



Viande séchée du Valais

Enregistrée comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 14 octobre 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture.

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

¹ La *Viande séchée du Valais* contient 40 g de protéines pour 5 g de graisse par 100 g de produit prêt à la consommation. Son pH au cœur de la pièce séchée est compris entre 5 et 6,5.

² Les résidus autorisés en nitrates de sodium exprimés en NaNO_3 sont inférieurs à 250 mg/kg, et pour les nitrites de sodium NaNO_2 inférieurs à 50 mg/kg.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

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

Section 3 Description 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.

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.

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 Evaluation de la *Viande séchée du Valais*

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

- a) analyse chimique: valeur Q_2^1 , pH au cœur de la pièce et taux de nitrates résiduels;
- 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 jugés sur une échelle de 4 points. Pour pouvoir porter la dénomination *Viande séchée du Valais*, l'échantillon doit avoir la note minimale de 12 points.

¹ La valeur Q_2 est le rapport entre la teneur en eau et la teneur totale en protéines

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 Les animaux abattus dont la viande est utilisée pour la fabrication de la *Viande séchée du Valais* doivent être enregistrés dans la Banque de données sur le trafic des animaux (BDTA).

² Chaque fabricant de *Viande séchée du Valais* doit prouver l'origine de la matière première. Les fabricants 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 parée, salée, séchée et conditionnée en Valais.

Article 11 Etiquetage

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



Article 12 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Interkantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6 (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.