humecter les fourrages concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés, dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés immédiatement avant la distribution à des racines, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales.

Article 14 Aliments prohibés toute l'année

¹ L'affouragement d'ensilage, d'urée, de produits contenant de l'urée, de farine et de concentré protéique de provenance animale est prohibé.

² Sont aussi considérés comme ensilages, au sens du présent cahier des charges, les pulpes et les feuilles de betteraves, le maïs haché, les feuilles de pois, les drêches de brasserie, les balles de fourrages enrubannées et les autres fourrages stockés dans des entrepôts de fortune durant plus d'une semaine.

³ Sont assimilés à des ensilages le maïs en grains humides et les autres céréales humides traitées avec de l'acide propionique, ou avec d'autres additifs ou encore d'une autre manière.

Article 15 Exception à l'interdiction d'affourager de l'ensilage

Exceptionnellement, le jeune bétail peut être affouragé à l'aide d'ensilage de maïs, à condition que les sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage soient éloignés et séparés de ceux dévolus aux vaches laitières. L'interprofession, en collaboration avec l'acheteur de lait et la société de laiterie, autorise ces exceptions après avoir consulté l'organisme de certification.

II Traitements médicamenteux vétérinaires

Article 16 Interdiction d'utiliser des activateurs de croissance

L'utilisation d'activateurs de croissance, d'hormones ou de produits de même type, est interdite, tels que la somatotropine.

III Lait

Article 17 Rafrâchissement du lait

Le rafrâchissement du lait à la ferme doit permettre de maintenir sa température entre 12 et 18° C.

Article 18 Livraison

¹ Le lait doit parvenir deux fois par jour à la fromagerie, immédiatement après la traite, aux heures convenues entre le fromager et l'organisation des producteurs.

² La livraison du lait une fois par jour est exceptionnellement autorisée pour les sociétés qui:

- a) livraient une fois par jour avant le 22 janvier 1998;
- b) fabriquaient régulièrement du *Gruyère* de bonne qualité;
- c) produisent du lait de bonne qualité;
- d) ne transportent pas du lait pendant une durée supérieure à 1 ½ h, et
- e) stockent le lait à une température comprise entre 12 et 18° C.

³ Ces sociétés ne peuvent en aucun cas collecter une fois par jour de nouveaux laits.

⁴ Ces règles sont applicables par analogie aux producteurs individuels.

Article 19 Lait destiné à la production de *Gruyère*

Le lait destiné à la production de *Gruyère* est un lait de vache produit avec du fourrage de non-ensilage qui correspond aux critères suivants:

- a) sa composition n'a pas été modifiée à l'exception de l'ajustement en matière grasse;
- b) il n'a pas été chauffé au-delà de la température à laquelle il a été obtenu, ni soumis à un traitement dont l'effet est équivalent;
- c) il n'est pas mélangé au lait d'autres espèces.

Article 20 Critères de qualité du lait lors de la livraison

Les normes de qualité du lait à la livraison sont basées sur les analyses suivantes: réductase préincubée, acidité du lactofermentateur, dénombrement des propioniques et des butyriques. La procédure et les normes sont fixées dans le manuel de contrôle.

B. Fabrication du *Gruyère*

Article 21 Principes généraux

¹ La fabrication du *Gruyère* s'effectue selon les usages locaux, loyaux et constants.

² Le lait doit provenir uniquement des producteurs attitrés aux fromageries. Le rayon de ravitaillement de la fromagerie est de 20 kilomètres au maximum.

³ Le lait de fromagerie ne doit avoir subi aucun traitement. Aucun appareil destiné à la bactofugation, l'ultrafiltration ou la microfiltration ne doit se trouver dans le local de fabrication.

⁴ Le lait est soumis à l'action des levains d'exploitation et de présure. Les cultures sur lait représentent, le cas échéant, un complément aux cultures sur petit-lait. Les cultures autorisées sont les cultures CMB 202, 203, 280, 291 et 292 de la station fédérale de recherche FAM, ainsi que toutes les nouvelles cultures approuvées par l'Interprofession qui sont issues de l'aire géographique du *Gruyère*.

⁵ La réincorporation de la crème de petit-lait est interdite.

⁶ L'adjonction d'additifs est interdite.

Article 22 Equipements

¹ La mécanisation des différentes phases de fabrication et d'affinage ne doit pas porter atteinte aux caractéristiques traditionnelles du produit.

² La capacité des équipements doit être adaptée au volume de lait à travailler. La cuve de fabrication ne peut notamment être utilisée qu'une seule fois par 24 heures pour la fabrication de *Gruyère*. La production de *Gruyère* doit être la première fabrication de la journée de travail.

³ Tout nouveau procédé et équipement utilisés pour la fabrication et l'affinage doivent faire l'objet d'essais conduits au plan scientifique, technique et pratique et démontrant qu'il ne porte pas atteinte à la typicité du produit.

⁴ Le lait doit être transformé dans des cuves ouvertes en cuivre d'une capacité maximale utile de 6'600 litres.

⁵ L'utilisation de cuves fermées et/ou de cuves d'une capacité supérieure à 6'600 litres est exceptionnellement autorisée aux conditions cumulatives suivantes:

- a) leur utilisation est antérieure au 22 janvier 1998.
- b) le *Gruyère* produit est de bonne qualité.

⁶ Cette exception devient caduque lors du remplacement des installations.

Article 23 Préparation et maturation du lait

¹ Le travail en chaudière se déroule dans un délai maximum de 18 heures après la traite la plus ancienne. Un report au jour suivant d'une quantité de lait équivalent à une demi-meule au maximum est possible.

² Conditionnement du lait de la première traite : le lait de la première traite est stocké dans des chaudières en cuivre ou des cuves à une température située entre 12 et 18° C jusqu'à la réception de la deuxième traite. Il est possible d'ensemencer le lait de la première traite avec des bactéries lactiques pour favoriser le début de la maturation.

³ Préparation du lait de chaudière: le lait de la deuxième traite est mélangé au lait de la première traite. Une partie du lait de la deuxième traite est écrémé, pour standardiser le taux de matière grasse du lait de chaudière, afin de répondre aux normes données du *Gruyère*. L'écémage naturel ou mécanique est autorisé. La centrifugation est autorisée seulement avec du lait frais.

Article 24 Emprésurage et travail en chaudière

L'addition de présure s'effectue à une température d'environ 31° C; la coagulation dure entre 30 et 50

minutes. Le choix de ces deux paramètres dépend des équipements et de la consistance recherchée du caillé. Les traitements en chaudière (décaillage - brassage - chauffage) sont laissés à l'initiative des fabricants et doivent permettre l'obtention d'une pâte souple et onctueuse, de matière sèche suffisante. Pour obtenir un degré correct d'essuyage du caillé et un effet sélectif sur la flore microbienne, le chauffage doit atteindre une température située entre 54 et 59° C. Le délactosage est interdit.

Article 25 Moulage, pressage

¹ Le transfert du caillé dans les moules s'opère manuellement ou mécaniquement.

² L'apposition sur chaque meule de la date de fabrication avec des chiffres en caséine et de la marque d'identification selon l'article 47 est obligatoire.

³ Le pressage, d'une durée minimum de 16 h, s'effectue à une pression progressive et suffisante pour assurer une bonne cohésion des grains et un égouttage homogène.

Article 26 Salage

Le salage débute sitôt après le démoulage, soit par un salage à sec, soit par une immersion des meules dans une saumure ayant plus de 20°Beaumé et une température située entre 12 et 20° C.

C. Maturation et affinage

Article 27 Caves de maturation et d'affinage

¹ Les fromages après salage sont entreposés dans des caves ayant une température se situant entre 12 et 18° C et une humidité relative d'environ 92 %. L'ambiance des caves d'affinage de *Gruyère* est caractérisée par une présence perceptible d'ammoniac.

² Les fromages reposent sur des tablards d'épicéa «picea abies» bruts non rabotés.

³ Le renouvellement de l'air doit être possible.

⁴ Si nécessaire, on utilise des équipements techniques pour assurer la régularité et l'homogénéité des conditions climatiques définies.

Article 28 Soins en cave et formation de la morge

¹ En début de maturation, durant 8 à 12 jours, les meules salées superficiellement sont frottées et retournées quotidiennement.

² Pour provoquer la formation de la morge, les meules sont frottées avec de l'eau salée.

³ Compte tenu de l'importance capitale de la morge dans les échanges entre le fromage et l'air ambiant ainsi que dans la formation du goût et de l'arôme, l'emmorage et l'entretien de la morge doivent être effectués avec le plus grand soin.

⁴ Les tablards en épicéa doivent être lavés et séchés régulièrement. L'excès d'humidité en surface doit être combattu (emploi d'une toile sèche - changement des tablards). L'usage d'agents antimicrobiens et de colorants de surface est interdit.

Article 29 Affinage

Le *Gruyère* doit être âgé de cinq mois au minimum à la sortie des caves d'affinage, lesquelles doivent être situées en Suisse. Il doit avoir été affiné trois mois au moins dans l'aire de production définie à l'article 3.

Section 4 **Conditions spécifiques à l'obtention, l'étiquetage et au contrôle du *Gruyère d'Alpage***

Article 30 Protection du terme alpage

L'utilisation du terme alpage est définie aux articles 30 à 36.

Article 31 Définition des alpages

Par alpages, on entend les exploitations d'estivage telles qu'elles sont définies dans l'ordonnance sur la terminologie agricole¹.

Article 32 Exigences concernant l'alpage

¹ La production du lait et la fabrication du *Gruyère d'Alpage* doivent se dérouler exclusivement lorsque les herbages permanents de l'alpage sont suffisants pour constituer le fourrage de base du bétail.

² La production du lait et la fabrication du *Gruyère d'Alpage* doivent se dérouler exclusivement sur le site d'un alpage et remplir les conditions supplémentaires suivantes:

- a) Le chargement en bétail des pâturages doit être conforme au site et à la capacité de rendement du sol. La surface pâturable par unité de gros bétail-fourrage grossier (UGBFG) doit être d'au moins 50 ares. Le nombre de porcs ne doit pas être supérieur à une fois et demi celui des vaches.
- b) La fumure des pâturages doit favoriser une composition botanique équilibrée et riche en espèces et correspondre à une utilisation modérée et échelonnée des pâturages. Le fumier et le lisier produits sur l'alpage forment la base de la fumure. Il est interdit d'utiliser des engrais minéraux azotés, des boues d'épuration liquides ou d'autres engrais liquides ne provenant pas de l'exploitation.
- c) L'utilisation d'herbicides n'est autorisée que pour le traitement plante par plante.
- d) Le bétail doit être estivé sous garde ou sur des pâturages clôturés.

Article 33 Description du produit

Hauteur:	9 à 11,5 cm
Diamètre:	50 - 65 cm
Poids:	20 - 35 kg

Article 34 Affouragement

¹ Les fourrages de base se composent exclusivement des herbages permanents de l'alpage et constituent l'essentiel de l'alimentation du bétail.

² L'utilisation de fourrages (foin, regain, concentrés) autres que ceux directement produits sur l'alpage n'est admise que comme complément, selon les recommandations des Stations fédérales de recherches agronomiques. Elle est limitée aux buts suivants:

- a) parer aux situations exceptionnelles dues aux conditions météorologiques ;
- b) équilibrer la ration alimentaire et maintenir la santé du bétail estivé ;
- c) compenser la diminution de la production herbagère en fin de saison.

¹ RS 910.91

Article 35 Fabrication du *Gruyère d'Alpage*

¹ Le lait doit provenir de l'alpage où il est transformé en *Gruyère* ou d'un alpage voisin. Le transport du lait par chemin carrossable est possible, dans le cadre d'un bassin naturel cohérent, et dans un rayon maximal de dix kilomètres.

² Le lait peut être refroidi dans des baquets.

³ La fabrication est quotidienne. Une seconde fabrication quotidienne est exceptionnellement tolérée pendant une partie de la saison d'alpage si la production laitière, conforme au site, dépasse les capacités des installations. Cette exception devient caduque lors du remplacement des installations.

⁴ Le procédé d'écémage doit être exclusivement naturel.

⁵ Seuls les levains d'exploitation (petit-lait) peuvent être utilisés. Pour le surplus, l'article 21, alinéa 4, est applicable.

⁶ Le chauffage du caillé doit atteindre une température comprise entre 53° C et 57° C au maximum.

⁷ L'utilisation de toiles est obligatoire.

⁸ Le saumurage s'effectue sur le site de fabrication.

Article 36 Traçabilité, étiquetage

¹ Le respect des conditions décrites aux articles 30 à 35 doit être garanti par des procédés de contrôle adéquats (manuel de contrôle) dans les alpages et attesté par l'apposition sur chaque meule d'une plaque d'identification conformément aux prescriptions définies à l'article 47.

² La mention *Gruyère d'Alpage* est obligatoire. Le style d'écriture et la présentation du terme *Gruyère* doit se conformer aux prescriptions d'étiquetage de l'article 48. Toute mention susceptible de créer la confusion chez le consommateur est interdite (telle que fromage d'alpage, de l'Alpe, du chalet, etc.). Les indications de provenance régionale et le nom de l'alpage sont autorisés d'office.

³ Pour la fabrication d'alpage, la production totale est répartie sur deux lots.

Section 5 Test du produit final

Article 37 Principe

Tout fromage produit dans le but d'obtenir l'appellation *Gruyère* ou *Gruyère d'Alpage* doit être soumis à trois appréciations:

- a) La classification lors de la prise en charge par le commerçant-affineur.
- b) La taxation par la commission de taxation nommée par l'Interprofession.
- c) Le contrôle de sortie par le commerçant-affineur.

Article 38 Première appréciation

¹ La première appréciation est effectuée sur des fromages âgés de 3 à 4 mois, meule par meule, pour un lot entier.

² Cette première appréciation donne lieu à une classification en pré-AOP, IIème choix, voire IIIème choix. Les IIème et IIIème choix ne peuvent pas porter la dénomination *Gruyère*.

³ La réserve locale est contrôlée et marquée spécialement. Le IIème choix ne peut être mis en réserve locale.

Article 39 Deuxième appréciation ou taxation

La deuxième appréciation est effectuée par une commission neutre sur des fromages âgés de 4 à 5 mois. Ces fromages sont classés en 1er choix A (18 points et plus, 8 ½ goût et pâte), ou 1er choix B (16 ½, minimum 4 au goût) ou IIème choix (voir première appréciation).

Article 40 Critères de taxation

¹ La taxation est effectuée sur la base de l'ouverture, de la pâte, de l'arôme et de l'extérieur (forme et propriétés de conservation).

² Lors de la taxation, la présence de marques de caséine doit être contrôlée. L'absence de marques non justifiée, entraîne automatiquement le déclassement en IIème choix.

³ Critères de classification:

18 points et plus et au minimum 8.5 au goût et pâte:	Qualité I A
16,5 points et plus et au minimum 4 au goût:	Qualité I B
En dessous:	Qualité II

Le *Gruyère* de qualité IA: obtient une étiquette, destiné à être vendu à la coupe ou en préemballé.

Le *Gruyère* de qualité IB: est identifié spécialement. Il ne peut être vendu à la coupe ou en préemballé. Il est utilisé dans les mélanges fondus ou sous forme râpée.

Le fromage de qualité II: est marqué au fer, à trois endroits. Il ne peut pas porter le nom *Gruyère*, il est acheminé vers une autre utilisation telle que la fonte.

Le fromage de qualité III: est acheminé directement vers une utilisation spéciale (affouragement des porcs par exemple). Il ne peut en aucun cas être utilisé dans l'alimentation humaine.

Le même lot peut être composé de meules de qualité IA, IB, II et III.

⁴ Contrôle de sortie ou 3ème appréciation. Lors de la vente, à la sortie des caves, il est possible de déclasser les meules de IA, en IB, en IIème choix, voire IIIème choix. Les fromages déclassés seront identifiés selon les principes définis à l'alinéa 3 du présent article.

Article 41 Ouverture

a. Nombre de trous:

A condition que la forme, la grandeur et l'aspect des trous de l'ouverture soient parfaits, les critères suivants sont à considérer:

Points	
5	Ouverture rare ou aveugle
4,5	Quelques nids et becs
4	Lainures, becs et nids
3,5	Lainures importantes
3	A la limite de la qualité 1er choix

b. Défauts d'ouverture

Le pointage pour le nombre de trous sera réduit selon la gravité des défauts suivants:

- Défauts de forme
- Trous trop grands (diamètre supérieur à 6 mm)
- Autres défauts (becs, nids, éraillures, etc.)

c. Gravité

½ point pour légère irrégularité

1 point pour léger défaut

Article 42 Pâte

Points	
5	Aucun défaut (la consistance, la structure et la couleur sont irréprochables)
4 ½	Légèrement fine, légèrement ferme
4	Fine et ferme
3 ½	Gravement défectueuse
3	A la limite inférieure de la qualité 1er choix

Article 43 Arôme (odeur et goût)

Points	
5	Aucun défaut (l'odeur et le goût sont francs, équilibrés, typiques et aromatiques)
4 ½	Légère irrégularité, manque d'arôme
4	Irrégularité marquée
3 ½	Ne remplit plus les critères pour du 1er choix

Article 44 Extérieur, forme et propriétés de conservation

Points	
5	Aucun défaut (l'extérieur, la forme et la capacité de conservation sont irréprochables)
4 ½	Légère irrégularité
4	Irrégularité marquée
3 ½	Défectueux
3	A la limite inférieure de la qualité 1er choix

Article 45 Commission de taxation et Commission de recours

¹ L'organisme de certification nomme sur proposition de l'Interprofession du Gruyère:

- a) Une Commission de taxation composée de deux spécialistes;
- b) Une Commission de recours en matière de taxation composée de trois spécialistes.

² A fin d'étalonnage, les commissions organisent périodiquement, mais au moins une fois par année, une taxation à l'aveugle selon les critères de taxation du cahier des charges.

Section 6 Etiquetage et contrôle

Article 46 Traçabilité

¹ Le fromager doit à tout moment pouvoir faire le point sur la qualité du lait et prendre contact avec chacun de ses producteurs de lait. Il doit toujours savoir de quels producteurs provient le lait qu'il met en valeur et doit toujours avoir accès à l'exploitation de chaque fournisseur pour effectuer des contrôles ou donner des conseils en cas de problème.

² Un lot correspond à la fabrication mensuelle d'une fromagerie.

Article 47 Marque d'identification

L'Interprofession du Gruyère définit une marque d'identification qui doit être apposée sur chaque meule. Cette marque est vendue par l'Interprofession, sous le contrôle de l'Organisme de certification, au même prix identique à chaque fabricant de *Gruyère*. Elle est numérotée et contient au moins le numéro de la fromagerie ou celui de l'alpage. Le prix de la marque d'identification est équitable. Il couvre les frais de production de la marque, de sa distribution et de son contrôle et tient compte de la promotion de base et de la défense de l'AOP *Gruyère*.

Article 48 Etiquetage

¹ Le *Gruyère* est commercialisé en meule avec une étiquette répondant aux exigences de l'annexe III, appliquée sur l'une de ses faces. La seconde face peut être recouverte de la même étiquette ou peut être laissée libre de tout support. Aucune spécification n'est donnée concernant l'utilisation du pourtour de la meule de *Gruyère* qui est laissée à la libre appréciation des partenaires de la filière.

² Le support à utiliser pour le préemballage figure également en annexe III du présent cahier des charges.

³ Le fromage fondu, les préparations au fromage fondu, le fromage fondu à tartiner et la fondue prête à l'emploi peuvent porter, en combinaison avec la dénomination spécifique, le nom *Gruyère* aux conditions suivantes:

- a) Le fromage fondu, les préparations au fromage fondu et le fromage fondu à tartiner peuvent porter le nom *Gruyère* avec la dénomination spécifique si le mélange utilisé pour la fonte contient uniquement du *Gruyère*.
- b) Dans la fondue prête à l'emploi, le mélange de fromage doit être composé pour moitié au moins de *Gruyère*.
- c) Le nom *Gruyère* doit figurer dans des caractères de couleur identique et qui ne sont pas plus grands que la dénomination spécifique.
- d) L'étiquetage commun de l'annexe III ne peut pas être utilisé.

Article 49 Organisme de certification

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

² Les procédures de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Gruyère* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.

Dispositions relatives à la zone de production estivale uniquement, à l'exception de la production d'alpage

Fromageries d'été, à l'exception des productions d'alpage

Art. 1 Principe

Les articles 2 à 4 de la présente annexe sont applicables lorsque le lait n'est utilisé pour la fabrication de *Gruyère* que pendant la période estivale et que sa qualité pourrait être compromise par l'ensilage affouragé durant la période hivernale.

Art. 2 Restrictions à la fin de l'emploi des ensilages

¹ Les producteurs de lait qui se trouvent dans la zone de production estivale de *Gruyère* doivent suspendre la distribution d'ensilages le 31 mars au plus tard. L'utilisateur et les producteurs de lait peuvent convenir d'une date antérieure. Dans tous les cas, le délai d'attente entre la fin de l'emploi des ensilages et le début de la production de fromage doit être de quatre semaines au moins.

² Les ensilages qui restent dans des silos entamés et n'ont pas été utilisés jusqu'à la date fixée doivent être immédiatement transformés en compost, enfouis lors d'un labour ou vendus. Les ensilages contenus dans des silos intacts peuvent être conservés jusqu'au début du prochain régime sec à condition que l'inspecteur laitier en soit informé.

Art. 3 Nettoyage

¹ Sitôt terminé l'emploi des ensilages, les silos, l'aire à fourrage, les crèches et les ustensiles d'affouragement doivent être nettoyés. Les étables et les ustensiles d'étable sont également nettoyés à fond au plus tôt huit jours, mais au plus tard quatre semaines après la fin de l'emploi des ensilages. Dans les étables à stabulation libre avec litière profonde, le fumier doit être complètement enlevé au plus tôt huit jours, mais au plus tard quatre semaines après la fin de l'emploi des ensilages, au plus tard avant le 15 avril dans les cas visés à l'article 2, 1er alinéa.

² Les étables doivent être nettoyées, le cas échéant désinfectées, avant la reprise de la production de fromage.

Art. 4 Contrôle final

Le fromager veille à ce que l'emploi des ensilages se termine à la date prévue et que le nettoyage des étables soit effectué conformément aux prescriptions. Il effectue ce contrôle en collaboration avec les contrôleurs désignés par l'Interprofession. L'inspecteur supervise le contrôle; il n'intervient, en règle générale, que si le fromager ne peut faire seul les contrôles en temps voulu dans toutes les exploitations de sa région.

Description de l'aire géographique de Suisse alémanique produisant du Gruyère

Les *cartes nationales* de l'Office fédéral de la topographie, à l'échelle 1:25'000, servent de référence (le numéro, le titre et l'année de parution des cartes respectives figurent entre parenthèses derrière le nom de la fromagerie).

Canton de Berne

1. Fromagerie d'Häuslenbach (1168, Langnau, 1993 / 1167, Worb, 1993)
2. Fromagerie d'Höfen (1207, Thoune, 1993)
3. Fromagerie de Niederstocken (1207, Thoune, 1993)
4. Fromagerie de Werdthof (1146, Lyss, 1968)
5. Fromagerie de Trubschachen-Unterdorf (1188, Eggiwil, 1993 / 1168, Langnau, 1993)
6. Fromagerie de Berken (1108, Murgenthal, 1994)
7. Fromagerie de Fritzenhaus (1148, Sumiswald, 1994)
8. Fromagerie de Vorderfultigen (1186, Schwarzenburg, 1954)

Canton de Soleure

9. Fromagerie de Selzach (1106, Moutier, 1994/96 / 1107, Balsthal, 1994 / 1126, Büren a.A., 1994 / 1127, Soleure, 1994)
10. Fromagerie de Reckenkien (1087, Passwang, 1994)

Canton d'Argovie

11. Fromagerie de Islishof-Vordemwald (1108, Murgenthal, 1994)

Canton de Saint-Gall

12. Fromagerie de Gebertingen (1113, Ricken, 1998)

Canton de Schwyz

13. Fromagerie de Vorderberg (1132, Einsiedeln, 1998)
14. Fromagerie de Steinen (1151, Rigi, 1994 / 1152, Ibergereg, 1999)

Canton de Lucerne

15. Fromagerie de Rain (1130, Hochdorf, 1994)

Canton de Zoug

16. Fromagerie d'Alosen (1132, Einsiedeln, 1998)
17. Fromagerie d'Hinterberg (1151, Rigi, 1994 / 1131, Zoug, 1994)

Dispositions communes d'étiquetage



¹ L'utilisation de la marque du joueur du cor des alpes ainsi que du terme "Switzerland", dans la barre sous "Le Gruyère", est facultative.

