



Saucisse aux choux vaudoise

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

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 produit

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 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 de *Saucisses aux choux vaudoises* sont engraisés et abattus 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), 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.
- 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: 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.
- i) Stockage: Le stockage est effectué avec une hygrométrie de 65 à 80 %.

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
Grosueur 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 aux choux vaudoise*.

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 Toutes les *Saucisses aux choux vaudoises* 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 Toutes les *Saucisses aux choux vaudoises* portent une banderole avec le logo figurant ci-dessous en couleur (lorsque la certification est assurée par l'OIC) ainsi que les mentions *Saucisse aux choux vaudoise*, indication géographique protégée ou IGP. Cette banderole entoure la *Saucisse aux choux vaudoise*.

² Lorsque la certification est assurée par ABCert, le logo mentionne « certifié par ABCert ».



Article 11 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6, ou par ABCert, Z.I. Les Ducats, 1350 Orbe.

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