



Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 14 février 2003 de l'Office fédéral de l'agriculture.

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 bœuf (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 à raison de 17 à 18 g / kg, de poivre à raison de 1 à 2 g / kg et de poudre 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 mélanges d'épices composés commerciaux prêts à l'emploi sont interdits.
- b) Les colorants, des protéines lactiques, des phosphates, du salpêtre 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 bœuf, droit pour le saucisson et courbe pour la saucisse; il s'agit de la seule différence de préparation entre le *Saucisson neuchâtelois* 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 neuchâtelois* 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 neuchâtelois* et la *Saucisse neuchâteloise* sont fumés à froid, soit à une température ne pouvant excéder 25°C.

L'adjonction de fumée liquide ainsi que la coloration par trempage sont interdites.

Stockage

Les *Saucissons neuchâtelois* et les *Saucisses neuchâtelaises* 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 neuchâtelois* 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 neuchâtelois* 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 répar-tis 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 répar-tis	Trop molle ou trop dure Parties plus coriaces	Fumet encore agréable mais aigre-let Assaisonnement mal dosé Goût de fumée un peu trop prononcé
3	4 + Fumage inégal Apparition de moisissures	Léger croûtage Décoloration centrale	4 + Un peu graisseuse et gommeuse En semoule	Goût/odeur fade, aigrelette 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, graisseuse, gommeuse Texture sablée Morceaux de tendons, d'éclats d'os	Très maigre Arrière-goût de fermenté, 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:

- a) L'indication géographique protégée: *Saucisson neuchâtelois* / *Saucisse neuchâteloise*.
- b) Un signe graphique distinct: le drapeau neuchâtelois.
- c) La composition: 2/3 de viande de porc, 1/3 de gras de porc, boyau de bœuf, sel de cuisine, poivre, ail, 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).
- d) L'état du produit: cru ou cuit.
- e) Le nom et la raison sociale du fabricant.
- f) Une datation claire du produit comportant:
 - aa) la date de durabilité minimale: à consommer de préférence avant le jour/mois/année.
 - bb) la date de production: fabriqué le jour/mois/année.
- g) 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.