² Les couleurs autorisées pour l'écriture de l'application *Le Gruyère* sont le noir (Pantone black), le blanc (Pantone white), le bleu (Pantone 287c), le rouge (Pantone 186). La couleur du fond doit être adaptée esthétiquement à la couleur de l'écriture.

³ L'étiquette utilisée sur les meules de fromage doit comprendre sur au moins la moitié de sa surface la dénomination *Gruyère* précisée à l'alinéa 1. Le caractère utilisé pour la dénomination *Gruyère* doit être au moins deux fois plus grand que celui des autres indications figurant sur l'étiquette. Ces autres indications peuvent porter exclusivement sur la provenance du fromage, sur l'entreprise qui le commercialise en Suisse et à partir de la Suisse et/ou sur des spécifications concernant son affinage.

⁴ L'étiquette figurant sur le préemballage doit contenir les prescriptions figurant dans la présente annexe.

⁵ Le caractère utilisé pour la dénomination *Gruyère* doit être au moins deux fois plus grand que toute autre indication. Ces autres indications peuvent porter exclusivement sur la provenance du fromage, sur l'entreprise qui le commercialise et/ou sur des spécifications concernant son affinage.

⁶ La vente de *Gruyère* sous forme râpé (sachet ou fondue) doit respecter les mêmes principes. Dans tous les cas, la dénomination *Gruyère* doit contenir les prescriptions figurant dans la présente annexe. Le caractère utilisé pour la dénomination *Gruyère* doit être au moins deux fois plus grand que toute autre indication.



Cahier des charges

Jambon cru du Valais

Enregistré comme Indication Géographique Protégée

selon la décision du 6 mai 2015 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Jambon cru du Valais, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique d'élaboration du *Jambon cru du Valais* est le canton du Valais. La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ Le *Jambon cru du Valais* est un produit de salaison de longue conservation, séché sans os, préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé à l'état cru.

² Le *Jambon cru du Valais* peut être pressé mais en aucun cas fumé. Le séchage est uniforme et sa forme est rectangulaire ou arrondie. La perte de poids par rapport au produit frais varie en fonction de la couverture grasseuse, mais atteint au minimum 35%.

³ Le *Jambon cru du Valais* présente une texture ferme dont la couleur du muscle est rouge-rosé et la couleur de la graisse blanche.

Article 4 Caractéristiques chimiques

La composition en protéines et en lipides du *Jambon cru du Valais* varie en fonction de l'état d'engraissement des porcs.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Le *Jambon cru du Valais* présente des caractéristiques organoleptiques selon l'article 9 ci-après. Son goût franc et ses arômes sont en harmonie avec son salage et ses plantes aromatiques.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 6 Matière première

¹ La matière première utilisée pour l'élaboration de *Jambon cru du Valais* se compose de morceaux de jambon arrière de porc, sans os, soit :

- la longe, avec ou sans quasi,
- le fiocchi, qui est composé de la noix reliée à la longe sans quasi,
- la noix pâtissière,
- la noix.

² L'utilisation du gîte séché séparément de la longe n'est pas autorisée.

³ Le pH de la matière première se situe entre 5.3 et 5.9.

Article 7 Préparation et salage

¹ Les jambons parés sont brassés, manuellement ou mécaniquement, avec un mélange de sel et de plantes aromatiques ; les ferments de maturation, les agents rubéfiants et les sucres sont admis.

² Les plantes aromatiques communément utilisées sont les suivantes : ail, basilic, coriandre, estragon, genièvre, girofle, laurier, livèche, marjolaine, muscade, origan, poivre, romarin, sarriette, sauge, thym. L'utilisation d'autres plantes est admise, mais ne doit pas être dominante.

³ L'usage d'épices et de plantes à effet colorant (exemple : curry, curcuma, paprika, etc.) n'est pas autorisé.

⁴ Les additifs suivants peuvent être utilisés en quantités conformes à la législation relative aux denrées alimentaires :

- a) conservateurs (E 250, E 251, E 252) ;
- b) antioxydants (E 300, E 301, E 302, E 330, E 331, E 332).

⁵ L'injection n'est pas autorisée.

⁶ Les jambons reposent après salage pendant 1 semaine au minimum, à une température maximale de 12°C.

Article 8 Séchage

¹ Après le salage, les pièces peuvent être lavées ; elles sont ensuite suspendues sur des bâtons, afin de pouvoir être séchées.

² La température de séchage n'excède pas 18°C.

³ Pendant le séchage, une moisissure noble se développe à la surface de chaque pièce.

⁴ Les jambons peuvent être pressés pendant le processus de séchage.

⁵ Les durées minimales d'élaboration des jambons crus, incluant les phases de salaison, de séchage et d'affinage sont les suivantes :

- a) petites pièces (noix, noix pâtissière) : minimum 6 semaines
- b) grandes pièces (longe, fiocchi) : minimum 10 semaines

Section 4 Test du produit final

Article 9 Evaluation du Jambon cru du Valais

¹ Les contrôles technologiques et organoleptiques déterminent l'aptitude des jambons crus à l'obtention de l'indication géographique protégée *Jambon cru du Valais*.

	Standard	Défauts
Aspect visuel	couleur régulière et homogène rouge rosé - coupe franche - séchage uniforme - forme rectangulaire ou arrondie - couleur de la graisse blanche	fibreux - crevassé - tacheté - présence d'épices et de plantes colorantes - présence dominante d'autres plantes que celles communément utilisées - jaunâtre - verdâtre
Odeur	aromatique - carné - franc	fumé - moisi - rance - ammoniacal - étouffé - acide - dominance d'autres plantes que celles communément utilisées
Texture	ferme au tranchage - tendre	manque de séchage - trop sec – bord trop croûté - dur - fibreux - gommeux - granuleux - sableux – collant
Goût	aromatique - carné - franc	fumé - rance - ammoniacal - étouffé - moisi - acide - répugnant - putride - piquant - astringent - trop salé - dominance d'autres plantes que celles communément utilisées

² L'analyse de chaque échantillon porte sur les points suivants:

- a) analyse chimique : valeur Q2¹ ;
- b) analyse sensorielle : aspect visuel (aspect de la coupe, couleur, homogénéité de la couleur), odeur, texture (consistance en bouche), goût (franchise, sel),

³ Les critères «aspect visuel», «odeur», «texture» et «goût» sont évalués par la Commission de dégustation. La désignation protégée *Jambon cru du Valais* ne peut être utilisée que si le jambon cru obtient au moins 75% des points.

⁴ Les procédures d'appréciation et de décision de la commission de dégustation sont définies dans le *Manuel de contrôle Jambon cru du Valais*.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 10 Traçabilité

¹ Chaque producteur de *Jambon cru du Valais* doit prouver l'origine de la matière première (viande suisse) et démontrer que la viande a été salée, séchée et affinée en Valais.

² Chaque producteur de *Jambon cru du Valais* doit assurer la traçabilité, en apposant sur ses produits un signe distinctif, défini par l'Association des producteurs et le *Manuel de contrôle Jambon cru du Valais*.

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

Article 11 Etiquetage

¹ L'étiquetage du *Jambon cru du Valais* doit obligatoirement porter la mention «Indication géographique protégée» ou « IGP », ainsi que le logo ci-dessous :



² Le nom du producteur du *Jambon cru 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), n° SCESp 054.

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le *Manuel de contrôle Jambon cru du Valais* valable pour l'ensemble des producteurs de la filière.



Cahier des charges

Lard sec du Valais

Enregistré comme Indication Géographique Protégée

selon la décision du 6 mai 2015 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Lard sec du Valais, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique d'élaboration du *Lard sec du Valais* est le canton du Valais. La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ Le *Lard sec du Valais* est un produit de salaison de longue conservation, séché, préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé à l'état cru.

² Le *Lard sec du Valais* peut être pressé mais en aucun cas fumé. Le séchage est uniforme et sa forme est rectangulaire. La perte de poids par rapport au produit frais varie en fonction de la couverture grasseuse, mais atteint au minimum 30%.

³ Le *Lard sec du Valais* présente une texture ferme, composé de muscles et de gras entremêlé. La graisse est de couleur blanche.

Article 4 Caractéristiques chimiques

La composition en protéines et en lipides du *Lard sec du Valais* varie en fonction de l'état d'engraissement des porcs.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Le *Lard sec du Valais* présente des caractéristiques organoleptiques selon l'article 9 ci-après. Son goût franc et ses arômes sont en harmonie avec son salage et ses plantes aromatiques.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 6 Matière première

La matière première utilisée pour l'élaboration de *Lard sec du Valais* se compose de poitrine de porc, sans os, avec ou sans cartilage.

Article 7 Préparation et salage

- ¹ Les lards parés sont brassés, manuellement ou mécaniquement, avec un mélange de sel et de plantes aromatiques ; les ferments de maturation, les d'agents rubéfiants et les sucres sont admis.
- ² Les plantes aromatiques communément utilisées sont les suivantes : ail, basilic, coriandre, estragon, genièvre, girofle, laurier, livèche, marjolaine, muscade, origan, poivre, romarin, sarriette, sauge, thym. L'utilisation d'autres plantes est admise, mais ne doit pas être dominante.
- ³ L'usage d'épices et de plantes à effet colorant (exemple : curry, curcuma, paprika, etc.) n'est pas autorisé.
- ⁴ Les additifs suivants peuvent être utilisés en quantités conformes à la législation relative aux denrées alimentaires:
 - a) conservateurs (E 250, E 251, E 252) ;
 - b) antioxydants (E 300, E 301, E 302, E 330, E 331, E 332).
- ⁵ L'injection n'est pas autorisée.
- ⁶ Les lards reposent après salage pendant 5 jours au minimum, à une température maximale de 12°C.

Article 8 Séchage

- ¹ Après le salage, les pièces peuvent être lavées ; elles sont ensuite suspendues sur des bâtons, afin de pouvoir être séchées.
- ² La température de séchage n'excède pas 18°C.
- ³ Pendant le séchage, une moisissure noble peut se développer à la surface de chaque pièce.
- ⁴ Les lards peuvent être pressés pendant le processus de séchage.
- ⁵ La durée minimale d'élaboration des lards secs, incluant les phases de salaison, de séchage et d'affinage est d'au minimum 4 semaines.

Section 4 Test du produit final

Article 9 Evaluation du Lard sec du Valais

- ¹ Les contrôles technologiques et organoleptiques déterminent l'aptitude des lards crus à l'obtention de l'indication géographique protégée *Lard sec du Valais*.

	Standard	Défauts
Aspect visuel	composé de muscles rouges et rosés et de gras entremêlés - coupe franche - séchage uniforme - forme rectangulaire - couleur de la graisse blanche	fibreux - crevassé - tacheté - présence d'épices et de plantes colorantes - présence dominante d'autres plantes que celles communément utilisées - jaunâtre - verdâtre
Odeur	aromatique - carné - franc	fumé - moisi - rance - ammoniacal - étouffé - acide - dominance d'autres plantes que celles communément utilisées
Texture	ferme au tranchage - tendre	manque de séchage - trop sec - dur - fibreux - gommeux - granuleux - sableux - collant
Goût	aromatique - carné - franc	fumé - rance - ammoniacal - étouffé - moisi - acide - répugnant - putride - piquant - astringent - trop salé - dominance d'autres plantes que celles communément utilisées

² L'analyse de chaque échantillon porte sur les points suivants :

- a) analyse chimique : valeur Q2¹ ;
- b) analyse sensorielle : aspect visuel (aspect de la coupe, couleur, homogénéité de la couleur), odeur, texture (consistance en bouche), goût (franchise, sel).

³ Les critères «aspect visuel», «odeur», «texture» et «goût» sont évalués par la Commission de dégustation. La désignation protégée *Lard sec du Valais* ne peut être utilisée que si le lard sec obtient au moins 75% des points.

⁴ Les procédures d'appréciation et de décision de la commission de dégustation sont définies dans le *Manuel de contrôle Lard sec du Valais*.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 10 Traçabilité

¹ Chaque producteur de *Lard sec du Valais* doit prouver l'origine de la matière première (viande suisse) et démontrer que la viande a été salée, séchée et affinée en Valais.

² Chaque producteur de *Lard sec du Valais* doit assurer la traçabilité, en apposant sur ses produits un signe distinctif, défini par l'Association des producteurs et le *Manuel de contrôle Lard sec du Valais*.

Article 11 Etiquetage

¹ L'étiquetage du *Lard sec du Valais* doit obligatoirement porter la mention «Indication géographique protégée» ou « IGP », ainsi que le logo ci-dessous :



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

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

Article 12 Organisme de certification

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

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le *Manuel de contrôle Lard sec du Valais* valable pour l'ensemble des producteurs de la filière.



Cahier des charges

L'Etivaz

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 24 septembre 1999 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par la décision du 17 novembre 2004.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

L'Etivaz, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

¹ La zone de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage dont les chalets de fabrication se situent entre 1000 et 2000 m d'altitude dans les communes de Château-d'Oex, Rougemont, Rossinière, Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus, Ormont-Dessous, Corbeyrier, Leysin et Bex.

² La zone d'affinage est le district du Pays d'Enhaut.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ *L'Etivaz* est un fromage à pâte dure à croûte emmorgée naturelle et saine. Il se présente sous la forme d'une meule bien proportionnée d'un poids de 10 à 38 kg, d'un diamètre de 30 à 65 cm et d'une hauteur de 8 à 11 cm. Le talon est légèrement convexe. La morge est légèrement humide et de couleur uniformément brunâtre. Sa surface est légèrement grenée.

² *L'Etivaz à rebibes* est un *L'Etivaz* démorgé de couleur jaunâtre; sa croûte est lisse et sèche. Son poids est compris entre 10 et 20 kg.

Article 4 Caractéristiques chimiques

¹ *L'Etivaz*:

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	:	de 490 à 549 g/kg
Teneur en eau dans le fromage dégraissé	:	max. 580 g/kg

² *L'Etivaz à rebibes*

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	:	de 490 à 549 g/kg
Teneur en eau dans le fromage dégraissé	:	max. 500 g/kg

Article 5 Caractéristiques microbiologiques

L'Etivaz est un fromage à fermentation lactique suivie d'un affinage avec production d'ammoniaque.

Article 6 Caractéristiques organoleptiques

¹ *L'Etivaz*

Ouverture:	la présence de trous est rare.
Pâte:	assez fine, souple, légèrement ferme, de teinte jaune ivoirine.
Goût:	franc et aromatique, fruité, légère saveur de noisette, léger goût de fumée.

² *L'Etivaz à rebibes*

Ouverture:	la présence de trous est rare.
Pâte:	extra-dure, se prêtant à la râpe, rabotée au couteau, de couleur jaune pâle.
Goût:	franc et aromatique, fruité, s'accroissant avec la maturation.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 7 Fourrages grossiers

¹ Les fourrages grossiers se composent exclusivement des herbages naturels de l'alpage.

² Un régime d'exception autorise l'usage de fourrages conservés autres que ceux directement produits sur les alpages de l'exploitation. Cet usage doit être justifié par des conditions climatiques exceptionnelles. Dans tous les cas, les fourrages conservés doivent provenir du domaine de l'exploitation, le cas échéant de la région, et doivent être de qualité irréprochable.

³ La distribution d'ensilage ou de tout fourrage fermenté au bétail laitier pendant la saison d'alpage est interdite. Trois semaines de délai doivent être observées entre la fin de l'affouragement d'ensilage et la première fabrication.

⁴ Dans le cas particulier de vaches prises en pension ou achetées pour la saison d'estivage, le producteur doit obligatoirement faire signer une décharge au fournisseur de ce bétail. Cette décharge doit mentionner que le bétail concerné n'est plus alimenté avec des fourrages fermentés depuis trois semaines ou plus avant la date de son arrivée dans l'exploitation.

Article 8 Aliments de complément

Les compléments en aliments concentrés sont autorisés, à l'exception de la distribution d'urée et de produits à base d'urée. Une décharge signée du fournisseur des aliments attestant que ceux-ci ne détériorent pas les aptitudes fromagères du lait est obligatoire. L'affouragement de lactosérum est interdit.

Article 9 Lait

¹ Le lait doit être traité deux fois par jour dans l'exploitation d'estivage où il est transformé en fromage.

² Le transport du lait n'est possible que dans le cadre de la même exploitation alpestre ou du même train d'alpage.

Article 10 Conditions générales de fabrication

¹ La fabrication de *L'Etivaz* est autorisée entre le 10 mai et le 10 octobre. La présentation du certificat d'estivage fait foi.

² Les passages de lait dans les pompes sont interdits pour éviter les altérations de la matière grasse. L'usage de la traite directe est cependant admis.

³ Le lait du soir est soumis exclusivement à l'écémage naturel. Il est conservé dans des baquets ou dans des bacs (refroidis à 18° C maximum le matin). L'entreposage du lait du soir dans les chaudières est interdit.

⁴ La centrifugation du lait entier avant la fabrication est formellement proscrite. La fabrication est réalisée à partir de lait cru; les appareils de traitement du lait (tels que pasteurisateurs, bactofugateurs, etc.) sont interdits sur l'exploitation.

⁵ La réincorporation de crème de petit-lait est interdite.

⁶ Le lait est conservé durant 18 heures au maximum.

⁷ La fabrication doit s'effectuer dans des chaudières en cuivre selon les usages locaux, loyaux et constants. Le chauffage se fait exclusivement au feu de bois direct (creux de feu).

⁸ L'utilisation d'ustensiles de fabrication en bois est autorisée.

Article 11 Présures, cultures et additifs

¹ Seule est autorisée la présure à base de caillette de veau ne contenant aucun organisme génétiquement modifié. L'ensemencement est réalisé à l'aide de levains d'exploitation. L'ensemencement avec des cultures de bactéries lactiques obtenues à partir de ferments sélectionnés est autorisé. Les cultures admises doivent être autorisées par la coopérative des producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz».

² Aucun autre additif ou auxiliaire de fabrication n'est autorisé.

Article 12 Procédé de fabrication

L'emprésurage se fait à une température maximale de 32° C. Le décaillage est réalisé avec un tranche-caillé manuel jusqu'à la grosseur d'un grain de blé.

<i>Travail en chaudière</i>	Température max. 57° C.
<i>Sortirage</i>	Sortie manuelle avec des toiles de lin ou de nylon.
<i>Moulage</i>	Moulage manuel.
	Moule sous toiles de lin exclusivement.
<i>Pressage</i>	Le pressage est effectué à l'aide d'une presse mécanique et de fonceurs ou entre-fonceurs en bois. Sa durée est de 20 heures au minimum.
<i>Saumurage à l'alpage</i>	Au sel de cuisine ou salage manuel (sel de fromagerie) provenant de la zone. Sa durée est de 18 heures au minimum.
<i>Pré-affinage à l'alpage</i>	durée maximum 7 jours
	température 10 à 16° C
	opération frottage au sel de fromagerie
	condition sur des tabliers d'épicéa.

Article 13 Atelier d'affinage

L'affinage se fait exclusivement dans des caves d'une capacité de 3'000 pièces ou plus.

Article 14 Procédé d'affinage

Durée minimale	:	jusqu'au 135 ^e jour de vie du fromage;
température	:	10 à 16° C;
hygrométrie	:	90 - 97 %;
saumurage	:	au sel de cuisine provenant de la zone;
retournements	:	1 fois par semaine au minimum;
opérations	:	frottage à l'eau légèrement salée au sel de cuisine provenant de la zone;
stockage	:	sur des tabliers d'épicéa non rabotés jusqu'à la vente.

Article 15 Procédé d'affinage de *L'Etivaz à rebibes*

¹ En décembre et janvier, les fromages à rebibes (des *L'Etivaz* affinés selon l'art. 14) sont soigneusement sélectionnés en fonction de leur aptitude au séchage.

² Les fromages sont démorgés manuellement et huilés avec de l'huile de ménage.

³ Ils sont ensuite stockés verticalement dans un grenier aéré, sans climatisation pendant une durée minimale de 30 mois. Durant la première année, ils sont retournés chaque semaine.

Section 4 Test du produit final

Article 16 Critères de taxation

¹ *Ouverture*

Si toutes les sondes ne présentent aucun trou, s'il n'y a pas d'autre défaut d'ouverture ou si l'on trouve un à deux trous propres sans nid dans la partie, la position "ouverture" est taxée 4 points. 3 ½ jusqu'à 2 points: petit défaut jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

² *Pâte*

La pâte est taxée sur 6 points. La note maximale correspond à une absence totale de défaut (structure, couleur et consistance irréprochables). 5 ½ jusqu'à 2 points: petit défaut jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

³ *Goût et arôme*

Le goût et l'arôme sont taxés sur 6 points. La note maximale correspond à une absence totale de défaut (odeur et goût francs, équilibrés et typiques). 5 ½ jusqu'à 2 points: petit défaut jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

⁴ *Extérieur, forme et propriété de conservation*

Ce poste est taxé sur 4 points. La note maximale correspond à un extérieur, une forme et une propriété de conservation irréprochables. 3 ½ jusqu'à 2 points : petit défaut jusqu'à la limite inférieure du premier choix.

Article 17 Classement

Ont droit à la dénomination *L'Etivaz* les fromages ayant atteint la note de 15 points au moins et remplissant les conditions du présent cahier des charges.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 18 Etiquetage

¹ Chaque pièce de fromage libérée à la vente est obligatoirement munie d'une étiquette en papier alimentaire attestant sa spécificité. Le modèle qui compose l'étiquette figure ci-dessous. Chaque meule est munie d'une marque de caséine numérotée délivrée par la coopérative des producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz». On appose sur chaque meule les initiales du producteur ou du chalet ainsi que le numéro du fromage. Des chiffres en caséine sont incrustés sur la face et reportent le numéro de la plaque en caséine. Pour l'exportation figure le numéro d'agrément du chalet selon l'assurance-qualité.

² Les autres mentions autorisées sont celles du bourgeon, de *Pro Natura* et du *WWF* pour les fromages issus de la production biologique contrôlée.

Article 19 Organisme de certification

¹ L'Organisme de certification est: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES.Nr. 054.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle du «L'Etivaz», établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquant à l'ensemble de la filière.





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



Munder Safran

enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 8 mars 2004 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Munder Safran, appellation d'origine contrôlée (AOC).

Article 2 Aire géographique

¹ Le traitement, le séchage et le conditionnement des stigmates s'effectuent exclusivement dans les communes de Mund, Birgisch, Naters, Brig-Glis, Betten, Bitsch, Bister, Filet, Gondo/Zwischbergen, Mörel, Riederalp, Ried-Brig, Simplon-Dorf et Termen.

² La zone de culture et de cueillette du Munder Safran se limite aux parcelles situées sur la commune de Mund dans le canton du Valais.

Section 2 Description du produit

Article 3 Description

Une fois séchés, les stigmates de *Crocus sativus* L. produits à Mund mesurent, après que l'on a ôté la partie incolore, entre 10 et 45 mm de long. De couleur rouge intense, ils sont toujours recourbés, fragiles et se terminent en forme d'entonnoir. A l'état sec, le safran se laisse facilement réduire en poudre entre le pouce et l'index.

