



Saucisson vaudois

Enregistrée comme indication géographique protégée

selon la décision du 11 septembre 2000 de l'Office fédéral de l'agriculture

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 25% 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 50 à 65 mm, pour une longueur de 15 à 20 cm.

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 méthode d'obtention

Article 6 Matière première

¹ Les porcs doivent avoir l'âge minimum de 140 jours au moment de leur abattage et doivent peser au moins 75 kg (poids mort).

² Les porcs utilisés pour la fabrication du *Saucisson vaudois* sont engraisés et abattus 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), les acidifiants (E 331) ou (E 575), les antioxydants (E 300) ou (E 301), le lactose, le glucose, le dextrose, le sirop de glucose, le saccharose et l'exhausteur de goût (E 621). Les ferments de maturation autorisés sont les lactoferments, les staphylocoques, les microcoques et les pédiocoques.
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 d'un mélange de résineux et de feuillus. La durée minimale de la rubéfaction et du fumage est de 24 heures. La coloration chimique par bain ou teinture est interdite.
8. Stockage: avec une hygrométrie de 65 - 80 %.

Section 4 Test du produit final

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
Grosseur 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 manque de goût goût doucereux <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

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 sont conservés par les fabricants. Dans le cas où le fabricant utilise des découpes achetées chez un grossiste, il doit se faire délivrer une attestation du vendeur (grossiste) qu'il s'agit de viande suisse conforme au présent cahier des charges.

² Tous les *Saucissons vaudois* et *Saucissons vaudois secs* portent une étiquette indiquant le nom du fabricant ou le numéro du fabricant et la date de fabrication ou d'emballage ou le délai de consommation.

Article 10 Etiquetage

¹ Tous les *Saucissons vaudois* portent une banderole avec le logo figurant ci-dessous en couleur (lorsque la certification est assurée par l'OIC) ainsi que les mentions *Saucisson vaudois* et indication géographique protégée ou IGP. Cette banderole entoure le *Saucisson vaudois*.

² Ces dispositions s'appliquent par analogie au *Saucisson vaudois sec*.

³ Lorsque la certification est assurée par ProCert, le logo mentionne « certifié par ProCert ».



Article 11 Organismes de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 1, 1000 Lausanne 6, ou par ProCert, Thunstrasse 17, 3000 Berne 6.

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