



# 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

<sup>1</sup> Cantons d'Appenzell Rhodes Intérieures et d'Appenzell Rhodes Extérieures et canton de St-Gall.

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

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

<sup>3</sup> 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 nitraté] 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

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

<sup>2</sup> La désignation *Appenzeller Mostbröckli* doit être complétée par l'indication suivante :

- ProCert (SCESp 038)

### **Art. 10** Organisme de certification

<sup>1</sup> L'organisme de certification est ProCert AG (SCESp 038).

<sup>2</sup> 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
<b>Aspect de l'extérieur</b>	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
<b>Aspect de l'intérieur</b>	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
<b>Consistance</b>	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
<b>Odeur</b>	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

<b>Saveur</b>	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*.