Article 4 Caractéristiques physiques

¹ Le *Munder Safran* se laisse aisément broyer dans un mortier en porcelaine à fond rugueux.

² Selon les conditions de stockage, le *Munder Safran* perd de son arôme en raison de l'aldéhyde, composé volatil, qu'il contient. Plus il a été séché dans de bonnes conditions, moins les pertes dues au stockage sont grandes.

Article 5 Caractéristiques chimiques

Le puissant pouvoir colorant du *Munder Safran* est principalement dû à sa teneur en crocétine/crocine ($E_{1\%}^{440nm} = 190$), sa saveur est due à la picrocrocine et son odeur au safranal. Le *Munder Safran* a pour autres composants des corps gras, le pentosane, la cellulose ainsi que la pectine. En fonction des conditions de stockage, la crocétine et la picrocrocine peuvent, par voie enzymatique, se transformer en safranal.

Article 6 Caractéristiques organoleptiques

Le *Munder Safran* se distingue par sa saveur douce-amère épicée. Il donne à la salive une couleur jaune intense quand on le mâche. Comparé aux autres variétés de safran, le *Munder Safran* colore toutes les denrées alimentaires de manière plus intense.

Section 3 Description de la méthode de production**Article 7** Production de bulbes destinés à la multiplication

On utilise exclusivement des bulbes de qualité supérieure de la variété *Crocus sativus* L., n'ayant pas encore germé.

Article 8 Plantation et méthode de production

¹ La plantation des bulbes de safran s'effectue au plus tard jusqu'à la mi-septembre.

² L'utilisation d'adjuvants chimiques est interdite sur les parcelles de safran. Si les bulbes et/ou les plantes de safran sont atteints d'une maladie inconnue ou endommagés par un ravageur nuisible inconnu jusqu'à présent, il sera admis de recourir à une méthode de lutte autorisée par le Service cantonal de l'agriculture du canton du Valais.

³ Les cultures hors-sol et l'emploi de bulbes de safran génétiquement modifiés sont interdits.

⁴ La culture intermédiaire de céréales est autorisée.

Article 9 Cueillette des fleurs et récolte des stigmates

¹ La récolte du safran est exclusivement manuelle et a toujours lieu durant les mois de septembre, octobre et novembre.

² Seules les fleurs cueillies dans les trois jours qui suivent leur épanouissement sont utilisées pour la production du *Munder Safran*.

³ Après la cueillette, les fleurs sont émondées le jour même afin de récolter les stigmates. Ces derniers sont pincés avec l'ongle, juste à l'endroit où le stigmate, incolore à la base, vire au rouge dans sa partie supérieure.

Article 10 Traitement, séchage et stockage des stigmates

¹ Les stigmates sont étalés en couche sur un support lisse dans un local obscur.

² Les stigmates ne doivent pas être exposés à une température supérieure à 30 °C. Le séchage au soleil ou au moyen d'une autre source de chaleur est interdit. Le temps de séchage est de 48 heures au minimum.

³ Le *Munder Safran* est ensuite mis dans des bocaux en verre étanches et entreposé dans des récipients de couleur foncée dans un lieu froid et sec. Lorsque la durée de stockage dépasse un an, le *Munder Safran* est conservé dans des récipients sous vide.

⁴ Le *Munder Safran* ne doit être ni broyé ni pulvérisé.

Article 11 Vente

Le *Munder Safran* est exclusivement vendu en filaments.

Section 4 Contrôle du produit fini**Article 12** Critères de taxation

¹ Les critères de taxation sont la forme des stigmates ainsi que leur couleur (teneur en crocine), l'odeur et la pureté. Est désigné par *Munder Safran* le safran qui obtient au minimum 12 points sur les 16 points du barème d'évaluation.

² Le *Munder Safran* contient moins de 2,5 % en poids de restes floraux non rouges.

³ Il ne contient pas d'autres éléments.

Article 13 Commission de taxation

¹ La commission de taxation est désignée par le groupement demandeur.

² Pour décrire le *Munder Safran*, la commission de taxation dresse une liste des critères déterminants avec les barèmes et valeurs-seuils correspondants.

Article 14 Traçabilité

¹ Le groupement demandeur tient un cadastre des parcelles utilisées pour la production de safran et indiquant le nom de l'exploitant ou du propriétaire ainsi que la surface de la parcelle.

² Pour chaque parcelle, le nombre des fleurs cueillies doit être inscrit dans le livre de récolte. Ces indications sont communiquées au groupement demandeur à la fin de la récolte.

Section 5 Etiquetage et certification**Article 15** Etiquetage

¹ Le *Munder Safran* doit être identifié par le logo représenté ci-dessous (n° d'enregistrement 453 916) édité par le groupement demandeur.



² L'étiquette doit comporter les indications suivantes :

- a. le prénom et le nom du planteur de safran ;
- b. le logo représenté ci-dessus avec l'appellation : « Munder Safran » ;
- c. l'indication AOC ;
- d. l'année de récolte ;
- e. la quantité ;
- f. la numérotation continue.

Article 16 Organisme de certification

¹ L'Organisme de certification est l'*Organisme Intercantonal de Certification (OIC)*, Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCES 054.

² Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Munder Safran*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'AOC.



Cahier des charges

Pain de seigle valaisan

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 30 septembre 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 2 septembre 2005, du 6 avril 2011 et du 27 mai 2014.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Pain de seigle valaisan, Walliser Roggenbrot, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique du *Pain de seigle valaisan* est le canton du Valais. La production des céréales (seigle et froment) et leur transformation en farine et en pain se déroulent dans l'aire géographique.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

Le *Pain de seigle valaisan* a un poids de 250 g, 500 g ou 1 kg avec une tolérance de 10 %. Sa forme est ronde et le fond du pain est plat. Sa couleur est gris-brun.

Article 4 Caractéristiques chimiques

¹ La texture du *Pain de seigle valaisan* présente une porosité compacte et un aspect humide.

² Son goût est légèrement acidulé avec une dominance d'acide lactique ou acétique selon le mode de fabrication.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 5 Matière première

¹ La farine de seigle et de froment, la levure, le sel et l'eau sont les seules matières premières utilisées.

² Les céréales doivent être produites selon une méthode respectueuse de l'environnement (pratiques écologiques requises et normes Extensio ou biologiques).

Article 6 Composition de la matière première

La farine destinée à la fabrication du *Pain de seigle valaisan* doit être complète et composée exclusivement de 90 % de seigle au minimum et de 10 % de froment au maximum.

Article 7 Qualité de la matière première

¹ La qualité des céréales et de la farine doit permettre la fabrication d'un *Pain de seigle valaisan* de qualité.

² La qualité des céréales doit respecter les normes qualitatives de Swissgranum pour les céréales panifiables concernant :

- le temps de chute
- le poids à l'hectolitre
- la charge
- l'humidité
- l'ergot
- l'absence de défauts sensoriels manifestes

Aucun seigle de poids hectolitre inférieur à 69.0, respectivement aucun blé de poids hectolitre inférieur à 73.0, ne sera pris en charge pour la fabrication de *Pain de seigle valaisan*.

Les normes de qualité des céréales s'appliquent par producteur et par lot de céréales.

³ Les céréales ne peuvent être stockées dans le moulin plus de huit ans après la moisson.

⁴ Un contrôle final de la farine par lot est effectué. Celui-ci porte sur les aspects sensoriels et l'humidité (< 15 %). La farine non-conforme est déclassée.

⁵ La durée maximale de stockage de la farine entre la mouture et la panification est de 6 mois.

⁶ Le moulin prend les dispositions nécessaires pour que les céréales et les farines destinées à la fabrication de *Pain de seigle valaisan* soient stockées séparément des autres céréales et farines, et puissent en être distinguées sans ambiguïté.

Article 8 Levain

¹ Pour une fabrication en continu, le levain est constitué d'une pâte de la dernière production, à raison de ¼ de la quantité de pâte prévue. La proportion diminue avec l'âge du levain.

² Le levain peut être remplacé par une poolisch obtenue par le mélange et la fermentation des ingrédients suivants (proportions relatives à l'art. 9):

- 500 g de farine;
- 1'000 g d'eau tiède (température avoisinant 40°C au maximum);
- 10 - 15 g de levure.

³ La poolisch doit subir une fermentation d'au moins 12 heures, dont au moins 2 heures au laboratoire à température ambiante, afin de favoriser respectivement le développement des acides lactiques et acétiques.

Article 9 Ingrédients

Les ingrédients utilisés et leurs quantités relatives sont les suivants:

Pâte avec levain	Pâte avec poolisch
- 1'000 g d'eau - 35 g de sel - 700 g de levain en pâte¹ - 15 g de levure - 1'400 g de farine - 30 g de levain séché, à titre facultatif	- 1'500 g de poolisch (cf. art. 8, al. 2) - 1'000 g de farine* - 10 g de levure - 35 g de sel

*une tolérance de 10 % est acceptée pour la quantité de farine, en fonction de la qualité de la récolte de céréales.

Article 10 Etapes de panification

Les étapes suivantes caractérisent la fabrication du *Pain de seigle valaisan*:

- a) Mélange: Tous les ingrédients ci-dessus doivent être mélangés afin d'obtenir une pâte homogène, puis pétris de manière adaptée au type de farine utilisée, afin de ménager le gluten plutôt faible de celle-ci.
- b) Pointage: Après le mélange, la pâte obtenue doit reposer jusqu'à sa maturation.
- c) Façonnage: Des pâtons d'environ 300 g, 600 g ou 1'200 g en pâte sont ensuite pesés et façonnés en forme de cône et tournés dans la farine.
- d) Apprêt: Les pâtons doivent ensuite reposer jusqu'à ce qu'ils se déchirent clairement.
- e) Cuisson: Le *Pain de seigle valaisan* est enfourné dans des fours à sole. Le degré et la durée de cuisson (un heure environ) relèvent du savoir-faire du boulanger. La cuisson se termine à chaleur tombante, soit avec le soupirail ouvert.

Section 4 Test du produit final

Article 11 Système de taxation du *Pain de seigle valaisan*

Les critères de taxation du *Pain de seigle valaisan* sont les suivants:

- a) Forme et aspect
- b) Couleur
- c) Texture
- d) Goût et arôme

¹ La quantité peut varier en fonction de l'âge du levain

Section 5 Etiquetage et certification

Article 12 Etiquetage

Tous les pains vendus sous la désignation *Pain de seigle valaisan* portent une pastille alimentaire avec la mention AOP, distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification.

Article 13 Organisme de certification

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

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



Cahier des charges

Poire à Botzi

Enregistrée comme Appellation d'origine protégée

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 28 juin 2005, modifiée par les décisions du 6 septembre 2010, du 20 avril 2012 et du 27 mai 2014.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Poire à Botzi, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

¹ La production, le stockage des fruits frais et la préparation des conserves de *Poire à Botzi* s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton de Fribourg y compris les enclaves bernoises de Clavaleyres et de Münchenwiler ainsi que les districts d'Avenches et de Payerne, et les communes d'Yvonand et de Dompierre du canton de Vaud.

² La plantation d'arbres pour la production de *Poire à Botzi* est autorisée jusqu'à une altitude de 900 mètres au maximum.

Article 3 Conditions générales de production

¹ La variété "Petite poire à grappe" (version française), "Kleine Büschelbirne" (version allemande) et "Büschelbirne" (version dialecte alémanique) est la seule admise pour la production de *Poire à Botzi*.

² Les producteurs de *Poire à Botzi* suivent les directives pour la production intégrée (PI) ou les dispositions légales relatives à l'agriculture biologique (bio).

Section 2 Description du produit

Article 4 Caractéristiques physiques

La caractéristique de la variété consiste à produire des fruits en grappe. Le fruit est petit, d'un calibre de 35 à 55 mm compris. De forme ronde avec une légère cavité au pédoncule ornée d'un petit calice. Selon le porte-greffe, la qualité du sol et l'altitude, la couleur de la peau prend des teintes du vert à rouge-brun avec des joues rouges et de nombreuses lenticelles. La peau est parfois légèrement rouillée. Le pédoncule est moyen long et moyen fort. Le cœur est petit avec de petits pépins. La chair est claire à jaune foncé.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

¹ En fruit frais, le parfum de cette poire est caractérisé par la présence de notes vertes (vert pomme, ainsi que faiblement "herbe coupée"), de fruits fermentés (moût de pomme, et dans une moindre mesure de poire acidulée), ou de fruits mûrs, en combinaison avec des notes cuites et caramélisées (compote et sucre brûlé); on relève aussi une fine et agréable note de vanille. En bouche, la chair est croquante, moyennement ferme et plutôt juteuse. Sa texture est granuleuse et parfois légèrement farineuse. Sa saveur se caractérise par une douceur assez prononcée, une acidité d'intensité faible à moyenne, et une légère amertume.

² La *Poire à Botzi* se caractérise également par un équilibre sucre/acidité pouvant être influencé par l'année.

Section 3 **Description de la variété et multiplication des arbres**

Article 6 Caractéristiques de la variété

¹ La végétation de la variété est de croissance moyenne à vigoureuse. Le port de l'arbre est très érigé dans sa jeunesse puis s'étale avec le temps. Les gourmands sont lisses de couleur brun-rouge. Les bourgeons à bois sont cachés alors que les bourgeons à fruits sont ronds et épais. La fructification s'effectue sur l'œil terminal et sur le bois de 2 ans et plus.

² Les feuilles sont plutôt rondes, moyennes à grandes, de couleur vert olive, la partie inférieure argentée (gris vert olive brillant). Les inter-nœuds sont longs.

³ L'arbre est sensible à la tavelure.

Article 7 Sélection des arbres à greffons

¹ Le groupement demandeur désigne un collège de sélectionneurs composé de spécialistes.

² Le collège est le seul organe habilité à sélectionner et à distribuer les rameaux greffons de la variété "Petite poire à grappe" pour les besoins des producteurs de la *Poire à Botzi*.

³ Les rameaux greffons de la variété "Petite poire à grappe" proviennent de plantes saines et sûres des points de vue pomologique et virologique.

⁴ Le greffage se fait par écussonnage en août ou en couronne au printemps sur les différents porte-greffe.

⁵ Les arbres à haute tige destinés au verger pâturé sont obtenus par greffage sur *Pyrus communis* (obtention par semis).

⁶ Les arbres destinés à la haie fruitière sont obtenus par greffage sur *Cydonia oblonga*.

Section 4 **Description de la production des fruits**

Article 8 Densité de plantation et types de culture

¹ Les densités maximales de plantation admises sont de 100 arbres par hectare pour les arbres à haute tige et de 1'250 arbres par hectare pour les cultures en haies fruitières.

² Les systèmes de culture ainsi que la forme des arbres sont libres.

Article 9 Taille et conduite des arbres

¹ Pour tous les types de culture, la taille sera minimale. Les interventions de taille se limiteront uniquement à la suppression des réitérations les plus fortes et les plus mal placées.

² La conduite en haie fruitière se caractérise par la nécessité d'arquer les branches fruitières. Pour la mise à fruit et l'équilibre physiologique des arbres, l'arcure est pratiquée.

Article 10 Récolte et stockage

¹ La récolte s'effectue de début août à mi-septembre suivant l'altitude.

² Les fruits doivent être cueillis à la main, avec leur pédoncule, au stade optimal de maturité reconnu pour la commercialisation, soit à une richesse minimale en sucre de 11,5% Brix.

³ Les calibres admis se situent entre 35 et 55 mm compris.

⁴ Les fruits doivent être indemnes de tavelure et de vers; la chair ne doit pas être pierreuse.

⁵ La conservation peut se faire en cave naturelle ou en chambre frigorifique.

⁶ La congélation n'est pas autorisée.

Section 5 Produits concernés, méthode de conservation et conditionnement

Article 11 Produits concernés

La *Poire à Botzi* est commercialisée sous forme de fruit frais ou en conserve.

Article 12 Méthode de conservation

¹ La *Poire à Botzi* en conserve est préparée et cuite dans un jus sucré puis stérilisée dans des bocaux ou dans des sachets en plastique mis sous vide.

² Toute adjonction d'additifs est interdite.

Article 13 Emballages

La *Poire à Botzi* commercialisée en fruit de conserve est conditionnée en bocaux en verre ou dans des sachets en plastique sous vide.

Section 6 Test du produit final

Article 14 Evaluation de la *Poire à Botzi*

¹ L'analyse sensorielle de chaque échantillon porte sur l'aspect visuel, l'odeur, le goût et la texture.

² Les critères "aspects visuels", "odeur", "goût" et "texture" sont jugés sur une échelle de 4 points. Pour pouvoir porter la dénomination *Poire à Botzi*, l'échantillon doit avoir la note minimale de 12 points.

Article 15 Commission de dégustation

La Commission de dégustation nommée par le groupement demandeur et validée par l'organisme de certification est composée de professionnels et de consommateurs. Le contrôle des caractéristiques organoleptiques des produits frais et transformés est assuré par des dégustations à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

Section 7 Traçabilité, étiquetage et certification

Article 16 Traçabilité

¹ Le groupement demandeur tient un registre des parcelles de production de la *Poire à Botzi*. Sa mise à jour est annuelle.

² La traçabilité de la *Poire à Botzi* est assurée par un étiquetage normalisé systématique du verger jusqu'au front de vente.

³ Les transformateurs tiennent à jour une liste des achats de *Poire à Botzi* avec le nom du fournisseur et/ou le nom du producteur.

Article 17 Etiquetage

¹ L'étiquetage de la *Poire à Botzi* s'effectue sur les emballages dès la sortie de l'entreprise.

² L'étiquetage est assuré sur chaque lot tout au long des phases de stockage des fruits et de préparation des conserves.

³ Chaque emballage de *Poire à Botzi* en fruit frais ou en conserve doit comporter une étiquette avec les mentions suivantes:

- *Poire à Botzi* ;
- Appellation d'origine protégée ;
- le nom du producteur / transformateur ;
- l'image ci-dessous :



⁴ Tous les lots portant la dénomination doivent être munis d'une étiquette distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification.

⁵ Les étiquettes sont réservées exclusivement aux poires vendues sous appellation d'origine protégée.

Article 18 Organisme de certification

¹ L'Organisme de certification est: ProCert Safety AG, n° SCES.Nr. 038.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle de la *Poire à Botzi*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquant à l'ensemble de la filière.



Cahier des charges

Raclette du Valais

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 3 novembre 2003 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifié par l'arrêt du Tribunal fédéral du 15 octobre 2007 et par les décisions du 6 juillet 2011, du 27 mai 2014 et du 24 août 2015 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

¹ *Raclette du Valais*, *Walliser Raclette*, appellation d'origine protégée (AOP)¹

² Les spécifications «à la coupe» et «à rebibes» en combinaison avec l'appellation d'origine protégée *Raclette du Valais* sont également protégées.

³ Liste des noms incrustés ou en relief dans le talon:

Noms incrustés ou en relief sur le talon	Fromageries	Districts
Anniviers	Vissoie	Sierre
Ayent	Ayent	Hérens
Bagnes 1	Verbier	Entremont
Bagnes 4	Liddes	Entremont
Bagnes 5	Somlaproz/Orsières	Entremont
Bagnes 22	Bruson	Entremont
Bagnes 25	Champsec	Entremont
Bagnes-Sery	Champsec	Entremont
Bagnes 30	Lourtier	Entremont
Bagnes 98	Etiez / Vollèges	Entremont
Blatten	Blatten	À l'ouest de Raron
Brignon	Brignon/Nendaz	Conthey
Dixence	Hérémente	Hérens
Châteauneuf	Ecole d'agriculture	Sion
Gomser 1	Aletsch-Goms	À l'est de Raron
Bio Gomser 11	Bio-Bergkäserei Goms, Gluringen	Goms

¹ Selon arrêt du Tribunal fédéral du 15 octobre 2007, le terme *Raclette* n'est pas protégé.

Gomser 15	Obergesteln	Goms
Gomser 32	Reckingen	Goms
Gomser 48	Ried-Brig	Brig
Gomser 55	Grensiols	À l'est de Raron
Granges-Salvan	Salvan	Martigny
Hauderes	Haudères	Hérens
Heida	Visperterminen	Visp
Iserables	Isérables	Martigny
LENS	Lens	Sierre
Mund	Mund	Brig
Nendaz	Nendaz	Conthey
Orsieres	Orsières	Entremont
Orsieres 1	Orsières	Entremont
Randogne	Randogne	Sierre
Saviese	Savièse	Sion
Simplon	Simplon-Dorf	Brig
St-Martin	St-Martin	Hérens
Törbel	Törbel	Visp
Wallis 62	Zentralkäserei Lötschen, Wiler	À l'ouest de Raron
Gomser 63	Oberwald	Goms
Wallis 65	Augstbordkäserei Turtmann	Leuk

Noms incrustés ou en relief sur le talon	Alpages	Districts
Alpage-VS 7	Pan-de-la-Chaux / Orsières	Entremont
Alpage-VS 9	Le Tronc/Vollèges	Entremont
Alpage-VS 13	Col du Lien / Vollèges	Entremont
Alpage-VS 14	Boveresse / Saxon	Martigny
Fournoutz	Fournoutz / Bg-St-Pierre	Entremont
Alpe-WS 16	Grimsel / Obergesteln	Goms
Alpe-WS 18	Tellern / Ulrichen	Goms
Alpe-WS 30	Merzenbach-Hobach / Reckingen	Goms
Alpe-WS 62	Alpen Lötschental	À l'ouest de Raron
Alpe-WS 61	Seng – Eischoll / Eischoll	À l'ouest de Raron
Arbignon	Arbignon + Plex / Collonges	St-Maurice
Au-de-Morge	Au-de-Morge / St-Gingolph	Monthey
Arpalles	Arpalles / Orsières	Entremont
Ayroz-Flore	Ayroz-Flore / Conthey	Conthey
Arbey	Arbey / Evolène	Hérens
Aegina / Gomser 23	Aegina / Münster	Goms
Bagnes 6	Chermontage / Lourtier	Entremont
Bagnes-Mille	Bagnes-Mille	Entremont
Bavon	Bavon / Liddes	Entremont
Breonaz	Bréonaz / La Sage	Hérens
Binneralp	Alpe Binn / Binn	Goms
Balavaud	Balavaud / Isérables	Martigny
Bougonne	Odonne/Bougonne / Leytron	Martigny
Bouzerou	Bouzerou / Grône	Sierre
Bleusy	Mayens de Bleusy / Nendaz	Conthey
Bachalp	Bachalpe / Erschmatt	Leuk

