Cahier des charges

Viande des Grisons

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 24 septembre 1999 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 8 juillet 2003 et du 26 mars 2010.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Viande des Grisons; indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

Canton des Grisons

Section 2 Description du produits

Article 3 Caractéristiques physiques

La *Viande des Grisons* est un produit de salaison cru, fabriqué à base de cuisses d'animaux de l'espèce bovine. Le produit est rectangulaire, de consistance ferme et de couleur rouge vif à l'intérieur. Au cours de la maturation (séchage), il se forme à la surface une floraison de champignons microscopiques (moisissure noble). Celle-ci sera enlevée régulièrement avant le conditionnement.

Article 4 Description organoleptique

100 g de *Viande des Grisons* contiennent:

énergie:	652 - 1024 kJ (154 - 243 kcal)
protéines:	34 – 44 g
matière grasse:	moins de 7 g
hydrates de carbone:	moins de 2 g, mais au maximum 0,5 g par 100 g de matière première peuvent être ajoutée
eau:	46 – 53 g
valeur pH:	La valeur pH doit se situer entre 5,4 et 6,2.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La *Viande des Grisons* a un arôme prononcé de salaison, renforcé par les épices et la moisissure noble.

Article 6 Description du produit fini

Le produit fini *Viande des Grisons* est décrit de la manière suivante:

couleur/aspect:	rouge vif à l'intérieur
odeur/goût:	arôme prononcé de salaison, renforcé par la maturation à l'air

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 7 Matière première

Morceaux utilisés:

- tranche carrée
- pièce ronde
- coin
- fausse tranche (plat et rond de fausse tranche)

Article 8 Genre de production

[1]Préparation des morceaux de viande et salage
On enlève la graisse, les nerfs et les tissus conjonctifs des morceaux de viande bien réfrigérés, puis on frotte les morceaux avec un mélange d'épices contenant du salpêtre. En plus du poivre, on peut y ajouter les épices suivantes: ail, gingembre, genièvre, feuilles de laurier, piments et autres épices. La composition exacte du mélange varie d'une maison à l'autre.

[2]Salaison
Les morceaux de viande sont salés et disposés les uns contre les autres dans des cuves stockées dans les saloirs. Au cours des jours suivants, une saumure se forme. Selon la grosseur des morceaux, la durée de la salaison varie entre cinq jours et cinq semaines. Les nouvelles techniques (séchoir, vide d'air et injections) sont autorisées.

[3]Préparation pour le séchage
En principe les morceaux de viande sont rincés, puis suspendus pour sécher ou entreposés de un à dix jours à des températures variant entre 2 et 10 ^{o}C ou entreposés cinq à dix jours durant à des températures plus élevées au début (25 ^{o}C), mais baissant par la suite (10 ^{o}C; étuvage). Avant ce procédé ou immédiatement après, ils sont placés dans une enveloppe ou un filet artificiel, perméable à l'air et à l'humidité.

[4]Séchage
Si le séchage a lieu au nord des Alpes, il doit se faire à une altitude de plus de 800 m. Puis les morceaux de viande sont séchés exclusivement à l'air. Dans des installations aménagées spécialement à cet effet, la température oscille entre 8 et 18 ^{o}C. La phase de séchage dure de 5 à 17 semaines. Durant cette phase, on met la viande à plusieurs reprises sous presse, car il s'agit d'obtenir une forme rectangulaire et de mieux répartir la matière liquide entre le centre et les bords. La perte de poids va de 45 à 55 %. Dans les entreprises traditionnelles, le séchage se fait uniquement avec de l'air provenant de l'extérieur. La température n'y étant pas réglée, elle peut osciller entre 0 et 18 ^{o}C. L'effet de conservation est obtenu exclusivement par la salaison et le séchage. La *Viande des Grisons* n'est jamais fumée.

[5]Préparation pour la vente
Avant le conditionnement, qui peut avoir lieu également en dehors de l'aire géographique en question, la moisissure noble et l'enveloppe ou le filet artificiel sont enlevés.

Article 9 Organisme de certification

[1]ProCert Safety SA, Thunstrasse 17, 3000 Berne 6 (SCES 038).

[2]Les exigences minimales de contrôle figurent dans le *Manuel de contrôle de la Viande des Grisons*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquent à l'ensemble de la filière.

Article 10 Eléments spécifiques de la désignation

[1] Tous les produits mis en circulation qui portent la désignation protégée doivent être munis d'un logo en texte et en image indiquant la désignation protégée et l'organisme de certification. Ce logo est vendu. Son prix couvre, d'une part, les coûts de production et de distribution et, d'autre part, les dépenses liées au contrôle et à la défense de la désignation protégée.

[2]A condition qu'un contrôle spécial soit effectué par l'organisme de certification, le logo peut être intégré à l'enveloppe ou à l'emballage du produit utilisés par les entreprises de fabrication. Dans ce cas, l'organisme de certification doit aussi être informé de la date, du poids et du nombre d'emballages fabriqués et utilisés.

[3]Une traduction de ces indications est autorisée.