Alpe Bûrchen	Alpe Bûrchen / Bûrchen	À l'ouest de Raron
Bel	Alpe Bel / Naters	Brig
Cerniers	Cernieres / Vérossaz	St-Maurice
Chemeuille	Chemeuille / Evolène	Hérens
Combyre	Combyre-Meinaz	Hérens
Chassoure	Chassoure / Isérables	Martigny
Cœur	Cœur / Liddes	Entremont
Chaux / Bagnes-Chaux	Chaux / Lourtier	Entremont
Champsot 1	Champsot / Morgins	Monthey
Champsot 2	Champsot / Morgins	Monthey
Champsot 3	Champsot / Morgins	Monthey
Champlong	Champlong / Bourg-St-Pierre	Entremont
Crettaz-Ley	Crettaz-Ley / Savièse	Sion
Chandolin	Chandolin / Muraz-Sierre	Sierre
Mérdechon	Mérdechon	Sierre
Colombire	Colombire	Sierre
Pointet	Pointet	Conthey
Corbyre	Corbyre / Lens	Sierre
Chermignon	Chermignon / Albinen	Leuk
Err de Lens	Err de Lens / Lens	Sierre
Emaney	Emanay / Salvan	St-Maurice
Eison	Eison / St-Martin	Hérens
Err de Chermignon	Err de Chermignon / Lens	Sierre
Eien	Eien / Saas-Allmagell	Visp
Ebnet	Ebnet-Hannig / Grächen	Visp
Ferrage	Ferrage / Troistorrents	Monthey
Fesel	Fesel / Gampel	Leuk
Finnen	Finnen / Eggerberg	Brig
Fluhalpe	Fluh / Leukerbad	Leuk
Forclaz	Forclaz / Gietaz	Martigny
Fracette	Fracette / Torgon	Martigny
Gomser 20	Feldersentum / Ulrichen	Goms
Gomser 10	Furggen / Grengiols	À l'est de Raron
Gomser 11	Gletsch-Muttbach / Gluringen	Goms
Gomser 12 / Lengis	Lengis / Oberwald	Goms
Gomser 28	Aegina / Reckingen	Goms
Griebel	Griebel / Oberems	Leuk
Ginals	Ginals / Unterbäch	À l'ouest de Raron
Geiti	Geiti / Eisten	Visp
Hoferalpe	Hoferalpe / Saas-Balen	Visp
Illti	Illti / Agarn	Leuk
Illiez 1	Les Crosets	Monthey
Illiez 5	La Pierre / Champéry	Monthey
Illiez 6	Berroix / Champéry	Monthey
Illiez 10	Bochasses / Troistorrents	Monthey
Illiez 11	Au / Val d'Illiez	Monthey
Champoussin	Champoussin	Monthey
Les Crosets	Les Crosets	Monthey
Infloria	Infloria / Savièse	Sion
Jeur-Loz	La Jeur / Vouvry	Monthey
Jeurs	Les Jeurs / Trient	Martigny
Jungen	Jungen / St. Niklaus	Visp

La-Pâle	La-Pâle	Monthey
Larzey	Larzey / Sembrancher	Entremont
Lettaz	Lettaz / Bourg-St-Pierre	Entremont
Loutze	Loutze-Chamosetze /Chamoson	Conthey
Loveignoz	Loveignoz / St-Martin	Hérens
Larschy	Larschy / Inden	Leuk
Lapisa	Lapisa / Champéry	Monthey
Marais	Marais / Grimentz	Sierre
Bendola	Marais / Bendola	Sierre
Moiry	Moiry / Grimentz	Sierre
Avoine	Avoine / Grimentz	Sierre
Maleve	Malève / Dorenaz	St-Maurice
Meribe	Méribé / Hérémente	Hérens
My	Mayens de My / Conthey	Conthey
Meretschy	Meretschy / Agarn	Leuk
Maying	Maying / Leukerbad	Leuk
Moosalpe	Mossalpe / Töbel	Visp
Mondraleche	Mondralèche-Vatzeret / Lens	Sierre
Novelett	Novelètt	Hérens
Novelly	Novelly / Nendaz	Conthey
Nava	Nava / Ayer	Sierre
Orsieres 3	Mayens-de-la-Fouly / Orsières	Entremont
Orsieres 4	Les Ars / Orsières	Entremont
Orsieres 5	Mont-Percé / Orsières	Entremont
Orsieres 8	La Fouly / Orsières	Entremont
Orzival	Orzival / St-Jean	Sierre
Ober-Galm	Ober-Galm / Guttet-Feschel	Leuk
Peulaz	Peulaz / Orsières	Entremont
Planches	Col de Planches / Vollèges	Entremont
Pounere	Pounère / Troistorrens	Monthey
Pragras	Pragras / Haudères	Hérens
Rairettes	Mayens de Rairettes / Nendaz	Conthey
Pepinet	Pepinet	Sierre
Randonnaz	Randonnaz / Fully	Martigny
Reunis d'Heremence	Reunis d'Hérémente / Hérémente	Hérens
Reunis de Mase	Reunis de Mase / Mase	Hérens
Rouaz	Rouaz + Tounôt / St-Luc	Sierre
Raftalp	Raftalp / Oberems	Leuk
Spittelmatten	Spittelmatten / Leukerbad	Gemeinde Kandersteg (BE)
Sorniot	Sorniot / Fully	Martigny
Singlinaz	Singlinaz / Ayer	Sierre
Serin	Serin / Ayent	Hérens
Schöpfli	Schöpfli / Eisten	Visp
Saas-Fee	Saas-Fee / Saas-Fee	Visp
Schönwasen	Schönwasen / Visperterminen	Visp
Stafelalp	Stafelalp / Zermatt	Visp
Tanay	Tanay / Vouvry	Monthey
Tracuit	Tracuit / Chalais	Sierre
Torgon	Fracette / Recon	Monthey
Tortin	Tortin / Nendaz	Conthey
Thyon	Thyon / Vex	Hérens
Torrent	Torrent / Albinen	Leuk

Tovassière	Tovassière	Monthey
Tsalan	Tsalan d'Arbaz	Hérens
Triftalp	Triftalp / Saas-Grund	Visp
Turtmantal	Oberems	Leuk
Täschalp	Täschalp / Täsch	Visp
Tunetsch	Tunetschalp / Filet	À l'est de Raron
Vispernanz	Vispernanz / Visperterminen	Visp
Wasmer	Wasenalp / Brig	Brig
Waira	Waira / Zwischbergen	Brig
Sanetsch	Zanfleuron – Sanetsch / Savièse	Sion

Article 2 Aire géographique

¹ L'aire géographique du *Raclette du Valais* est le canton du Valais. La production de lait, la transformation et l'affinage du produit s'effectuent, à l'exception de l'alpage Spittelmatten situé dans la commune de Kandersteg (BE), exclusivement dans le canton du Valais.

² Seuls les fromages respectant le présent cahier des charges peuvent porter un nom figurant à l'art. 1, al. 3 incrusté ou en relief dans le talon et indiquant la zone de production et de transformation du lait.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

Le *Raclette du Valais à la coupe* et le *Raclette du Valais à rebibes* sont deux spécifications du *Raclette du Valais*.

Raclette du Valais

Type	Fromage gras à pâte mi-dure.
Forme	Ronde; diamètre 29 à 32 cm; meule plate à talon droit non concave, de hauteur régulière (6 - 7 cm), exempte de déformations.
Talon	Les fromages portent incrustés ou en relief dans le talon un des noms indiqués à l'article 1 al. 3.
Poids	4.6 à 5.4 kg; le format est bien proportionné.
Morge (croûte)	Pas trop abondante. Le fromage présente une croûte emmorgée, uniforme, de couleur naturelle brune à orange, légèrement humide, lisse et saine, solide, brossée et présentant de bonnes aptitudes à la conservation.
Ouverture	Rare, régulière, pas trop chargée (2 à 3 trous à la sonde), de la grosseur d'un petit pois (2 à 3 mm de diamètre au maximum).

Raclette du Valais à la coupe

Type	Fromage gras à pâte mi-dure.
Forme	Ronde; diamètre 29 à 32 cm; meule plate à talon droit non concave, de hauteur régulière (6 – 7 cm), exempte de déformations.
Talon	Les fromages portent incrustés ou en relief dans le talon un des noms indiqués à l'article 1 al. 3.
Poids	4.3 à 5.7 kg; le format est bien proportionné.

Morge (croûte)	Pas trop abondante. Le fromage doit présenter une croûte emmorgée, uniforme, de couleur naturelle brune à orange, légèrement humide, lisse et saine, solide, brossée et présentant de bonnes aptitudes à la conservation.
Ouverture	Rare, régulière, pas trop chargée (2 à 3 trous à la sonde), de la grosseur d'un petit pois (2 à 3 mm de diamètre au maximum).

Raclette du Valais à rebibes

Type	Fromage gras à pâte extra-dure.
Forme	Ronde; diamètre 29 à 32 cm; meule plate à talon droit non concave, de hauteur régulière (4 - 5 cm), exempte de déformations.
Talon	Les fromages portent incrustés ou en relief dans le talon un des noms indiqués à l'article 1 al. 3.
Poids	3.3 à 5 kg; le format est bien proportionné.
Morge (croûte)	Sans.
Ouverture	Rare, régulière, pas trop chargée (2 à 3 trous à la sonde), de la grosseur d'un petit pois (2 à 3 mm de diamètre au maximum).

Article 4 Caractéristiques chimiques

Teneur en eau du fromage dégraissé	
<i>Raclette du Valais</i>	600 à 640 g/kg tefd
<i>Raclette du Valais à la coupe</i>	570 à 620 g/kg tefd
<i>Raclette du Valais à rebibes</i>	Inférieure à 500g/kg tefd
Teneur en graisse	Au minimum 500 g/kg MG/ES Au maximum 549 g/kg MG/ES
Teneur en sel	1.2 à 2.2 %

Article 5 Caractéristiques organoleptiques²

Texture:	La pâte est lisse, souple et onctueuse pour le <i>Raclette du Valais</i> et le <i>Raclette du Valais à la coupe</i> . La pâte est ferme, dure et légèrement friable pour le <i>Raclette du Valais à rebibes</i> .
Odeur:	Lactique fraîche (beurre frais, crème fraîche) et florale pour le <i>Raclette du Valais</i> et le <i>Raclette du Valais à la coupe</i> . Légèrement lactée et florale pour le <i>Raclette du Valais à rebibes</i> .
Goût:	Lactique frais (beurre frais, crème fraîche), soutenu par l'acidité, dominant les notes végétales et fruitées pour le <i>Raclette du Valais</i> et le <i>Raclette du Valais à la coupe</i> . Mi-salé, légèrement lacté, soutenu par l'acidité, dominant les notes végétales et fruitées pour le <i>Raclette du Valais à rebibes</i> .

Section 3 Description de la méthode d'obtention**Article 6** Alimentation² Selon le guide d'évaluation olfacto-gustative des fromages à pâte dure et mi-dure, 1996, Poligny, France

¹ L'affouragement des vaches laitières est constitué pour 75 % des fourrages grossiers produits dans l'aire géographique de l'AOP (critère déterminant : matière sèche).

² L'alimentation des vaches laitières et aux autres animaux dans le même bâtiment avec des fourrages ensilés ou avec un quelconque produit fermenté est interdite.

³ Exceptionnellement, le jeune bétail peut être affouragé à l'aide des fourrages ensilés, à condition que les sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage soient éloignés et séparés de ceux dévolus aux vaches laitières. L'interprofession, en collaboration avec l'acheteur de lait et la société de laiterie, autorise ces exceptions.

⁴ L'utilisation d'aliments issus du génie génétique est interdite.

Article 7 Matière première

¹ Le *Raclette du Valais* est produit avec du lait de vache cru.

² La traite la plus ancienne ne doit pas être stockée plus de 24 heures entre la traite et la mise en caille.

³ L'ultrafiltration, la microfiltration, la bactofugation ainsi que la réincorporation de la crème de petit-lait ou tout autre procédé équivalent sont interdits. L'adaptation de la teneur en graisse est autorisée uniquement sous respect des conditions de l'art. 4, des installations adaptées et des mesures d'hygiène correspondantes.

⁴ A l'exception du refroidissement le lait ne doit subir aucun traitement thermique.

Article 8 Livraison du lait

¹ Le lait est livré une ou deux fois par jour. Il doit être refroidi en-dessous de 8° C (13° C pour les fromageries d'alpage) dans les deux heures suivant la traite.

² La fabrication s'effectue avec les laits de deux traites successives au maximum.

Article 9 Présure et additifs

¹ L'eau, le sel, la présure, les cultures lactiques et de morge sont les seuls ingrédients et auxiliaires technologiques admis.

² Seule la présure animale à base de caillette de veau est autorisée.

³ Il est interdit d'utiliser tout additif et auxiliaire technologique traités par irradiation ou obtenus par mutation génétique.

Article 10 Fabrication

¹ La fabrication se fait dans des cuves en cuivre, par charge maximale de 5'000 litres.

² Les cultures, autorisées par le groupement demandeur, sont développées à partir de prélèvements effectués dans les fromageries du Valais et multipliées en culture mixte brute.

³ Le lait de fromagerie estensemencé avec des bactéries lactiques selon le 2^{ème} al. et chauffé rapidement à 32° C. Un temps de préincubation de 30 à 60 minutes est nécessaire.

⁴ L'emprésurage s'effectue à une température de 30° à 33° C.

⁵ Le processus de fabrication du fromage se poursuit dans l'ordre suivant: le décaillage, le délactosage (facultatif pour les fromageries d'alpage), le brassage, le chauffage (à une température entre 36° et 45° C) et le brassage final.

⁶ Le délactosage s'effectue en ajoutant le 10 % à 15 % du volume du lait en eau potable.

⁷ Le caillé est prépressé et placé dans des moules. La durée du pressage varie selon le type de presse.

⁸ Les meules sont retournées au minimum 2 fois pendant le pressage / l'égouttage. Le marquage au talon ainsi que la pose de la marque de caséine s'effectuent lors du retournage. La durée du pressage et d'égouttage est de minimum 4 heures.

⁹ Le pH final en fin d'égouttage doit être de 5.00 ± 0.2 .

¹⁰ La salaison est effectuée par saumurage ou manuellement en surface. En cas de saumurage, les conditions suivantes doivent être respectées:

durée:	22 à 24 heures
température:	entre 8° et 15° C
acidité:	au maximum 25° SH
concentration:	entre 18° et 22° Bé

Article 11 Affinage et stockage

¹ L'affinage débute dès la fin de la salaison. Les caves d'affinage doivent permettre de remplir les conditions ci-dessous:

	<u>Température</u>	<u>Humidité relative</u>	<u>Durée d'affinage minimale</u>
<i>Raclette du Valais</i>	entre 7° C et 14° C	entre 88 et 96 %	3 mois
<i>Raclette du Valais à la coupe</i>	entre 7° C et 14° C	entre 88 et 96 %	2 mois
<i>Raclette du Valais à rebibes</i>	entre 4° C et 14° C	entre 70 et 80 %	12 mois

² La formation de la morge est activée par les cultures naturellement présentes dans les fromageries. Après une période d'interruption prolongée (par ex. période estivale), l'emploi de cultures provenant d'autres fromageries du Valais, pour la période dite de démarrage, est autorisé. Si cette possibilité devait s'avérer inopérante, l'utilisation des bactéries «*Brévibacterium Linens*» est possible.

³ Il est conseillé de retourner et frotter les fromages avec une brosse douce, selon les principes suivants:

du 1 ^{er} jour au 10 ^e jour:	chaque jour
du 11 ^e jour au 30 ^e jour:	3 fois par semaine
dès le 31 ^e jour:	2 fois par semaine

⁴ Les fromages reposent sur des planchettes en bois brut de sapin rouge. Ces dernières doivent être lavées et séchées régulièrement, au minimum à chaque changement de lots.

Article 12 Suite de l'affinage pour le *Raclette du Valais à rebibes*

¹ A l'âge de 3 à 4 mois les fromages sont trempés dans un bassin d'eau pendant 25 à 30 minutes, selon l'âge de maturation (la température de l'eau se situe entre 22° et 25° C). Par la suite la morge est enlevée par frottage mécanique ou manuel.

² Après une durée de séchage de 12 heures les fromages sont ensuite frottés avec un mélange composé de 2/3 d'huile végétale et de 1/3 de vinaigre de table aromatisé.

³ Les fromages sont ensuite séchés, puis dressés verticalement sur les râteliers prévus à cet effet.

Section 4 **Test du produit final**

Article 13 Taxation

¹ La taxation des fromages s'effectue par la commission de taxation selon les dispositions du manuel de contrôle, dans les caves d'affinage.

² La taxation définitive des pièces se déroule à partir du:

60 ^e jusqu'au 90 ^e jour suivant la fabrication	pour le <i>Raclette du Valais</i> ;
45 ^e jusqu'au 60 ^e jour suivant la fabrication	pour le <i>Raclette du Valais à la coupe</i> ;
10 ^e mois suivant la fabrication	pour le <i>Raclette du Valais à rebibes</i> .

Article 14 Critères de taxation

¹ Les critères de qualité sont notés sur un maximum de 5 points par position et sont les suivants:

- aspect extérieur
- ouverture
- pâte
- évaluation de l'odeur et du goût

² Critères de classification :

- Qualité 1A : 18 points et plus
- Qualité 1B : 16,5 points et plus, au minimum 4 au goût/odeur
- Qualité II : en-dessous de 16,5 points

³ Aptitude à fondre :

Pour le *Raclette du Valais* en plus des critères spécifiques fixés sous l'al. 1, la capacité à fondre sera taxée.

⁴ Marquage :

- Qualité 1A : destiné à être vendu à la coupe ou en préemballé. Obtient une étiquette avec la marque « Raclette du Valais ».
- Qualité 1B : il ne peut être vendu à la coupe ou en préemballé. Il est utilisé dans les mélanges fondus ou sous forme râpée.
- Qualité II : il ne peut pas porter l'appellation d'origine protégée « Raclette du Valais » et doit être clairement déclaré comme Qualité II.

⁵ Le barème de taxation est fixé dans le manuel de contrôle. Les fromages n'ayant pas obtenu un pointage de 16.5/20 points, ne peuvent pas porter la dénomination *Raclette du Valais*.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 15 Marque de traçabilité

¹ Une marque de caséine délivrée exclusivement par le groupement demandeur, sous la surveillance de l'organisme de certification, est apposée sur la surface de chaque pièce. Elle comprend le numéro d'autorisation de la laiterie ou le nom de l'établissement, la date de fabrication et l'indication progressive de la charge.

² Le prix de la marque de caséine couvre les coûts de production de la marque, de la certification et de la défense de l'appellation.

Article 16 Etiquetage et conditionnement

¹ Les dispositions minimales d'étiquetage pour les pièces entières, les demi-pièces et les pièces découpées et vendues en préemballé sont:

- a) La marque suivante qui a été définie par l'interprofession sous le respect du Corporate Design Manual ;



- b) Les références permettant l'identification de l'affineur et du conditionneur mettant le produit sur le marché;
- c) Le nom incrusté ou en relief sur le talon à titre facultatif sur l'étiquette, selon liste à l'article 1 al. 3.

² Les fromages déclassés sont marqués sur la croûte par la commission de taxation. La marque doit être bien visible et indélébile.

³ Le *Raclette du Valais* et les spécifications préemballés peuvent être commercialisés sans morge.

Article 17 Organisme de certification

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

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



Cahier des charges

Rheintaler Ribel

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 7 août 2000 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par la décision du 7 mai 2014.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Le *Rheintaler Ribel* ou *Türggen Ribel*, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

Canton de St. Gall: districts de *Unterrheintal*, *Obererrheintal*, *Werdenberg* et *Sargans*;

Canton des Grisons: communes de *Fläsch*, *Maienfeld*, *Landquart*, *Jenins*, *Malans*, *Zizers* et *Untervaz*;

Principauté du Liechtenstein.

Section 2 Description du produits

Article 3 Caractéristiques physiques

Le *Rheintaler Ribel* est un produit de la mouture fabriqué exclusivement à partir de maïs RR. On peut le séparer en semoule, en finots et en farine de maïs. La couleur blanc-beige est une caractéristique spécifique du *Rheintaler Ribel*.

Article 4 Caractéristiques chimiques

100 g de *Rheintaler Ribel* contiennent:

Energie:	1546 kJ (369kcal)
Protéine:	9 g
Matière grasse:	4,8 g
Hydrates de carbone:	74 g
Eau:	11 g
Cendres:	1,4 g

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Le goût est douceâtre et très typique du maïs.

Section 3 Contrôle du produit fini

Article 6 Contrôle à la réception

La marchandise livrée est contrôlée et taxée dans l'entreprise de séchage. Le maïs RR destiné au *Rheintaler Ribel* doit satisfaire aux critères suivants:

Brisures	≤ 4 %
Humidité	≤ 40 %
Allogamie	≤ 5 % (sous forme de xénies visibles)

Article 7 Contrôle final

Sur le plan organoleptique, le produit fini *Rheintaler Ribel* est contrôlé sur les points suivants:

Couleur
Goût
Granulation / texture.

Section 4 Description de la méthode d'obtention

Article 8 Culture

Le *Rheintaler Ribel* est obtenu à partir de maïs (maïs RR), une ancienne variété suisse à pollinisation libre ayant jusqu'ici conservé une importante diversité génétique. Les semis se font jusqu'à la mi-mai au plus tard. Le *Rheintaler Ribel* maïs est planté avec une densité maximale de 7 plantes/m². L'épandage de boues d'épuration est interdit.

Article 9 Récolte, séchage

¹La récolte a lieu entre mi-septembre et début novembre, dès que les grains contiennent moins de 40 % d'humidité.

²Elle peut être faite à la main ou à l'aide de moissonneuses-batteuses. Lors d'une récolte manuelle, les épis de maïs sont d'abord nettoyés de leurs spathes, puis liés et séchés à l'air dans des locaux appropriés jusqu'à ce que leur taux d'humidité baisse à 14 %. Les épis de maïs séchés sont ensuite égrenés. Le maïs égrené par des moyens mécaniques est taxé lors de la réception dans l'entreprise de séchage. Il y est grossièrement nettoyé au moyen d'aimants retirant les pièces métalliques, d'un tamis rotatif, d'un séparateur et d'un aspirateur.

³Les grains sont séchés à une température de 40 à 50° C. La température des grains ne doit pas dépasser les 50° C. Le taux d'humidité final est de 14 % au maximum, et le refroidissement se fait par air frais. Le maïs séché est stocké au frais pendant deux ans au maximum après la récolte.

Article 10 Transformation

¹Les grains de maïs sont nettoyés au moulin (détecteur de métaux ou aimant, séparateur). Le maïs passe ensuite dans un broyeur à cylindres ou une meule à pierres jusqu'à l'obtention du degré de finesse désiré. L'enveloppe est séparée (aliments pour les animaux). Le produit de la mouture peut être passé au plansichter. Il en résulte de la semoule, des finots et de la farine. Le *Rheintaler Ribel* est soit un mélange de semoule, de finots et de farine soit un mélange de semoule de maïs et de finots de maïs, de finots de maïs et de farine de maïs, ou encore un produit simple sous forme de semoule de maïs ou de finots de maïs. Le rendement total en semoule, finots et farine doit s'élever à 70 % ± 10 %.

²Le *Rheintaler Ribel* doit être moulu et emballé dans l'aire géographique. On mentionnera sur l'emballage du *Rheintaler Ribel* moulu une durée de conservation de 12 mois.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 11 Organisme de certification

¹ProCert Safety SA n° SCESp 038

²Les exigences minimales de contrôle figurent dans le *Manuel de contrôle du « Rheintaler Ribel »*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquent à l'ensemble de la filière.

Article 12 Eléments spécifiques de la désignation

¹Le *Rheintaler Ribel* mis dans le commerce doit porter la mention

- AOP
- appellation d'origine protégée
- ou
- produit avec appellation d'origine protégée

ou l'indication correspondante en langue allemande.

²On indiquera le nom ou le numéro de l'organisme de certification.



Cahier des charges

Saucisse aux choux vaudoise

Enregistré comme indication géographique protégée

selon la décision du 11 septembre 2000 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 19 mai 2006, du 21 juin 2007 et du 26 avril 2019.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Saucisse aux choux vaudoise, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique de la Saucisse aux choux vaudoise est le Canton de Vaud. La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Section 2 Description du produits

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La Saucisse aux choux vaudoise est un produit de charcuterie cru fumé, à maturation interrompue, préparé exclusivement à base de viande de porc, de couennes cuites, de foie de porcs, de choux blanchis et convenant à la consommation à l'état cuit. Elle est conditionnée exclusivement dans un boyau naturel de bœuf. Les boucles sont fermées au moyen de ficelles ou de clips.

² Elle est poussée dans un boyau courbe de bœuf d'un diamètre de 38 à 44 mm et son poids est compris entre 300 g et 400 g. Sa couleur est brun doré.

Article 4 Caractéristiques chimiques

La Saucisse aux choux vaudoise est élaborée à partir d'un mélange de viande de porc, dont la quantité de protéines totales est de 9 % au minimum et celle du collagène représente au maximum 50 % des protéines totales.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La Saucisse aux choux vaudoise a un arôme traditionnel de charcuterie de porc, légèrement fumé et marié à l'arôme des choux.

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

Article 6 Matière première

Les porcs utilisés pour la fabrication de la Saucisse aux choux vaudoise doivent être nés, engraisés, abattus et découpés en Suisse.

Article 7 Etapes de fabrication

La fabrication de la Saucisse aux choux vaudoise comporte les étapes suivantes:

- a) Préparation des choux : Les choux blancs sont blanchis puis pressés.
- b) Tri de la viande : Le tri doit exclure les tendons, les parties sanglantes et les ganglions ainsi que les autres parties étrangères. Le mélange de viande de porc maigre, de lard, de couennes cuites et de choux blanchis doit permettre de respecter les valeurs d'analyse. Ce mélange peut contenir facultativement du foie, du museau cuit, du cœur, de la langue, de la tête désossée ou de la bordure de lard.
- c) Hachage : La grosseur des grains est comprise entre 3 mm (couennes) et 5 mm (viande).
- d) Préparation : Les épices de base sont le sel de cuisine et le poivre. Les épices pouvant être ajoutées au mélange sont l'ail, la coriandre, la muscade, le macis, la girofle et l'anis. Les additifs qui peuvent être utilisés sont le sel nitrité (E 250), le sel de cuisine additionné de salpêtre (nitrate), les acidifiants (E 331) ou (E 575), les antioxydants (E 300), (E 301), (E304) ou (E307) et les types de sucre suivants : lactose, glucose, dextrose, maltose, sirop de glucose et saccharose. Les ferments de maturation sont autorisés.
- e) Pétrissage : La viande, le lard, les couennes, le chou, les épices et les additifs sont pétris.
- f) Poussage : La *Saucisse aux choux vaudoise* est poussée dans des boyaux courbes de bœuf.
- g) Rubéfaction : La *Saucisse aux choux vaudoise* est égouttée et peut être étuvée.
- h) Fumage : Fumage: le fumage est réalisé à froid à une température 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 24 heures. La coloration chimique par bain ou teinture est interdite.
- i) Stockage : La Saucisse aux choux vaudoise est stockée pendue à une ficelle.

Section 4 Test du produit final

Article 8 Evaluation de la Saucisse aux choux vaudoise

¹ Les contrôles technologiques et organoleptiques déterminent l'aptitude de la saucisse à l'obtention de l'indication géographique protégée *Saucisse aux choux vaudoise*.

Contrôle technologique externe	Standard	Défauts
Couleur	brun doré	brun clair ou brun trop foncé taches lors du fumage fumage irrégulier
Etat du boyau	sans défaut apparent, extrémités franches	humide, gras, extrémités mal coupées
Consistance	ferme sans excès	dure ou molle
Odeur	agréable odeur de fumée naturelle	absence ou excès d'odeur de fumé odeur anormale du boyau odeur étrangère

Contrôle technologique interne	Standard	Défauts
Couleur de la chair	rose rouge	rose pâle ou rouge foncé anormale (jaunâtre, brunâtre)
Grain	de 3 à 5 mm	en-dehors des limites
Répartition viande, couennes et choux	répartition homogène, équilibrée	mélange insuffisant, excessif ou mal équilibré (analyse en cas de doute)
Etat du boyau	sans croûtage se décollant facilement	croûtage se détachant mal de la chair
Odeur à froid	agréable, aromatique et typique	odeur de fermentation odeur peu développée ou non typique odeur de boyau odeur étrangère
Degré d'acidité (pH)	4,3 à 5,8 (selon maturation)	en-dehors des normes

Test organoleptique (cuit)		
Couleur de la chair	rose rouge	rose pâle, rouge foncé, jaunâtre
Consistance/coupe	ni trop compacte, ni trop fluide	trop compacte trop fluide mauvais mélange
Grosseur des morceaux	de 3 à 5 mm	en-dehors des limites morceaux de gras gros et apparents haché trop fin
Odeur	odeur agréable de la chair et de fumée pas d'odeur particulière de boyau	odeur de fermentation odeur particulière de boyau manque d'odeur, notamment de fumée
Saveur/goût	saveur agréable se développant en bouche goût franc et aromatique	goût piquant, paraissant trop salé faux goût, goût acide manque de goût goût doux
Assaisonnement	équilibré et typique de la Saucisse aux choux vaudoise	excès ou manque de sel épice(s) dominante(s) épices non habituelles
Tri des viandes	viandes sans tendons	présence de tendons, parties sanglantes ou étrangères

² Les saucisses présentant un défaut ne peuvent pas porter le nom de Saucisse au choux vaudoise.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 9 Traçabilité

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 6 du présent cahier des charges (viande suisse).

Article 10 Etiquetage

Toutes les *Saucisses aux choux vaudoises* portent à la ficelle la marque de conformité numérotée ci-après :



Cette marque de conformité est vendue par le groupement demandeur à chaque fabricant de Saucisse aux choux vaudoise respectant les exigences du présent cahier des charges sous le contrôle de l'organisme de certification concerné. Un montant identique est perçu au travers de la marque de conformité auprès de tous les fabricants afin de couvrir les coûts : a) de production de la marque de conformité ; b) de certification ; c) de défense et de promotion de la qualité et des ventes de l'appellation *Saucisse aux choux vaudoise*.

Article 11 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par ProCert (SCESp 0038).

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



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 la décision du 11 juillet 2018.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Saucisse d'Ajoie, 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 cuire, 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 poussée dans un menu de porc calibré entre 32 et 36 mm. Les saucisses sont embossées et portionnées par rotations du boyau sans attache. Leur poids prêt à la vente est de 120 à 150 g.

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	< 35%	+ 5%
Protéines totales	> 14%	0%
Protéines du collagène	< 2,5%	+ 0,5%

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La *Saucisse d'Ajoie*, lorsqu'elle est cuite, 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 II (PII¹), d'un tiers de lard de cou et/ou de nuque (P V), 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 II);
- b) Lard de cou et/ou de nuque (P V);
- c) Entre 16 et 20 g de sel nitré (sel de cuisine et E 250), par kg de masse;
- d) Cumin entier, poivre blanc moulu et ail;
- e) Menus de porcs d'un calibre défini entre 32 et 36 mm.

² De manière facultative, on peut ajouter de la viande de bœuf, de la muscade ou du vin rouge, sans pour autant qu'ils ne dominent les arômes de la *Saucisse d'Ajoie*, ainsi que de l'antioxygène (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. Présalage: 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 va-

¹ Manuel du boucher charcutier de l'Union suisse des maîtres bouchers, p 276, 3^e édition, 1999

rie de 5 à 8 mm (au hachoir ou au cutter, vitesse lente), puis assaisonné et pétri. Le grain est visible et la pâte ne grasse pas.

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 de la ficelle ou des clips métalliques, mais noués avec leurs propres extrémités, 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. Le processus complet de fabrication 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 (cuit) et apparence</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 Saucisse d'Ajoie 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 cuit de la saucisse : 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) 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.

²Chaque charge est identifiée dans les ateliers et permet, avec la date limite de vente 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*. Cette étiquette est fournie par l'Association des Maîtres-Bouchers du district de Porrentruy.



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

- a) La mention IGP;
- b) La mention «Produit suisse élaboré avec de la viande suisse»;
- c) Le mode de cuisson;
- d) La raison sociale du fabricant;
- e) Une identification de la charge;
- f) La durée limite de vente (non emballée maximum 8 jours; sous vide maximum 20 jours).

³ Toutes les *Saucisses d'Ajoie* sont étiquetées par paires. 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, Jordils 1, 1000 Lausanne 6 (SCES 054).

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



Cahier des charges

Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise

Enregistré comme indication géographique protégée

selon la décision du 14 février 2003 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par voie de décision le 21 juin 2007

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Saucisson neuchâtelois, Saucisse neuchâteloise, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

La zone géographique de transformation et d'élaboration du Saucisson neuchâtelois et de la Saucisse neuchâteloise est le canton de Neuchâtel. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ Le Saucisson neuchâtelois et la Saucisse neuchâteloise sont des produits de charcuterie crus fumés à maturation interrompue, préparés exclusivement à base de viande de porc et convenant à la vente crus ou cuits. Ils se consomment cuits.

² Ils sont conditionnés exclusivement dans des boyaux de boeuf (boyau droit pour le saucisson et courbe pour la saucisse). Les extrémités sont fermées au moyen de ficelles ou de clips. Leur calibre est de 40 à 60 mm, pour un poids de 200 à 600 g.

³ La couleur est brun-doré; le calibre et les plis du boyau sont réguliers.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Le Saucisson neuchâtelois et la Saucisse neuchâteloise sont élaborés à partir d'un mélange de viande de porc comprenant au minimum 60% de viande maigre, avec une quantité de protéines totale d'au moins 14%. Le taux de matière grasse est de 35% au maximum et le taux de nitrites de 100 mg/kg au maximum.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Le *Saucisson neuchâtelois* et la *Saucisse neuchâteloise* sont fumés à froid, ce qui leur donne un goût particulier et assure leur conservation.

Section 3 Description de la méthode d'obtention**Article 6** Fabrication du *Saucisson neuchâtelois* et de la *Saucisse neuchâteloise*

La fabrication comporte les étapes suivantes:

Préparation de la viande

- a) La proportion de gras (lard de bajoue ou lard de poitrine) et maigre (découpe et maigre de porc) doit correspondre à 1/3 - 2/3.
- b) La viande doit être fraîche, c'est-à-dire transformée au plus tard le cinquième jour après l'abattage.
- c) Elle doit être exempte de tendons, parties sanglantes, ganglions ainsi que de tout autre corps étranger.
- d) La congélation de la viande fraîche doit intervenir au plus tard le cinquième jour après l'abattage.
- e) Le pourcentage de viande congelée admissible pour la fabrication d'un lot est de 20%.
- f) La présence de couennes cuites est tolérée si les proportions de gras et de maigre sont respectées.

Hachage

La pâte est coupée au hachoir et non au "Cutter" ou "Blitz" en grains d'une grosseur comprise entre 5 et 8 mm.

Pétrissage

- a) La préparation est complétée par l'ajout de sel nitrité (E 250) à raison de 17 à 18 g / kg ou de sel de cuisine additionné de salpêtre (nitrate), de poivre à raison de 1 à 2 g / kg et d'ail à raison de 0.5 à 1 g / kg de masse. Le poivre, l'ail et le sel nitrité sont les seules épices admises. Les adjuvants suivants peuvent être utilisés: les acidifiants E 330, E 331 ou E 575, les antioxydants E 300, E 301, E 304, E 307 ou le lactose, le glucose, le dextrose, le sirop de glucose, le saccharose, et l'exhausteur de goût (E 621). Les mélanges d'épices composés commerciaux prêts à l'emploi sont interdits.
- b) Les colorants, des protéines lactiques, des phosphates et des mélanges d'épices commerciaux contenant des additifs sont interdits.
- c) La masse est mélangée dans un deuxième temps au moyen d'un pétrin.

Embossage

- a) La masse est embossée dans un boyau de boeuf, droit pour le saucisson et courbe pour la saucisse; il s'agit de la seule différence de préparation entre le *Saucisson neuchâtelais* et la *Saucisse neuchâteloise*.
- b) Le boyau est retourné avant l'embossage, puis les amas superficiels de graisse adhérente sont détachés manuellement.
- c) Les extrémités sont fermées au moyen de ficelles ou de clips.

Egouttage, maturation et rubéfaction

Le *Saucisson neuchâtelais* et la *Saucisse neuchâteloise* sont égouttés et suspendus dès l'embossage à une ficelle pendant 12 heures au minimum à température ambiante, et non dans un réfrigérateur.

Fumage

Le *Saucisson neuchâtelais* et la *Saucisse neuchâteloise* sont fumés à une température de 18 à 28°C. L'adjonction de fumée liquide ainsi que la coloration par trempage sont interdites.

Stockage

Les *Saucissons neuchâtelais* et les *Saucisses neuchâteloises* sont stockés pendus à une ficelle.

Durée du processus de fabrication

La durée minimale pour l'ensemble des étapes, c'est-à-dire du hachage à la vente au magasin, est de 36 heures.

Section 4 Test du produit final

Article 7 Taxation du *Saucisson neuchâtelais* et de la *Saucisse neuchâteloise*

¹ Les contrôles technologiques et organoleptiques déterminent l'aptitude des saucissons et saucisses à l'obtention de l'indication géographique protégée *Saucisson neuchâtelais* et *Saucisse neuchâteloise*.

² Les examens organoleptiques et technologiques sont effectués par un comité de dégustation. Il se compose des membres de la commission de contrôle de l'Association Neuchâteloise des Maîtres Bouchers (ANMB) qui peuvent s'adjoindre des dégustateurs supplémentaires n'étant pas obligatoirement de la profession.

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

⁴ Système de taxation du *Saucisson neuchâtelois* et de la *Saucisse neuchâteloise*:

Note	1. Aspect extérieur	2. Aspect intérieur	3. Consistance	4. Saveur et Odeur
6	Couleur brun-doré Fumage homogène Bien ficelé Calibre régulier Plis du boyau réguliers	A la coupe, image de surface nette Grains de lard uniformes et blancs, régulièrement répartis Rubéfaction intensive et homogène	Compacte, ferme, facile à mâcher	Fumet et goût très aromatiques de viande et d'épices
5	Calibre un peu irrégulier Plis du boyau un peu irréguliers	Répartition un peu inégale des grains de lard	Un peu molle	Bon fumet/goût mais légèrement trop ou pas assez épicé ou fumé
4	Calibre irrégulier Plis du boyau irréguliers Ligature irrégulière	Grains de lard irréguliers et mal répartis	Trop molle ou trop dure Parties plus coriaces	Fumet encore agréable mais aigret Assaisonnement mal dosé Goût de fumée un peu trop prononcé
3	4 + Fumage inégal Apparition de moisissures	Léger croûtage Décoloration centrale	4 + Un peu grasseuse et gommeuse En semoule	Goût/odeur fade, aigrette Trop ou pas assez épicé Goût/odeur de fumée dominante
2	3 + Inclusion d'air Traces de suie sur le boyau	3 + Présence de morceaux tendineux Grains de lard jaunâtres Fissures de la pâte	3 + Croûtage Parties coriaces Morceaux cartilagineux	Odeur aigre, rance, moisie Beaucoup trop ou pas assez épicé Arrière-goût aigre, pâteux, savonneux, rance
1	2 + Grosses inclusions d'air (enveloppe détachée) Présence de moisissures	2 + Formation de moisissures	Trop molle ou trop dure, grasseuse, gommeuse Texture sablée Morceaux de tendons, d'éclats d'os	Très maigre Arrière-goût de fermentation, pâteux, savonneux Relent de poisson

Section 5 Etiquetage et certification**Article 8 Traçabilité**

¹ Les animaux sont identifiés obligatoirement par une marque distinctive numérotée (tatouage, 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. Dans le cas où le fabricant utilise des découpes achetées chez un grossiste, les fournisseurs de viande s'engagent à garantir la provenance de la matière première par le biais d'un contrat écrit passé avec les ateliers de fabrication.

² Dans les entreprises fabriquant plusieurs lots le même jour, l'étiquette sur le produit indique, outre les données requises au premier alinéa, le lot auquel il appartient.

Article 9 Etiquetage

Tous les Saucissons neuchâtelois et Saucisses neuchâteloises portent une étiquette qui doit comporter en complément aux prescriptions du droit alimentaire, les éléments suivants :

- a) L'indication géographique protégée: Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise.
- b) Un signe graphique distinct: le drapeau neuchâtelois.
- c) L'état du produit: cru ou cuit.
- d) Le nom et la raison sociale du fabricant.
- e) La note de cuisson (si le produit est cru): à cuire dans de l'eau frémissante pendant 30 à 40 minutes, selon la taille du produit.

Article 10 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, case postale 128, 1000 Lausanne 6.

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



Cahier des charges

Saucisson vaudois

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 11 septembre 2000 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 19 mai 2006, du 21 juin 2007 ainsi que par l'arrêt du Tribunal administratif fédéral du 1^{er} décembre 2009 et la décision du 26 avril 2019.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Saucisson vaudois, respectivement *Saucisson vaudois sec*, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique du *Saucisson vaudois*, respectivement du *Saucisson vaudois sec*, est le Canton de Vaud. La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ Le *Saucisson vaudois* est un produit de charcuterie cru fumé à maturation interrompue ou séché, préparé exclusivement à base de viande de porc et convenant à la consommation à l'état cuit ou cru séché.

² Le *Saucisson vaudois sec* est un *Saucisson vaudois* avec une perte de poids de 30% minimum.

³ Il est conditionné exclusivement dans un boyau naturel de porc (frisé de porc). Les extrémités sont fermées au moyen de ficelles ou de clips. Son calibre est de 45 à 65 mm pour une longueur de 13 à 24 cm. Sa longueur est comprise entre le double et quintuple du calibre.

⁴ Sa couleur est brun doré; pour le *Saucisson vaudois sec* elle est foncée et le boyau adhère à la viande.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Le *Saucisson vaudois* est élaboré à partir d'un mélange de viande de porc comprenant au minimum 60% de viande maigre, dont la quantité de protéines totales est de 14% au minimum et celle du collagène représente au maximum 20% des protéines totales.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

¹ Le *Saucisson vaudois* cru ou séché a un arôme traditionnel de charcuterie de porc, légèrement fumé.

² Le *Saucisson vaudois* cuit ou cru séché a les mêmes caractéristiques organoleptiques.

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

Article 6 Matière première

Les porcs utilisés pour la fabrication du *Saucisson vaudois* doivent être nés, engraisés, abattus et découpés en Suisse.

Article 7 Fabrication du *Saucisson vaudois*

La fabrication comporte les étapes suivantes:

1. Tri de la viande: le tri doit exclure les tendons, les couennes, les parties sanglantes et les ganglions ainsi que les autres parties étrangères. Le rapport entre la quantité de viande maigre et celle de lard est de 3 pour 2.
2. Préparation: les épices de base sont le sel de cuisine et le poivre. Les épices pouvant être prises en considération sont l'ail, la coriandre, la lie de vin et le vin blanc. Les additifs pouvant être pris en considération sont le sel nitrité (E 250), le sel de cuisine additionné de salpêtre (nitrate), les acidifiants (E 331) ou (E 575), les antioxydants (E 300), (E 301), (E 304) ou (E 307) et les types de sucre suivants : lactose, glucose, dextrose, maltose, sirop de glucose et saccharose. 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. Poussage: mise en boyaux (frisé de porc).
6. Rubéfaction: le *Saucisson vaudois* est égoutté et peut être étuvé
7. Fumage: le fumage est réalisé à froid à une température 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 24 heures. La coloration chimique par bain ou teinture est interdite.
8. Séchage : le *Saucisson vaudois sec* est séché jusqu'à une perte de poids de 30% au minimum.
9. Stockage: Le *Saucisson vaudois* est stocké pendu à une ficelle.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 8 Evaluation du *Saucisson vaudois*

¹ Les contrôles technologiques et organoleptiques déterminent l'aptitude des saucissons à l'obtention de l'indication géographique protégée *Saucisson vaudois*, respectivement *Saucisson vaudois sec*. Lorsqu'il n'y a pas de mention particulière, les critères du *Saucisson vaudois* s'appliquent au *Saucisson vaudois sec*.

Contrôle technologique externe	Standard	Défauts
Couleur	brun doré brun foncé pour le <i>Saucisson vaudois sec</i>	brun clair ou brun trop foncé taches lors du fumage taches de sel fumage irrégulier
Etat du boyau	Propre et sans défaut apparent, extrémités franches Boyau adhère à la viande pour le <i>Saucisson vaudois sec</i>	humide, gras extrémités mal coupées
Consistance	Ferme sans excès Relativement ferme pour le <i>Saucisson vaudois sec</i>	dur ou mou
Odeur	Agréable odeur de fumée naturelle	absence ou excès d'odeur de fumée odeur anormale du boyau odeur étrangère
Contrôle technologique interne	Standard	Défauts
Couleur de la chair	rose rouge	rose pâle ou rouge foncé anormale (jaunâtre, brunâtre)
Grain	de 5 à 8 mm, bien délimité	en-dehors des limites mal délimité
Répartition viande et lard	Répartition homogène bon mélange	mélange insuffisant ou excessif
Proportion viande et lard	60 % de viande maigre 40 % de lard	non respect des proportions (analyse en cas de doute)
Etat du boyau	Sans croûtage bien dégraissé se décollant facilement	croûtage mal dégraissé se détachant mal de la chair
Odeur à froid	Agréable, aromatique et typique	odeur de fermentation odeur peu développée ou non typique odeur de boyau odeur étrangère
Degré d'acidité (pH)	4,8 à 5,4 (selon maturation)	en-dehors des normes

Test organoleptique (à cuire : cuit / sec : cru)		
Couleur de la chair	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 gras ou trop maigre mauvaise répartition
Grosueur des morceaux	de 5 à 8 mm	en-dehors des limites morceaux de gras gros et apparents haché trop fin
Odeur (fumée, boyau)	Odeur agréable de la chair et de fumée pas d'odeur particulière de boyau	odeur de fermentation odeur particulière de boyau manque d'odeur, notamment de fumée
Saveur/goût	Saveur agréable se développant en bouche goût franc et aromatique	goût piquant, paraissant trop salé faux goût (étranger, rance, pas frais, atypique) manque de goût goût doux <i>Saucisson vaudois sec</i> : goût de rance
Assaisonnement	Équilibré et typique du <i>Saucisson vaudois</i>	excès ou manque de sel épice(s) dominante(s) épice non habituelle
Tri des viandes	Viandes sans tendons	présence de tendons, couennes, parties sanglantes, ganglions ou autres parties étrangères

² Les saucissons présentant un défaut ne peuvent pas porter le nom de *Saucisson vaudois*, respectivement *Saucisson vaudois sec*.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 9 Traçabilité

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 6 du présent cahier des charges (viande suisse).

Article 10 Etiquetage

¹ Tous les *Saucissons vaudois* portent à la ficelle la marque de conformité numérotée ci-après :



Cette marque de conformité est vendue par le groupement demandeur à chaque fabricant de *Saucisson vaudois* respectant les exigences du présent cahier des charges sous le contrôle de l'organisme de certification concerné. Un montant identique est perçu au travers de la marque de conformité auprès de tous les fabricants afin de couvrir les coûts : a) de production de la marque de conformité ; b) de certification ; c) de défense et de promotion de la qualité et des ventes de l'appellation *Saucisson vaudois*.

² Ces dispositions s'appliquent par analogie au *Saucisson vaudois sec*.

Article 11 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par ProCert (SCESp 0038).

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



Cahier des charges

Sbrinz

Enregistré comme appellation d'origine protégée

selon la décision du 20 décembre 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 24 septembre 2004, du 21 juillet 2014, du 24 août 2015 et du 13 mai 2019.

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

¹ *Sbrinz*, appellation d'origine protégée (AOP)

² Les termes « Hobelkäse » et « gehobelt » utilisés en combinaison avec l'appellation d'origine sont également protégés.

Art. 2 Aire géographique

¹ L'aire géographique comprend :

- Les cantons Lucerne, Schwyz, Obwald et Nidwald et Zoug
- les zones d'approvisionnement en lait des districts See-Gaster et Toggenburg du canton de St-Gall pour les fromageries Walde (8727 Walde) et Schönenberg (9630 Wattwil)
- la zone d'approvisionnement en lait du district Muri du canton d'Argovie pour la fromagerie Matten-Hünenberg (canton de Zoug).

² Si les termes « Hobelkäse » ou « gehobelt » sont utilisés avec l'appellation *Sbrinz*, le fromage doit remplir les exigences de l'ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage », pour le fromage de montagne.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

Sbrinz est un fromage gras au lait cru à pâte extra-dure, muni d'une croûte ferme et sèche d'une couleur jaune pâle à jaune doré, et d'un talon convexe. *Sbrinz* est affiné 18 mois au moins.

- Hauteur du talon : 12 à 15 cm
- Hauteur au centre : 14 à 17 cm
- Diamètre : 50 à 62 cm
- Poids : 35 à 48 kg

Art. 4 Caractéristiques chimiques

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES), min.	450 g/kg
Teneur absolue en matière grasse, min.	295 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd), max.	500 g/kg
Teneur absolue en eau, max.	330 g/kg
Teneur en sel, min.	10 g/kg

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

Texture:	faiblement déformable, légèrement à moyennement friable et adhésive, plutôt sèche; pas ou peu de trous atteignant environ 6 mm de diamètre; cristaux grumeleux à grenus perceptibles.
Couleur:	ivoire à jaune pâle.
Odeur:	fruité, épicé, enrichi de notes légèrement grillées.
Saveur / goût:	saveur fruitée, soulignée par des arômes de chicorée torréfiée, avec une note légèrement âpre et épicée en finale.

Section 3 Description de la méthode d'obtention du produit

Art. 6 Alimentation des vaches laitières

¹ Les vaches laitières sont alimentées aux fourrages grossiers naturels provenant de l'aire géographique, notamment des prairies naturelles. Il est interdit d'épandre des boues d'épuration et du compost sur ces prairies.

² La ration des vaches laitières et du jeune bétail comprend au moins 70% (base de calcul : matière sèche) de fourrages grossiers.

³ Il est interdit de stocker des aliments fermentés (ensilages) et de les utiliser dans l'alimentation.

Art. 7 Substances interdites

Il est interdit d'utiliser dans l'alimentation des tourteaux d'arachide et des produits contenant de l'urée.

Art. 8 Lait

¹ *Sbrinz* est fabriqué exclusivement au lait cru.

² Le lait provient uniquement des entreprises dont le bâtiment d'exploitation destiné à la traite se trouve dans l'aire géographique.

³ La distance (rayon) qui sépare l'exploitation productrice de lait et la fromagerie ne doit pas dépasser 30 kilomètres.

⁴ Le lait cru ne doit subir aucun autre traitement que la conservation en réservoir réfrigéré en attendant la transformation en fromage.

Art. 9 Fabrication de fromage

¹ Le procédé traditionnel utilisé dans la fabrication de *Sbrinz* répond aux critères suivants:

- a) le lait cru ne doit être ni thermisé ni pasteurisé avant la transformation;
- b) il sera écrémé mécaniquement ou par crémage;
- c) il sera transformé dans des cuves ou chaudières en cuivre;
- d) on ajoutera des cultures ou de la présure;
- e) le lait fermenté sera coupé à la main ou mécaniquement, au moyen du tranche-caillé;
- f) le caillé sera post-chauffé à une température de 54 à 57 °C;
- g) le fromage sera pressé sous un poids de 1200 kg au plus durant 10 heures au moins;
- h) après le pressage, on entreposera les meules cerclées jusqu'au salage, ce qui permet d'éviter leur affaissement et leur donne leur forme cylindrique caractéristique.

² L'empresurage doit avoir lieu au plus tard vingt-quatre heures après la dernière traite.

³ Afin de compenser la quantité de lait destiné à la transformation, une quantité équivalant à une meule au maximum peut être reportée au jour suivant.

Art. 10 Présures, cultures, auxiliaires et additifs

¹ Dans la fabrication, on utilisera indirectement des cultures de bactéries lactiques pour la plupart thermophiles, spécifiques à *Sbrinz*. Ces cultures doivent être définies et fournies par le groupement demandeur.

² Mis à part la présure, ses succédanés et le sel, il est interdit d'utiliser des auxiliaires technologiques et des additifs.

³ Il est interdit d'utiliser des succédanés de la présure et des cultures de bactéries issus d'organismes génétiquement modifiés.

Art. 11 Salage

¹ Après le pressage, le fromage reposera au moins 15 jours dans au moins 20° Bé d'une température de 10 à 15 °C. Pour certaines meules, le salage peut se poursuivre à sec après au moins 10 jours de bain de sel.

² Après le salage, on lavera les meules au moyen d'une brosse ou d'un chiffon grossier afin de rendre leur surface unie et fine. En même temps, on atténuera les angles à la main (à l'endroit du passage du côté plat au côté convexe).

Art. 12 Affinage

¹ Essuyage:

le fromage sera séché et essuyé pendant au moins 15 jours à une température de 12 à 20 °C. Une pellicule naturelle de graisse se forme sur la surface.

² Affinage complet:

le fromage sera affiné debout à la cave à une température de 9 à 14 °C jusqu'à ce qu'il soit prêt à la consommation.

³ L'humidité relative de l'air dans la cave d'affinage est de 60 % à 75 %.

⁴ Durant les premiers douze mois, *Sbrinz* sera entreposé et entretenu dans l'aire géographique. Il ne peut être proposé aux consommateurs qu'après un affinage de 18 mois au minimum.

Section 4 Test du produit fini

Art. 13 Critères de taxation

¹ *Sbrinz* est évalué et classé selon les critères suivants:

- a) les trous ;
- b) la pâte ;
- c) l'arôme (odeur et saveur) ;
- d) l'aspect extérieur, la forme et l'aptitude à la conservation.

² L'évaluation est effectuée sur une échelle de totalisant 20 points au maximum par critère (4 x 5 points).

Art. 14 Taxation

¹ La Taxation sera effectuée par une commission nommée par le groupement demandeur.

² La commission évaluera les fromages à partir de l'âge de 11 mois, conformément aux prescriptions du manuel de contrôle. Seul peut être désigné comme *Sbrinz* un fromage qui a reçu au moins 18 points lors de l'évaluation qualitative, qui n'a reçu de note inférieure à 4 points pour aucun critère et qui n'a pas été déclassé durant la suite de l'affinage.

Section 5 Étiquetage et certification

Art. 15 Traçabilité

Une réglementation complète en matière de contrôle inscrite dans le manuel de contrôle garantit la traçabilité à toutes les étapes de la production. Les principaux éléments de la traçabilité sont les suivants:

- a) indications concernant l'origine du lait ;
- b) marque de caséine ;
- c) désignation du fromage classé.

Art. 16 Désignation des meules

¹ Lors de la fabrication ou dans l'entreprise de production, il convient d'apposer sur le côté plat des meules:

- a) la marque de caséine émise par le groupement demandeur, indiquant au moins le numéro d'agrément de la fromagerie, l'année et le numéro d'ordre et portant le logo Sbrinz (diamètre de la marque de caséine : 60 mm).



- b) le mois et la journée de fabrication.

² Le fromage n'atteignant pas au moins 18 points lors de la Taxation de l'évaluation doit être marqué comme tel.

Art. 17 Étiquetage, désignation de l'emballage

¹ Seul peut être désigné comme *Sbrinz* un fromage classé répondant aux exigences du présent cahier des charges.

² Il y a lieu de signaler l'appellation d'origine protégée sur l'emballage de *Sbrinz* préemballé et sur l'étiquette des meules.

Art. 18 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par ProCert Safety AG, n° SCES 0038.

² Les exigences minimales relatives au contrôle figurent dans le manuel établi par le service de certification et par le groupement demandeur. Les utilisateurs de l'AOP sont tenus de se soumettre à cette obligation.



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 les décisions du 6 octobre 2010 et du 10 janvier 2019

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.
2. Elle est embossée dans des menus de porc naturels, d'un calibre de 26 à 42 mm.
3. Le poids du produit fini varie entre 80 et 300 g.
4. La chair est finement hachée.

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 %
Part de matière grasse	max. 26 %

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 norme minimale est AQ Viande suisse.

² Le lait de vache, le lait en poudre qui en est tiré et les protéines de lait proviennent exclusivement de Suisse.

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

Lard (P IV-VII)	28 %	(+/- 6 %)
Viande de porc (P I-III)	21 %	(+/- 6%)
Viande de veau (V I-III)	24 %	(+/- 8 %)
Remplissage	26 %	(+/- 3 %)
Autres ingrédients	selon l'art. 7	

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

Viande de veau (V I-III)	37 % (+/- 2 %)
	(plus de 50 % de la part de viande)
Viande de porc (P I-III)	10 % (+/- 6 %)
Lard (P IV-VII)	26 % (+/-6%)
Remplissage	26 % (+/- 3 %)
Autres ingrédients	selon l'art. 7

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 de vache ou d'une part proportionnelle de lait en poudre, d'eau ou de glace ;
- 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, glucose, sirop de glucose, maltodextrine, saccharose, épices en poudre, épices ;

les additifs suivants peuvent être ajoutés en quantités conformes à la législation en vigueur relative aux denrées alimentaires, à titre de stabilisateurs, de correcteurs d'acidité, d'exhausteurs de goût, d'antioxydants ou d'acidifiants : E 450, E 451, E 452, E 262, E 300, E 301, E 330, E 331, E 325, E 575, E 621 ;

- i) menus de porcs.

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 par torsion

3.1. La chair à saucisse fraîche est embossée dans des menus de porc fermés par torsion.

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	Appréciation générale - longueur uniforme - surface lisse - surface satinée - couleur claire	Appréciation générale - hachage fin - pas de couche de graisse - pas de couche de gelée - pas de trous - pas de parties visibles de couenne ou de tendon Couleur - homogène - blanche	Appréciation générale - ferme et compacte à croquer - non gommeuse - non sèche - non humide	Appréciation générale - aromatique - harmonieuse - note de viande - non acidulée	Appréciation générale - assaisonnement harmonieux - assaisonnement aromatique - note de viande
	Apprêtée (rôtie, grillée) - couleur brune uniforme - pas de pertes d'eau ou de graisse	Apprêtée (rôtie, grillée) - pas de pertes d'eau ou de graisse	Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale	Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale	Apprêtée (rôtie, grillée) - cf. appréciation générale

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

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

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 et*

- *indication géographique protégée*

ou la mention équivalente en allemand, en italien 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 AG Nr. SCESp 0038
- Organisme Intercantonal de Certification (OIC) Nr. SCESp 0054
- q.inspecta GmbH Nr. SCESp 0107

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



Cahier des charges

Tête de Moine, Fromage de Bellelay

enregistrée comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 19 janvier 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions des 16 juillet 2003, 8 juillet 2008, 20 septembre 2012 et 1^{er} mai 2017.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Tête de Moine, Fromage de Bellelay, Appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique comprend la région de montagne et d'estivage (comprise dans la région de montagne) des districts des Franches-Montagnes, de Porrentruy, de la Commune de Saulcy ainsi que de l'arrondissement du Jura bernois à l'exception des communes de Nods, Diesse, Lamboing, Prêles et de la Neuveville.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

La *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, est un fromage gras à pâte mi-dure au lait cru.

Matière première:	lait cru
Forme:	meule cylindrique ou très légèrement bombée
Croûte :	ferme, emmorgée, grainée, humide et saine
Couleur:	brun-rouge
Hauteur:	70 à 100 pour cent tout au plus du diamètre
Diamètre:	10 à 15 cm
Poids:	0,7 à 2 kg
Ouverture:	de 1 à 8 mm, plutôt rare, petites fentes isolées

Pâte/Texture :	fine, se prêtant au raclage et à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle, homogène, légèrement humide et adhésive, crémeuse. La pâte fond rapidement en bouche.
Teneur en matière grasse:	au minimum 510 g/kg et au maximum 540 g/kg en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES), de préférence en moyenne 525 g/kg et au minimum 315 g/kg en poids de matière grasse dans le fromage.
Sel:	au maximum: 25 g/kg de fromage
Additifs et ingrédients:	aucun
Raclabilité :	Les rosettes obtenues avec une girolle ou avec un instrument analogue doivent rester compactes.
Rosettes:	La <i>Tête de Moine, Fromage de Bellelay</i> n'est généralement pas coupée, mais raclée au moyen de la girolle ou d'un instrument similaire pour obtenir des rosettes, telles que représentées sur l'étiquette à l'article 20.
Forme distinctive:	Critères cumulatifs entrant dans le champ de protection du produit: Fromage à pâte mi-dure de forme cylindrique qui peut être légèrement bombée et dont la hauteur représente 70-100% du diamètre avec un poids maximal de 3 kg tel que représenté sur l'étiquette à l'art. 20. Critère absolu et réservé : la rosette de <i>Tête de Moine</i> telle que présentée sur l'étiquette à l'art. 20.

Article 4 Caractéristiques organoleptiques

Saveur/Odeur:	saveur franche et aromatique, plus marquée au fur et à mesure de la maturation. En général faible odeur de croûte et de champignon.
Goût:	lactique acidifié, avec en général faible arôme de croûte et de foin. Moyennement salé et légèrement piquant.

Section 3 Description de la méthode d'obtention du produit

Article 5 Fourrages grossiers, généralités

¹ Les fourrages grossiers doivent représenter, en moyenne, 70 pour cent au moins de la ration alimentaire du bétail laitier et provenir de l'aire géographique de l'AOP (critère déterminant: matière sèche (MS)).

² L'emploi de la somatotropine, d'urée, de produits contenant de l'urée, de farines animales et d'hormones de croissance ou de produits du même type est interdit.

³ La distribution de fourrages ensilés de tous types (balles enrubannées incluses) est interdite toute l'année à l'ensemble du bétail.

⁴ Durant la période d'affouragement en vert, les vaches laitières doivent être mises au moins 120 jours en pâture.

Article 6 Fourrages autorisés pendant le régime vert

¹ Sont autorisés comme fourrages durant la période d'affouragement en vert:

- a) L'herbe.
- b) Les céréales fauchées en vert y compris le maïs.
- c) Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette et les autres fourrages annuels semblables.
- d) Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains.
- e) Les feuilles et collets de betteraves fraîches. La distribution de ces aliments doit intervenir dans les 24 heures suivant la coupe.

² L'utilisation des fourrages cités à l'al. 1, à l'exception de la lettre d), est interdite après le 1er décembre jusqu'au début de l'affouragement en vert de l'année suivante.

Article 7 Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert

Sont autorisés comme aliments complémentaires :

- a) Le foin, le regain, la paille.
- b) Le son de blé, les marcs de fruits, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées et non réhydratées.
- c) Les balles de céréales et le duvet d'avoine.
- d) Les fourrages verts séchés artificiellement (herbe, maïs vert et céréales fauchées en vert) sous forme de fourrages secs hachés, de cubes ou de briquettes, de même que les résidus desséchés d'épis de maïs.

Article 8 Fourrages autorisés pendant le régime sec

¹ Le foin et le regain qui constituent la ration de base doivent être sains, ne pas avoir subi une fermentation excessive et ne pas être moisissus. A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base.

² Le conditionnement en balles haute densité est autorisé seulement si ces dernières sont entreposées sur un fond sec, à l'abri de la pluie et des risques de condensation.

³ En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre de bonne qualité.

⁴ Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, à raison d'un maximum de 15 kg par vache et par jour au total, doivent être propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, elles doivent être préparées chaque jour; elles peuvent être mélangées, sur une aire propre, à du fourrage sec haché. Les coupe-racines et les autres ustensiles utilisés doivent être tenus propres.

⁵ Les pommes de terre nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains sont autorisés. Afin de prévenir leur germination, seuls les produits autorisés pour les

pommes de terre de consommation peuvent être utilisés aux mêmes doses.

⁶ Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées non réhydratées ainsi que les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support) peuvent être affouragés.

Article 9 Aliments concentrés

¹ Sont autorisés comme aliments concentrés pour les vaches laitières:

- a) Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de meunerie de qualité irréprochable.
- b) Les fourrages verts séchés artificiellement qui n'ont pas été surchauffés.
- c) Les pommes de terre séchées.
- d) Les tourteaux de graines oléagineuses, les farines d'extraction et les féveroles; pour les résidus d'extraction d'huile de graines de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache.
- e) Les mélanges préparés avec les aliments mentionnés aux let. a, b, c et d du présent alinéa.

² Il est interdit d'humecter les aliments concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés à des betteraves, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales immédiatement avant la distribution.

Article 10 Livraison du lait

Le lait doit être livré une ou deux fois par jour. En cas d'une seule livraison, il doit être stocké à la ferme à une température maximale de 18 °C.

Article 11 Conditions générales de fabrication

¹ Pour l'origine du lait, l'emplacement des bâtiments d'exploitation est déterminant. Afin de garantir une traçabilité sans faille, les fromageries tiennent un registre de leurs entrées de lait.

² La bactofugation et l'ultrafiltration sont interdites. Les seules techniques de standardisation du taux de matière grasse autorisées sont l'écémage naturel ou la centrifugation.

³ Les ateliers de fabrication doivent être certifiés d'après les normes d'assurance de la qualité selon ISO 9000 ss. ou toute autre norme intégrant ces exigences. Les exploitations agricoles qui transforment du lait doivent remplir des exigences équivalentes.

Article 12 Présures, cultures et additifs

¹ L'ensemencement du lait de fabrication doit être réalisé de manière indirecte exclusivement avec des cultures spécifiques à la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Le groupement demandeur dresse une liste des cultures mères recommandées qui peut être adaptée en accord avec une instance fédérale compétente, p.ex. Agroscope.

² L'emploi d'organismes génétiquement modifiés et de produits issus de tels organismes est interdit.

³ Tout additif est interdit.

Article 13 Procédé de fabrication

¹ Si le lait est refroidi à une température entre 8 et 18 °C, il doit être transformé dans un délai maximum de 18 heures après la traite la plus ancienne. Si le lait est refroidi à une température inférieure à 8°C, il doit être transformé dans un délai maximum de 24 heures après la traite la plus ancienne.

² Le lait doit être transformé dans des cuves en cuivre.

³ Le fromage doit être fabriqué avec du lait de qualité fromagère n'ayant pas été chauffé à plus de 40 °C ou n'ayant pas subi de traitement mécanique semblable.

⁴ Le caillé est chauffé à une température comprise entre 46 et 53 °C, puis pressé. Pour les exploitations agricoles qui transforment du lait, le caillé est chauffé à une température comprise entre 44 et 53 °C.

⁵ Les meules sont immergées dans un bain de saumure pendant au moins 12 heures. La durée du saumurage est adaptée selon la teneur en sel souhaitée.

Article 14 Procédé d'affinage

¹ Pour provoquer la formation de la morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement, pendant la maturation, avec des bactéries de *Brevibacterium linens* et de l'eau ou de l'eau salée. En cas de besoin, l'addition de levure naturelle ou d'autres cultures est possible, si elles sont recommandées par une instance fédérale compétente, p.ex. Agroscope.

² Les fromages sont affinés sur des planchettes en épicea.

³ Pendant l'entreposage, la température de cave idéale est comprise entre 13 et 14 °C. Pour la maturation normale, l'humidité relative de l'air doit avoisiner 90 %.

⁴ Chaque meule de *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* doit avoir été affinée au moins 75 jours dans l'aire géographique. La spécification RESERVE peut être utilisée pour les fromages avec une durée d'affinage minimale de 4 mois.

Section 4 Test du produit final

Article 15 Taxation

L'appréciation est effectuée par une commission de taxation selon les dispositions du manuel de contrôle.

Article 16 Critères de taxation

¹ Les fromages sélectionnés pour la taxation seront appréciés conformément à l'art. 3. Les principaux critères sont les suivants :

- a) Caractéristiques optiques extérieures
- b) Texture
- c) Ouverture

d) Saveur / Goût

² L'évaluation est effectuée sur une échelle de 5 points par critère. Pour porter la dénomination *Tête de moine, Fromage de Bellelay*, le fromage doit obtenir un minimum de 18 points, sans aucun critère avec un pointage inférieur à 4.

Article 17 Utilisation de la dénomination *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*

L'appellation *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, est réservée au fromage vendu sous forme de meules entières, de demi-meules ou de rosettes présentées en barquettes. La *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, doit être revêtue de sa croûte typique, exception faite des surfaces de coupe et du fromage présenté sous forme de rosettes.

Article 18 Commercialisation des fromages déclassés

¹ Les fromages ne répondant pas aux exigences qualitatives de l'appellation *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* ne peuvent pas porter la dénomination protégée. Ils doivent être vendus de telle sorte qu'ils ne puissent être consommés que sous une forme transformée, notamment comme fromage fondu ou mélange pour la fondue. Ils doivent être commercialisés sans leur croûte.

² Les affineurs tiennent un registre de l'utilisation des fromages déclassés.

Section 5 **Etiquetage et certification**

Article 19 Marque de traçabilité

¹ A la fromagerie, il est apposé, sur chaque meule, une marque de caséine indiquant au moins le numéro d'agrément de la fromagerie et la date de fabrication.

² Cette marque de caséine est vendue par le groupement demandeur à chaque fabricant de *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Le prix couvre, d'une part, ses frais de production et de distribution et, le cas échéant, ceux de certification, de défense et de promotion de base de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*.

Article 20 Étiquetage

¹ Les dispositions minimales d'identification pour les meules, les demi-meules et les rosettes préemballées sont l'utilisation des logos officiels suivants:



² Les logos officiels doivent être appliqués sous forme d'étiquette sur les meules ou demi-meules et avoir un diamètre minimal de 8 cm. Les étiquettes sont vendues exclusivement par le groupement demandeur à chaque fabricant de *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Le prix couvre, d'une part, ses frais de production et de distribution et, le cas échéant, ceux de certification, de défense et de promotion de base de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*.

³ Les logos officiels appliqués sur les rosettes préemballées doivent avoir un diamètre minimal de 2 cm et être situés sur la face visible de l'emballage pour le consommateur au point de vente.

⁴ Des signes de qualité relatifs aux désignations au sens de la loi fédérale sur l'agriculture peuvent figurer sur les logos officiels. Ils doivent être clairement séparés du signe AOP, positionnés de la même manière sur la partie droite des logos officiels et avoir la même taille.

Article 21 Organisme de certification

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

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.



Cahier des charges

Vacherin fribourgeois

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 22 décembre 2005 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 27 mai 2014 et du 11 juillet 2018.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Vacherin fribourgeois, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique du *Vacherin fribourgeois* est le canton de Fribourg ainsi que les communes bernoises de Clavaleyres et de Münchenwiler. La production de lait, la transformation et l'affinage s'effectuent exclusivement dans le canton de Fribourg, y compris dans les communes susmentionnées.

Section 2 Description du produits

Article 3 Caractéristiques physiques

Forme et aspect: Meule ronde avec un talon droit à légèrement convexe dont la croûte est de couleur brun-jaune allant du brun-gris à brun-rouge.

Croûtage: Croûte emmorgée, propre, lisse voire ondulée ou plissée.

Cerclage: Bande de gaze ou ceinture en bois d'épicéa.

Dimensions: - diamètre : 30 - 40 cm
- hauteur : 6 - 9 cm

Poids: 6 à 10 kg

Ouverture: Petits trous en général de formes irrégulières.

Pâte: Mi-dure (pâte pressée non cuite) se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle. La pâte doit fondre en présence d'eau à une température inférieure à 48° C.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Matière grasse :	min. 260 g par kg de fromage
Teneur en eau :	max. 465 g par kg de fromage
Sel (chlorure de sodium) :	max. 20 g par kg de fromage
Teneur en matière grasse de l'extrait sec :	480 g à 549 g par kg de MG/ES
Teneur relative en eau du fromage dégraissé :	541 g à 650 g par kg FD

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Texture: La pâte est crémeuse et tendre, fine ou légèrement irrégulière.

Odeur: Beurré, se renforçant avec l'âge et notes fruitées.

Goût: Le goût est agréable, régulier et aromatique. Tendance acidulée avec une légère amertume.

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

A Production du lait

Article 6 Interdiction d'ensilage

La distribution d'ensilage de toute espèce est interdite dans la ration des vaches dont le lait est destiné à la fabrication de *Vacherin fribourgeois*.

Article 7 Composition de la ration

Le 70% de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation.

Article 8 Aliments prohibés

¹L'affouragement d'ensilage, d'urée et de ses dérivés et ainsi que des sels d'ammonium est prohibé.

²Sont aussi considérés comme ensilage, au sens du présent cahier des charges, les pulpes et les feuilles de betteraves, le maïs haché stocké depuis plus de 24 heures, les feuilles de pois, les drêches de brasserie, les balles de fourrages enrubannées et les autres fourrages stockés dans des entrepôts de fortune durant plusieurs semaines.

³Sont assimilés à des ensilages le maïs en grains humides et autres céréales humides traitées avec de l'acide propionique, ou avec d'autres additifs ou encore d'une autre manière.

Article 9 Exception à l'interdiction d'affourager de l'ensilage

Exceptionnellement, le jeune bétail peut être affouragé à l'aide d'ensilage de maïs, à condition que les sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage soient éloignés et séparés de ceux dévolus aux vaches laitières.

Article 10 Fumure

Les fumures proviennent de l'exploitation. Les engrais minéraux sont acceptés selon les normes PER.

Article 11 Critères de qualité du lait

En plus des critères de l'assurance qualité, la teneur en germes butyriques et propioniques du lait est contrôlée.

Article 12 Travail du lait

Le travail en chaudière ou le traitement thermique et la maturation se déroulent dans un délai maximum de 24 heures après la traite la plus ancienne.

B Fabrication du fromage

Article 13 Matière première et traitement du lait

¹Le lait cru de vache sans aucune modification de la composition à l'exception de la standardisation de la matière grasse est admis comme matière première exclusive. Aucune réincorporation n'est autorisée.

²Les traitements mécaniques du lait telles que la microfiltration ou l'ultrafiltration sont interdits.

³Le lait de fabrication peut subir une seule thermisation.

Article 14 Présure, cultures de bactéries lactiques et auxiliaires technologiques

¹Les estomacs utilisés pour la fabrication de présures proviennent de troupeaux où aucun animal présentant des symptômes de l'ESB n'a pu être décelé.

²Aucune culture de bactéries lactiques manipulées génétiquement n'est admise pour la fabrication du *Vacherin fribourgeois*. L'ensemencement du lait de fabrication doit être réalisé exclusivement avec des cultures spécifiques au *Vacherin fribourgeois*. Le groupement demandeur dresse la liste des cultures mères utilisées pour la fabrication du *Vacherin fribourgeois*.

³Aucun autre additif n'est autorisé.

Article 15 Equipement des ateliers

¹La fabrication doit être exécutée dans des cuves en cuivre.

²La fabrication dans les cuves en acier inoxydable qui étaient utilisées avant le 22 août 1997 pour la production de *Vacherin fribourgeois* est autorisée jusqu'à leur remplacement.

Article 16 Fabrication

¹Le lait de fromagerie estensemencé avec des bactéries lactiques selon l'article 14.

²Les différentes phases de la fabrication du *Vacherin fribourgeois* sont les suivantes:

- a) l'emprésurage s'effectue à une température de 30° à 33° C
- b) le décaillage jusqu'à l'obtention de grains dont la taille est comprise entre la taille d'un grain de blé et celle d'une noisette
- c) le chauffage à une température entre 30° et 36° C
- d) le brassage mécanique ou manuel

e) le repos éventuel.

³Le dé lactosage s'effectue en ajoutant de l'eau potable jusqu'à un maximum de 20% du volume de lait contenu dans la cuve.

⁴Pour le pressage, le caillé est placé dans des moules d'un diamètre de 30 à 40 cm.

⁵Le salage est effectué par saumurage ou manuellement en surface. En cas de saumurage, les conditions suivantes doivent être respectées:

- a) température: entre 12° et 18° C
- b) concentration: entre 18° et 22° Bé

⁶Le cerclage doit s'effectuer dans les 7 jours qui suivent la fabrication.

C Affinage

Article 17 Paramètres d'affinage

¹Dès sa fabrication, le fromage est entreposé durant 30 jours dans une cave «chaude» (12 - 18° C) et humide (88 - 96 %).

²Chaque meule est retournée plusieurs fois par semaine et frottée avec de l'eau emmorgée et/ou légèrement salée. La formation de morge est obtenue grâce à ce traitement régulier à l'eau, éventuellement additionnée de sel et/ou de *Brevibacterium linens* sélectionné ou naturel, de cultures spécifiques autorisées. L'usage d'agent antimicrobien est interdit.

³L'affinage s'effectue sur des planches d'épicéa « picea abies ».

Article 18 Stockage

Au terme de sa maturation, le fromage est affiné dans une cave plus froide (10 - 16° C) et légèrement plus humide (90 - 96 %). Chaque meule est retournée au minimum une fois par semaine et frottée avec de l'eau fraîche ou légèrement salée.

Article 19 Durée minimale d'affinage

La durée minimale d'affinage des meules est de 9 semaines. La cave d'affinage doit se situer dans le canton de Fribourg.

Section 4 Test du produit final

Article 20 Taxation

¹L'organisme de certification nomme sur proposition du groupement demandeur la Commission de taxation. La Commission de taxation se compose de cinq membres représentant: la fabrication, l'affinage et le groupement demandeur.

²Les productions de chaque fabricant de *Vacherin fribourgeois*, à l'exception de celles de *Vacherin fribourgeois* d'alpage, sont contrôlées au moins trois fois par année par la Commission de taxation. Les contrôles se déroulent soit sur les sites de fabrication, soit dans les maisons d'affinage.

³La Commission de taxation prélève chez tous les fabricants les échantillons pour effectuer les contrôles bactériologiques selon la législation sur les denrées alimentaires.

Article 21 Critères de taxation

¹La taxation est exécutée sur les critères suivants :

- a) organoleptiques,
- b) caractéristiques physiques,
- c) caractéristiques chimiques,
- d) caractéristiques bactériologiques,
- e) aptitude à la fonte.

²Chaque critère est évalué sur un maximum de 5 points. Pour pouvoir utiliser la dénomination *Vacherin fribourgeois*, le fromage doit obtenir un minimum de 17 points sur un total de 25 points et aucune note en dessous de 3 points.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 22 Marque de traçabilité

¹La traçabilité du *Vacherin fribourgeois* est assurée par une marque de caséine et le marquage de la bande de gaze ou de la ceinture en bois d'épicéa.

²Une marque de traçabilité des meules de *Vacherin fribourgeois* est obligatoirement fixée sur la croûte; elle doit être lisible, porter le nom *Vacherin fribourgeois* ou «VF» et indiquer la date de fabrication ou du lot et le numéro d'agrément du site de production.

³La bande de cerclage est distribuée par le groupement demandeur sous la surveillance de l'organisme de certification. Son prix est identique pour tous les fabricants et permet de couvrir:

- a) les coûts de production de la bande de cerclage ;
- b) les coûts de certification ;
- c) les coûts liés à la défense de l'appellation *Vacherin fribourgeois*.

Article 23 Etiquetage et conditionnement

¹Les dispositions minimales d'étiquetage pour les pièces entières, les demi-pièces et les pièces découpées et vendues en préemballé sont:

- a) un des deux logos officiels du *Vacherin fribourgeois* :



- b) la mention « appellation d'origine protégée » ou le logo suivant :



- c) le cas échéant ; le logo de la marque privée des fabricants ou maisons de commerce

²La couleur du logo officiel du *Vacherin fribourgeois* est le noir sur fond blanc. L'utilisation de la couleur blanche sur fond noir ou une autre couleur foncée est également autorisée. L'utilisation de la barre avec le mot "Switzerland" est facultative.

³Le logo de la marque selon l'alinéa 1 lettre c ne peut dépasser en taille et en nombre le logo officiel du *Vacherin fribourgeois*.

Article 24 Organisme de certification

¹L'organisme de certification est l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCES 054.

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



Cahier des charges

Vacherin Mont-d'Or

enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 7 mai 2003 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 5 janvier 2006, 1^{er} avril 2008, 12 avril 2010, 27 mai 2014, 21 octobre 2014 et du 8 octobre 2015.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Vacherin Mont-d'Or; appellation d'origine protégée (AOP)

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique du *Vacherin Mont-d'Or* comprend:

- a. le district du Jura-Nord vaudois à l'exception des communes suivantes : Belmont-sur-Yverdon, Bioley-Magnoux, Chamblon, Champvent, Chavannes-le-Chêne, Chêne-Pâquier, Cheseaux-Noréaz, Cronay, Cuarny, Démoret, Donneloye, Ependes, Essert-Pittet, Mathod, Molondin, Montagny-près-Yverdon, Orzens, Pomy, Rovray, Suchy, Suscévaz, Treycovagnes, Ursins, Valeyres-sous-Montagny, Valeyres-sous-Ursins, Villars-Epeney, Yverdon-les-Bains, Yvonand;
- b. le district de Morges à l'exception des communes suivantes : Denges, Echandes, Préverenges;
- c. les communes suivantes du district du Gros de Vaud : Bettens, Bournens, Boussens, Daillens, Lussery-Villars, Mex, Penthalaz, Penthaz, Sullens, Vufflens-la-Ville ;
- d. les communes suivantes du district de Nyon : Longirod, Marchissy, St-George ;
- e. les alpages des communes de Bassins, Le Vaud, Arzier et St-Cergue; et
- f. les alpages franco-suisse le Châlet brûlé, la Gaique, la vieille Landeau, le Pré-Loin, la Petite-Landeau, Landeau neuve, les Mauves, les Lezinettes, la Brûlée et le Patzard.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

Forme, aspect: Forme ronde, croûte lavée avec de légères ondulations, souple, de couleur jaune ambré à rouge brun.

Hauteur:	3 à 5 cm
Cerclage:	Le fromage est cerclé par une sangle de liber d'épicéa issue de l'aire géographique.
Diamètres & poids:	Le <i>Vacherin Mont-d'Or</i> peut se présenter sous trois formats:
Petit ou mini:	10 à 12 cm; 350 à 500 g.
Moyen:	12 à 20 cm; 500 g à 1,2 kg.
Grand:	20 à 32 cm; 1,2 à 3 kg.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Teneur en eau absolue:	500 à 575 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé:	minimum 650 g/kg
Teneur en matière grasse:	490 à 549 g/kg d'extrait sec
Teneur en sel:	10 à 20 g/kg

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Texture:	Pâte de consistance molle, légèrement coulante et onctueuse, de couleur jaune ivoire.
Goût:	Le goût est légèrement salé, peu acide; la saveur est caractérisée par des arômes boisés de résine d'épicéa dus à la sangle et à la boîte.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

A. Production

Article 6 Conditions générales pour la production laitière

Les exploitations agricoles dont la production laitière est transformée en *Vacherin Mont-d'Or* doivent respecter les exigences de la production intégrée ou de la production biologique.

Article 7 Affouragement

¹ Les exploitations produisant du lait destiné à la production de *Vacherin Mont-d'Or* doivent respecter les règles d'affouragement sans ensilage.

² Au moins 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doivent provenir de la surface fourragère de l'exploitation.

³ L'urée et les produits contenant de l'urée ainsi que les fourrages qui influencent défavorablement le goût et l'odeur du lait notamment les poireaux, les choux, les raves et les navets sont interdits.

⁴ Le fourrage vert doit être récolté proprement et ramené à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. Le délai maximum de consommation ne devra pas excéder 2 traites après la fauche. Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert.

⁵ Les règles de l'alinéa 1 ne concernent que les vaches laitières durant la période de production du *Vacherin Mont-d'Or* et s'appliquent en tenant compte des conditions suivantes :

L'affouragement d'ensilage aux vaches laitières est autorisé lorsque le lait n'est pas destiné à la fabrication du *Vacherin Mont-d'Or*. Lorsqu'une exploitation commence ou recommence à produire du lait destiné à la fabrication de *Vacherin Mont-d'Or*, elle doit arrêter la distribution d'ensilage au plus tard dix jours avant la livraison du lait à la fromagerie.

Article 8 Livraison du lait à la fromagerie

Le lait doit être livré deux fois par jour, immédiatement après la traite à la fromagerie. La livraison une fois par jour est exceptionnellement autorisée pour les producteurs qui:

- a. livraient une fois par jour avant le 5 octobre 1998 et dont le lait était déjà transformé en *Vacherin Mont-d'Or* ;
- b. ne transportent pas de lait pendant une durée supérieure à 1 ½ h.

Article 9 Rayon d'approvisionnement de la fromagerie

La collecte du lait doit s'effectuer dans un rayon maximum de 25 km à vol d'oiseau pour que le lait puisse être livré ou collecté dans les meilleures conditions.

B. Fabrication du *Vacherin Mont-d'Or*

Article 10 Période de production

¹ La fabrication est saisonnière et se déroule entre le 15 août et le 31 mars. Un mois avant le début de fabrication, le groupement demandeur fixe la date définitive des premières fabrications.

² En dehors de la période de fabrication, les fabricants et affineurs ne peuvent pas produire un fromage similaire cerclé par une sangle de liège d'épicéa et vendu dans une boîte en sapin.

Article 11 Conditions de production pour les fromagers

¹ Les fromageries doivent être certifiées par un organisme agréé d'après des normes d'assurance de la qualité.

² L'artisan fromager doit être au bénéfice d'un diplôme officiel de fromager.

³ Les fabricants ou affineurs bénéficiant d'une formation équivalente au 5 octobre 1998 sont dispensés de l'al. 2.

Article 12 Matière première

Le lait de vache est produit selon les règles définies sous le point A et ne peut subir de modification de sa composition à l'exception de la standardisation en matière grasse par centrifugation. La réincorporation de crème de petit-lait est interdite.

Article 13 Chauffage du lait

¹ Le lait est thermisé au minimum à une température de 62° C pendant 15 secondes ou à une combinaison température/temps jugée équivalente.

² Il doit réagir positivement au test de la phosphatase.

³ Tout autre traitement du lait, mécanique, thermique ou d'une autre nature est interdit.

Article 14 Présure, cultures et matières auxiliaires

¹ Seules sont autorisées les matières auxiliaires suivantes:

- a. la présure naturelle;
- b. les cultures sélectionnées et spécifiques à la fabrication du *Vacherin Mont-d'Or*, élevées uniquement de manière traditionnelle et autorisées par le groupement demandeur;
- c. le sel de cuisine.

²Toute autre matière auxiliaire ou additif est interdit.

Article 15 Procédé de fabrication

¹ Tout le lait du soir, filtré, est stocké durant la nuit à une température de :

- 4 à 15° C si le lait est transformé dans un délai maximum de 20 h après la traite du soir précédant la fabrication ;
- 4 à 13° C si le lait est transformé dans un délai de 20 à 24 h après la traite du soir précédant la fabrication.

² L'emprésurage doit intervenir dans un délai maximum de 24 h après la traite du soir précédant la fabrication.

³ Après le découpage, les grains de caillé doivent avoir la taille d'une cerise. La température de chauffage du caillé se situe entre 32 et 38° C.

⁴ Les moules ont une dimension de 10 à 33 cm de diamètre et le pressage doit être léger.

⁵ Lors de l'égouttage, la température du local se situe entre 20 à 35° C et il n'y a pas de courant d'air.

⁶ Le cerclage s'effectue après le démoulage avec des sangles de liber d'épicéa tenues par un élastique ou un chevillon. Les sangles sont traitées par immersion dans de l'eau à 90° C minimum, durant 30 min. ou tout autre traitement thermique jugé équivalent.

⁷ Tous les fromages sont identifiés par une marque de caséine distribuée par le groupement demandeur sous le contrôle de l'organisme de certification.

⁸ Le saumurage ou salage s'effectue par immersion pendant au maximum 4 heures dans un bain de sel avec une concentration de 10 à 22° Bé, une température de 12 à 20° C et une acidité de 7 à 20° SH au maximum.

C. Maturation et affinage

Article 16 Conditions de production pour les affineurs

¹ Les entreprises d'affinage doivent être certifiées par un organisme agréé d'après des normes d'assurance de la qualité.

² La formation des affineurs doit être équivalente à celle des fromagers et les règles y relatives s'appliquent.

³ En dehors la saison de production du *Vacherin Mont-d'Or*, d'autres fromages peuvent être affinés dans les locaux d'affinage.

Article 17 Méthode d'affinage

¹ La mise en cave des fromages blancs (jeunes fromages sans morge), que l'on dispose sur des planchettes en épicéa, intervient au plus tard 48 heures après le début de la fabrication. Puis les fromages sont retournés chaque jour jusqu'au premier lavage qui intervient au plus tard dès l'apparition de la flore d'oïdium sur la surface des jeunes fromages.

² L'eau de lavage peut être légèrement additionnée de sel. Des cultures de surfaces peuvent être autorisées par le groupement demandeur pour permettre d'améliorer la qualité du produit.

³ Les retournements et les lavages suivants dépendent de l'état de ressuyage de la croûte, mais interviennent au moins une fois tous les trois jours.

⁴ La durée d'affinage est de 17 jours au minimum à une température comprise entre 6 et 16° C et à un taux d'humidité relative d'au minimum 85 %. Cependant, lors de la première semaine d'affinage, la température ne descendra pas en-dessous de 9° C.

Article 18 Emboîtage

¹ L'emboîtage intervient à la fin de la période d'affinage.

² L'élastique ou le chevillon est enlevé. La sangle est incisée et le *Vacherin Mont-d'Or* est inséré dans une boîte neuve en épicéa devant être propre dont le diamètre doit être légèrement inférieur à celui du fromage, de façon à obtenir les ondulations souhaitées. En dernier lieu, la croûte du fromage est lavée. Après l'emboîtage, la boîte doit être propre.

³ La distance comprise entre le haut du *Vacherin Mont-d'Or* et le haut de la boîte est au maximum de 15 mm.

Article 19 Stockage

Les *Vacherins Mont-d'Or* emboîtés sont entreposés en chambre froide dont la température est comprise entre 0 et 5° C.

Article 20 Vente

La période de vente s'étend de septembre à avril.

Section 4 Test du produit final

Article 21 Système de taxation du fromage

¹ Le barème de taxation permet de sanctionner l'aptitude des fromages d'un lot à être vendus avec l'appellation *Vacherin Mont-d'Or*.

Critères	Descriptifs	Notes
Présentation, emboîtement	format, propreté, emballage	4
Croûte	aspect, couleur	4
Pâte	couleur, texture	6
Goût et arôme	légèrement salé, typé par l'écorce d'épicéa	8
Total		22

³ La notation peut se faire par demi-point. Au-dessous de 16 points, le lot concerné n'est pas commercialisable sous l'appellation *Vacherin Mont-d'Or*. Les fromages déclassés portent sur la pliure la mention « 2e choix » imprimée avec un timbre humide en caractère au moins de même grandeur que celle de la dénomination spécifique. Ces fromages sont vendus sans couvercle avec un film plastique. Ils sont désignés par la dénomination spécifique «fromage à pâte molle». Le nom du fabricant est mentionné sur l'étiquette.

⁴ L'organisme de certification nomme sur proposition du groupement demandeur une commission de taxation composée de 4 à 6 personnes dont au moins 1 représentant de chaque partenaire de la filière.

⁵ Une fois par mois, la commission de taxation se réunit et sanctionne l'aptitude des fromages de tous les fabricants prélevés au hasard dans les caves.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 22 Etiquetage et conditionnement

¹ À la sortie des caves tous les *Vacherins Mont-d'Or* doivent obligatoirement être commercialisés dans des boîtes ou des demi-boîtes dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Bois d'épicéa issu de l'aire géographique ;
- Dimensions : épaisseur maximale du couvercle: 6 mm
épaisseur maximale du fond: 7 mm
hauteur maximale de la pliure 6 cm
épaisseur maximale de la pliure 1,5 mm

² En plus des formats définis à l'article 3, les vacherins peuvent se présenter sous forme de :

- Demi-vacherin d'un poids de 260 à 350 g
- Tranche pré-coupée d'un poids de 150 à 300 g.

Les boîtes des petits ou minis et celles des demi-*Vacherins Mont-d'Or* doivent être commercialisées sans couvercle. Les tranches pré-coupées doivent être commercialisées dans des boîtes d'épicéa en respectant la traçabilité. Lorsqu'elles sont vendues en libre-service, elles doivent être munies d'une étiquette individuelle en respectant la traçabilité du lot.

³ Les boîtes doivent porter le logo commun *Vacherin Mont-d'Or* figurant ci-dessous et mentionner le nom ou la raison sociale du fabricant ou de l'affineur. Le marquage des boîtes doit être effectué par pyrogravure ou à défaut par étiquetage. Pour les réserves locales, le timbre humide est autorisé.



⁴ Au centre du logo, peuvent être portés les indications ou signes graphiques supplémentaires suivants:

- a. L'adresse du fabricant ou de l'affineur ainsi que le cas échéant le nom ou la raison sociale. Ces mentions doivent avoir un lien avec le processus de transformation et/ou d'affinage, en particulier les noms de lieu doivent correspondre au lieu effectif de fabrication et/ou d'affinage.
- b. Des marques ainsi que des signes graphiques.

Article 23 Traçabilité

¹ Les marques de caséine ainsi que le marquage des boîtes constituent les éléments essentiels de la traçabilité.

² Le numéro du fabricant (numéro d'agrément), le numéro du lot, ainsi que le numéro de la semaine de sortie sont imprimés sur la boîte ou sur une étiquette collée sur le film.

Article 24 Organisme de certification

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

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



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.



Cahier des charges

Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse et Bloderkäse

Enregistrés comme appellations d'origine protégées (AOP) selon la décision du 16 septembre 2009 de l'Office fédéral de l'agriculture

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse et Bloderkäse, appellations d'origine protégée (AOP), ci-après « *Sauerkäse/Bloderkäse* ».

Art. 2 Aire géographique

L'aire géographique du *Sauerkäse/Bloderkäse* englobe douze communes du canton de Saint-Gall (Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams, Sennwald, Wildhaus, Alt St. Johann, Stein, Nesslau-Krummenau, Ebnat-Kappel et Amden) et toutes les communes de la Principauté du Liechtenstein.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

- a. Le *Bloderkäse* est un fromage non affiné (fromage frais) fabriqué à base de lait écrémé. Il est obtenu au terme d'un processus d'acidification provoqué par des bactéries lactiques. Le *Bloderkäse* a la forme d'un bloc et pèse de 100 g à 8 kg.
- b. Le *Sauerkäse* est un fromage affiné à pâte molle fabriqué avec du lait écrémé. Il est obtenu au terme d'un processus d'acidification provoqué par des bactéries lactiques. Le *Sauerkäse* a la forme d'un bloc et pèse de 100 g à 8 kg. Durant l'affinage se développe de la surface vers le cœur du fromage, une « couche grasseuse » de consistance gélatineuse¹, également consommable.

¹ Couche jaunâtre constituée de protéines décomposées

Art. 4 Caractéristiques chimiques

a. Les valeurs maximales suivantes s'appliquent au *Bloderkäse*:

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	149 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	880 g/kg
Teneur en sel	10 g/kg

b. Les valeurs maximales suivantes s'appliquent au *Sauerkäse*:

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	149 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	750 g/kg
Teneur en sel	25 g/kg

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

a. Le *Bloderkäse* présente les caractéristiques organoleptiques suivantes:

Aspect extérieur	Pâte de couleur ivoire sans croûte, présentant des trous et des entailles
Texture	de fermeté moyenne, grumeleuse à légèrement friable, légèrement adhésive
Odeur	lactique, acidulée
Saveur	acidulée, lactique, légèrement astringente, avec des notes animales

b. Le *Sauerkäse* présente les caractéristiques organoleptiques suivantes:

Aspect extérieur	Pâte de couleur ivoire présentant des trous et des entailles ; couche grasseuse jaunâtre se développant de la surface vers le cœur.
Texture	cœur solide et friable ; couche grasseuse gélatineuse gluante
Odeur	Notes animales prononcées, odeur terreuse, légèrement florale
Saveur	Acidulée, astringente, avec des notes animales intenses

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

Art. 6 Alimentation des animaux

¹ L'affouragement des vaches laitières est constitué pour 75 % de fourrages grossiers produits dans l'aire géographique, en particulier dans des prairies naturelles (critère déterminant: teneur en matière sèche).

² Les produits laitiers sont admis dans l'alimentation. Tous les autres aliments d'origine animale, de même que les aliments contenant de l'urée (composés azotés non protéiques selon l'annexe 1, partie 4, de l'ordonnance du 10 juin 1999 sur le Livre des aliments pour animaux, OLAIA²) sont interdits.

³ L'utilisation d'aliments pour animaux portant la déclaration « génétiquement modifié » selon l'OLAIA est également interdite.

Art. 7 Fabrication

¹ Le *Sauerkäse/Bloderkäse* est fabriqué à partir de lait de vache écrémé. Un peu de lait entier peut être ajouté en cours de fabrication pour améliorer la prise du caillé.

² La distance (rayon) qui sépare l'exploitation productrice de lait et la fromagerie ne doit pas dépasser 30 kilomètres.

³ Le lait doit être transformé en fromage en moins de 24 heures.

⁴ Le lait peut être thermisé (pendant au moins 15 s de 55°C à 69°C, réaction positive au test de la phosphatase). Le traitement mécanique du lait par des procédés tels que la bactofugation, la microfiltration ou l'ultrafiltration est interdit.

⁵ En ce qui concerne le lait cru, les valeurs limites sont les suivantes: nombre de germes 30 000/ml, cellules somatiques 150 000/ml.

Art. 8 Cultures de bactéries, auxiliaires technologiques et additifs

¹ Pour la fabrication du *Sauerkäse/Bloderkäse* on utilise des bactéries lactiques mésophiles traditionnelles qui confèrent au *Sauerkäse/Bloderkäse* son goût acidulé typique. Il est interdit d'utiliser des cultures issues d'organismes génétiquement modifiés.

² Aucun autre ingrédient que le sel n'est autorisé pour la fabrication du *Sauerkäse/Bloderkäse*.

³ Les auxiliaires technologiques et les additifs sont interdits.

Art. 9 Procédé de fabrication

Le procédé de fabrication du *Sauerkäse/Bloderkäse* comporte les étapes suivantes:

1. Crémage naturel ou écrémage mécanique du lait
2. Transvasement du lait dans des récipients en cuivre ou en acier chromé
3. Thermisation du lait (au moins 15 s entre 55° et 69 °C)
4. Acidification par adjonction de bactéries lactiques mésophiles
5. Poursuite du processus lorsque le lait est coagulé et de consistance gélatineuse (pH inférieur à 4, 3 – 4,65)
6. Découpage du caillé à la main ou par procédé mécanique, possibilité d'ajouter du sel
7. Réchauffement de la masse de fromage jusqu'à 45° C au maximum
8. Possibilité d'ajouter une petite quantité de lait entier pour améliorer la prise du caillé

² RS 916.307.1

9. Transvasement manuel de la masse de fromage dans des récipients rectangulaires en plastique, métal ou bois
10. Pressage du fromage sous l'effet de son propre poids ou par mise sous presse
11. Possibilité de salage du fromage (à sec ou dans un bain de saumure)

Art. 10 Procédé d'affinage

- a. Le *Bloderkäse* est un fromage non affiné (fromage frais) qui peut être emballé et vendu aussitôt après sa production, mais au plus tard au bout de 21 jours. La température de stockage doit être inférieure à 18°C.
- b. Le *Sauerkäse* est régulièrement humidifié avec de l'eau ou de l'eau salée et raclé au couteau. L'affinage comporte une phase de séchage. La température d'entreposage pendant la maturation est de 10 °C à 18 °C, dans des conditions optimales, de 13 °C à 16 °C. Le *Sauerkäse* ne peut être emballé et vendu qu'au bout d'une période de maturation d'au moins deux mois. L'application de cultures d'affinage en surface pendant la maturation du *Sauerkäse* est autorisée.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Art. 11 Critères de taxation

- a. Le *Bloderkäse* est évalué selon les critères de taxation suivants:

présentation, emballage et aspect extérieur
forme et couleur
texture, coupe et pâte
odeur et saveur

- b. Le *Sauerkäse* est évalué selon les critères de taxation suivants:

présentation, emballage et aspect extérieur
forme et couleur (cœur et couche grasseuse externe)
texture, coupe et pâte (cœur et couche grasseuse externe)
odeur et saveur

Art. 12 Classification

La classification est effectuée par une commission de contrôle selon les dispositions du manuel de contrôle.

Section 5 Désignation et certification

Art. 13 Etiquetage/Désignation

- a. Seul peut être désigné comme *Bloderkäse*, un fromage répondant aux exigences du présent cahier des charges.
- b. Seul peut être désigné comme *Werdenberger Sauerkäse* ou *Liechtensteiner Sauerkäse*, un fromage répondant aux exigences du présent cahier des charges. Il est possible d'utiliser un étiquetage en dialecte, avec indication géographique correspondante.

Art. 14 Organisme de certification

¹ La certification du produit incombe à ProCert, Berne, SCES 038.

² Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'AOP.



Cahier des charges

Zuger Kirsch / Rigi Kirsch

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 2 mai 2013 de l'Office fédéral de l'agriculture

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Zuger Kirsch et *Rigi Kirsch*, appellation d'origine protégée (AOP)

Art. 2 Aire géographique

La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* s'effectuent exclusivement à l'intérieur de l'aire géographique définie ci-après. La région de production comporte les communes suivantes :

- L'ensemble du canton de Zoug: communes de Zoug, Walchwil, Baar, Oberägeri, Unterägeri, Menzingen, Neuheim, Cham, Steinhausen, Hünenberg et Risch
- Canton de Schwyz : communes de Arth, Küssnacht am Rigi, Steinen, Steinerberg, Sattel, Lauerz, Schwyz, Gersau et Brunnen-Ingenbohl
- Canton de Lucerne: communes de Weggis, Meggen, Vitznau, Greppen, Meierskappel, Adligenswil et Udligenswil.

Lors de fusions de communes, ce sont les limites de l'aire géographique de production qui sont déterminantes.

Chapitre 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

Le *Zuger Kirsch* et le *Rigi Kirsch* sont des liquides alcoolisés, clairs (non troubles) destinés à la consommation humaine.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

Zuger Kirsch et *Rigi Kirsch* sont des distillats naturels de fruits (spiritueux) ayant une teneur minimale en alcool de 40 % vol. et une teneur maximale en eau de 60 % vol. en tant que produits commercialisés.

sés. Ils contiennent de l'alcool éthylique, de l'eau ainsi que des substances odoriférantes et aromatiques naturelles provenant exclusivement des fruits distillés¹.

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

¹ *Goût, odeur*: Le *Zuger Kirsch* et le *Rigi Kirsch* se distinguent par une grande variété de nuances de goût et d'odeur telles que « floral », « épicé », « végétal », « amande amère », « ester fruité » ou « douceâtre ».

² *Arôme*: Du point de vue de l'arôme, ils se caractérisent par une note d'amande typique due à l'utilisation de variétés régionales de petites cerises qui font que la matière première comporte une forte proportion de noyau. La note d'amande typique peut être à peine perceptible jusqu'à très prononcée.

³ *Structure*: *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* se caractérisent par un corps complexe, très aromatique et gouleyant.

Chapitre 3 Description de la méthode d'obtention

Art. 6 Matière première, qualité de la matière première

¹ Le *Zuger Kirsch* et le *Rigi Kirsch* doivent être élaborés à partir de fruits qui répondent aux exigences formulées dans les règlements ad hoc de Suisse Garantie. Les contrôles nécessaires sont effectués par un organisme de certification accrédité.

¹ La législation sur les denrées alimentaires interdit l'adjonction d'autres substances aromatisantes que les arômes naturels.

² Les variétés suivantes de cerises à distiller peuvent être utilisées comme matière première :

N°	Nom de la variété	Synonymes*
1	Aemli*	
2	Baschimeiri*	
3	Basler Langstieler*	
4	Benjamindler*	Benjaminler
5	Betti*	Betty, Betti-kirsche
6	Bischofswiler*	
7	Blaser*	Blaserkirsche*
8	Buchhölzler*	Buholzer
9	Burli*	Buurli
10	Didikirsche*	Didi
11	Dolleseppler*	
12	Frühe Schwyzerkirsche*	Frühe rote Schwyzer Kirsche, Schwyzer*, Rote Schwyzer*
13	Frühe Luxburger*	
14	Frühe von der Weid*	
15	Gangkirsche*	
16	Geissmättler*	
17	Güpferkirsche*	Güpfer
18	Helener*	Hellener*
19	Hofkirsche*	Hof*
20	Hohrütikirsche*	Horüter, Hohrüter*
21	Immenseer*	
22	Inkenberger*	
23	Kapuziner*	
24	Kemberg*	Kembergkirsche
25	Knonauer*	
26	Kronenhofkirsche*	Kronenhöfler
27	Kusterhof*	
28	Labächler*	Labacher, Laubacher
29	Lauerzer	Kleinlauerzer*, Rigikirsche*
30	Märchler*, frühe Märchler*	Märchi
31	Mischler*	Grosslauerzer
32	Notiker ²	
33	Nummerechriesi**	304**
34	Pilatuskirsche*	Pilatus*

² Variété locale originaire du Wiler Notikon / Baar.

N°	Nom de la variété	Synonymes*
35	Reding*	
36	Röllin*	Röllins Sämling
37	Lauber*	Rote Lauber
38	Rote Spitzibüler*	
39	Rote Taler*	Rote Thaler
40	Sauerkirschen	
41	Sattler*	
42	Schattenmorelle	
43	Schindlerkirsche*	
44	Schwarze Spitzibüler*	
45	Schwarze Taler*	Schwarze Thaler
46	Schwyzer Langstieler*	
47	Schwyzer Rebenkirsche*	Rebenkirsche*
48	Seewer*	Seebner, Seewner
49	St. Verenakirsche*	Verenakirsche*
50	Steinerkirsche*	Steiner
51	Traubenkirsche*	Trübelkirsche, rote Traubenkirsche*
52	Trubiker*	
53	Truppler*	
54	Vowi ³	
55	Walchwiler*	
56	Webers Sämling*	
57	Weggiser*	Weggiserkirsche
58	Weinrebenkirsche*	
59	Weissbäuchler*	
60	Wildkirschen ⁴	
61	Wölflisteiner*	
62	Zopf kirsche*	Zopf, Zöpfler
63	Zuger Rotstieler*	

*Ces noms de variétés sont répertoriés dans l'actuelle banque de données nationale.

**Ancienne obtention de la station de recherche Wädenswil n'ayant jamais reçu de nom. A été cultivée principalement dans les communes de Arth et Küsnacht. 233 cerisiers de cette variété ont été répertoriés en 1991 à Küsnacht (mémoire B. Durrer, EPF, non publié).

³ La Vowi est un mutant de la Schattenmorelle très répandu dans la région .

⁴ Cerise sauvage = sauvageon non greffé

- ³ Les cerises à distiller doivent provenir de cerisiers haute-tige ou de cerisaies plantées d'arbres à gobelet avec axe central, gobelet classique ou gobelet ouvert.
- ⁴ Le mélange peut comporter au plus 10 % d'autres variétés de cerises à distiller provenant de la même aire géographique.
- ⁵ Pour la fabrication du *Zuger Kirsch* et du *Rigi Kirsch*, il est possible d'utiliser des distillats d'une seule variété ou de plusieurs variétés.
- ⁶ Il est interdit de mélanger au distillat des résidus provenant de la production de cerises de table.
- ⁷ Les fruits doivent être récoltés à maturité, être propres et débarrassés de leurs pédoncules, des feuilles ou des parties de branche. Les fruits doivent être sains, ils ne doivent pas présenter de pourriture et ne pas être trop mûrs.
- ⁸ Les fruits doivent être secoués des arbres ou cueillis à la main.
- ⁹ Après la récolte, les fruits doivent être le plus rapidement possible stockés au frais. Si les fruits récoltés ne peuvent pas être broyés dans un intervalle de 24 heures, le stockage intermédiaire à compter de ce délai doit être effectué à 8 °C au maximum.

Art. 7 Fabrication

- ¹ *Broyage*: Le broyage doit avoir lieu au plus tard 48 h après la récolte des cerises.
- ² *Acidification*: La purée de fruits peut être acidifiée. Après l'acidification, le pH doit se situer entre 2,8 et 3,2, que des acidifiants aient été ou non ajoutés. L'acidification doit être effectuée exclusivement à l'aide d'acide phosphorique ou d'acide lactique.
- ³ *Apport de levures* : Des levures sélectionnées, sans OGM, peuvent être utilisées pour la fermentation. Les enzymes sous forme sèche ou liquide sont autorisés. La levure peut être activée par un sel de fermentation.
- ⁴ *Fermentation*: Il faut veiller à un démarrage précoce de la fermentation et au maintien d'une température de fermentation d'au maximum 23 °C.
- ⁵ *Recapage*: Pour éviter tout contact avec l'air, les cuves doivent être pourvues pendant toute la phase de fermentation d'une bonde de fermentation et en fin de processus, soit elles doivent être entièrement remplies de moûts de cerises fermenté, puis fermées hermétiquement, soit le moût doit être immédiatement distillé.
- Lors de la fermeture des cuves, le pH doit se situer entre 2,8 et 3,2. Un léger correctif par ajout d'acidifiants est toléré.
- ⁶ *Stockage du moût de cerises avant la distillation*: La distillation doit avoir lieu aussi rapidement que possible. La date de fin de stockage est de huit mois après la fermentation et au plus tard le 30 juin de l'année suivant la récolte des cerises.

La température du local de stockage doit rester inférieure à 18 °C.

⁷ *Contrôle du moût avant la distillation*:

- Valeur pH: Un pH inférieur à 2,6 ou supérieur à 3,4 entraîne le déclassement en kirsch ordinaire.

- Goût: Les moûts présentant les arrière-goûts (goûts défectueux) suivants, sont exclus de la suite du processus de fabrication de *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* :
 - notes de moisi ou de moisissure
 - goût d'acide acétique, d'acide butyrique ou d'acroléine : Odeur piquante, odeur de transpiration ou de souris morte
 - Odeur putride („Böcksler“)

⁸ *Distillation*: la distillation est effectuée exclusivement dans des alambics autorisés par la Régie fédérale des alcools.

⁹ La première quantité d'alcool obtenue (tête de distillation) est recueillie et éliminée aussi longtemps qu'elle a une odeur d'acétaldéhyde ou d'ester acétique (solvants).

¹⁰ Le degré moyen du cœur de distillation doit se situer au minimum à 68 % vol.

¹¹ Les flegmes (queues de distillation) sont recueillis séparément et redistillés.

Art. 8 Mise en bouteille, réduction, maturation

¹ *Maturation*: Le *Zuger Kirsch* et le *Rigi Kirsch* doivent reposer pendant 6 mois au moins avant d'être réduits. Cette disposition ne s'applique pas au *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* utilisé dans l'industrie de transformation des denrées alimentaires ou dans les fabriques de produits alimentaires.

² *Réduction*: Le degré d'alcool est réduit à un degré propre à la consommation avec de l'eau déminéralisée ou de l'eau de source à faible teneur en sels minéraux.

³ *Assemblages*: Différentes eaux-de-vie satisfaisant aux conditions ci-dessus peuvent être assemblées pour la mise en bouteille.

Chapitre 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Art. 9 Evaluation de la qualité

¹ L'évaluation de la qualité et des propriétés organoleptiques du produit final a lieu une fois par an dans le cadre d'une dégustation à l'aveugle d'échantillons anonymisés.

² La dégustation est effectuée par la Commission de dégustation nommée pour au maximum quatre ans par le groupement demandeur.

³ Dans cette commission doivent être représentés des producteurs de cerises, des distillateurs, des consommateurs et des analystes sensoriels.

⁴ Les exigences relatives à l'appréciation de la qualité sont énoncées dans le règlement de taxation appliqué au *Zuger Kirsch* et au *Rigi Kirsch* qui se base sur le règlement de Distisuisse.

⁵ Les membres de la Commission de dégustation sont formés par des experts reconnus.

Art. 10 Critères de taxation et classification

¹ Le test organoleptique du produit doit porter au moins sur les quatre critères suivants:

- Odeur et pureté
- Caractère et fruit
- Goût
- Equilibre et harmonie

² L'évaluation des distillats est effectuée sur la base du système de notation de 20 ou de 100 points conformément aux prescriptions de la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil.

³ Pour obtenir la reconnaissance en tant que *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* il faut obtenir au moins 16 points sur 20 dans le cas du système 20 points et au moins 80 points sur 100 dans celui du système 100 points. Il est interdit d'utiliser l'appellation *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* pour les kirschs dont la qualité a été jugée insuffisante.

Chapitre 5 Dénomination et certification

Art. 11 Traçabilité

¹ Les distillateurs tiennent un registre des achats de cerises ou de moût dans lequel figurent le nom du fournisseur et / ou du producteur, le poids net et, sur demande du transformateur, d'autres informations complémentaires, telles la variété ou la teneur en sucre.

² La traçabilité est garantie en permanence par le biais des lots définis par les distillateurs dans le cadre de la loi fédérale sur l'alcool.

Art. 12 Etiquetage / désignation

¹ Toutes les bouteilles doivent être munies d'une étiquette portant la mention suivante :

- *Zuger Kirsch* ou *Rigi Kirsch*. Une double désignation « *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* » est exclue.

² Les distilleries de l'aire géographique choisissent indépendamment de leur canton, région ou commune d'implantation celui des deux noms qu'elles veulent inscrire sur leurs bouteilles.

Art. 13 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par ProCert (SCESp 038).

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.



Cahier des charges

Zuger Kirschtorte

Enregistrée comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 6 mars 2015 de l'Office fédéral de l'agriculture

1. Abschnitt Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Zuger Kirschtorte, indication géographique protégée (IGP)

Art. 2 Aire géographique

La fabrication de la *Zuger Kirschtorte* est strictement limitée au canton de Zoug.

2. Abschnitt Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Zuger Kirschtorte* a une forme ronde et un diamètre d'au moins 8 cm.

² Sa hauteur maximale est de 45 mm.

³ La *Zuger Kirschtorte* est constituée d'une génoise claire imbibée de sirop de kirsch, recouverte sur le dessus et le dessous de crème à tourte au kirsch et d'un fond japonais. La surface et le pourtour sont également enduits de crème à tourte au kirsch.

⁴ Le dessus de la tourte est saupoudré de sucre neige (sucre en poudre et amidon) et décoré d'un motif à losanges; le pourtour est parsemé d'amandes effilées grillées.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

La *Zuger Kirschtorte* a une teneur minimale en alcool de 4 % du poids.

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

- ¹ Odeur: La *Zuger Kirschtorte* a une odeur intense de kirsch. Une note d'ester est tolérée.
- ² Goût: La *Zuger Kirschtorte* a un goût typique de kirsch. L'odeur et le goût de tous les composants de la tourte doivent être harmonisés. Le sirop de kirsch ne doit pas être trop doux.
- ³ Texture: La pâte de la génoise doit être uniformément imprégnée de sirop de kirsch. La structure de la génoise ne doit pas être déformée. Les fonds japonais peuvent être mous ou croquants.

3. Abschnitt Description de la production et de la méthode d'obtention

Art. 6 Composants et ingrédients

- ¹ La *Zuger Kirschtorte* se compose de deux fonds japonais, d'une génoise, de sirop de kirsch et de crème à tourte au kirsch. Des amandes effilées grillées et du sucre neige en constituent les composants décoratifs.
- ² Seuls du Zuger Kirsch ou du Rigi Kirsch peuvent être utilisés pour sa confection.
- ³ Les ingrédients et additifs suivants sont utilisés pour la réalisation des composants:
 - a) Fonds japonais : blanc d'œuf, poudre de blanc d'œuf, sucre ordinaire et autres sucres, amandes, noisettes.
 - b) Génoise : Sucres divers, beurre, graisses végétales, œufs et ovoproduits, farine de blé, fécule de pomme de terre, amidon de blé, amandes, émulsifiants, stabilisants, poudre à lever, sel, eau.
 - c) Sirop de kirsch : kirsch, sucre, eau, sirop de glucose.
 - d) Crème à tourte au kirsch : graisses et huiles végétales, beurre, œufs et ovoproduits, sucre, sirop de glucose, kirsch, crème à la vanille (confectionnée uniquement avec des arômes et colorants naturels), colorants naturels. Pour l'habillage du pourtour de la génoise, on peut mélanger tous les ingrédients utilisés dans la tourte à la crème à tourte au kirsch.
 - e) Décoration du pourtour : amandes effilées grillées.
 - f) Décoration du dessus de la tourte (couche de sucre neige): Sucre en poudre et amidon.
 - g) Tout autres ingrédients et additifs, notamment l'ajout d'arômes de kirsch ou d'exhausteurs de goût sont interdits.

Art. 7 Fabrication des composants

- ¹ Pour les fonds japonais, du blanc d'œuf et/ou de la poudre de blanc d'œuf, du sucre blanc ordinaire et/ou d'autres types de sucre sont battus en neige. Des noisettes et/ou des amandes sont mélangées au blanc d'œuf battu en neige. La pâte ainsi obtenue est étalée avec une raclette. Les fonds sont cuits au four jusqu'à obtention d'une pâte croustillante. La surface des fonds japonais doit être bien plate.
- ² La génoise doit être encore de couleur claire après la cuisson. La surface de la génoise doit être plane.
- ³ Pour le sirop de kirsch, un mélange de sucre, d'eau et de sirop de glucose est porté à ébullition. Le kirsch est ensuite mélangé au sirop bouillant. La consistance du sirop doit être suffisamment épaisse pour que le kirsch imprègne mieux la génoise.

Art. 8 Assemblage des composants

- ¹ La tourte est entièrement confectionnée manuellement.
- ² Un fonds japonais est enduit d'une couche fine et régulière de crème à tourte au kirsch.
- ³ Un disque de génoise de 20 à 28 mm de haut est posé sur le fond.
- ⁴ La génoise est abondamment imbibée de sirop de kirsch. La répartition uniforme du sirop peut être réalisée avec des moyens techniques.
- ⁵ Un deuxième fond japonais est recouvert comme le premier de crème à tourte au kirsch et posé sur la génoise du côté de la face enduite de crème.
- ⁶ La surface et les côtés du produit semi-fini sont enduits de crème à tourte au kirsch, de façon à ce que la génoise soit entièrement protégée d'une couche de crème qui empêche le kirsch de couler.
- ⁷ Après que la tourte ait refroidi suffisamment longtemps pour que la crème à tourte ait la consistance nécessaire, la surface et le pourtour sont une fois encore enduits d'une fine couche de crème à tourte au kirsch.
- ⁸ Le pourtour est parsemé d'amandes effilées grillées, de façon à être totalement recouvert.
- ⁹ Le dessus de la tourte est saupoudré de sucre neige (sucre glace et amidon) et décoré d'un motif à losanges.

4. Abschnitt Exigences minimales relatives au contrôle

Art. 9 Evaluation de la qualité

L'évaluation de la qualité est réalisée par la Commission de dégustation. Cette commission est nommée par le groupement demandeur et doit être constituée majoritairement de producteurs de la *Zuger Kirschtorte*.

Art. 10 Taxation

Lors de la taxation, la Commission de dégustation teste le produit final du point de vue des propriétés décrites aux articles 3 et 5.

Art. 11 Classification

Pour être classée IGP, la *Zuger Kirschtorte* doit obtenir au minimum 75 % du total des points.

5. Section Dénomination et certification

Art. 12 Etiquetage / désignation

Une *Zuger Kirschtorte* doit être pourvue des mentions suivantes:

- a) Zuger Kirschtorte
- b) IGP

Art. 13 Organisme de certification

¹ L'organisme suivant est compétent pour la certification: ProCert (SCES 038).

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de *Zuger Kirschtorte* valable pour l'ensemble de la filière, qui est élaboré en collaboration par la Zuger Kirschtortengesellschaft et par l'organisme de certification.