



Cahier des charges

Berner Zungenwurst

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 30 avril 2019.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Berner Zungenwurst, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

La *Berner Zungenwurst* est produite dans le canton de Berne. La naissance, l'engraissement, l'abat-tage et la découpe des porcs et bovins ont lieu en Suisse. La norme minimale est AQ Viande suisse.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Berner Zungenwurst* est une saucisse échaudée qui peut être consommée aussi bien chaude (bouillie ou rôtie) que froide. Elle est fabriquée à base de viande de porc, de lard, de viande de boeuf et d'un remplissage composé d'eau/glace et de couenne.

² Elle est farcie dans un boyau de bœuf naturel ou dans un boyau synthétique portant l'écusson ber-nois et fumée à chaud. Les boyaux ont un calibrage de 45 à 65 mm. Le poids du produit fini peut va-rier.

³ La couleur va du brun clair au brun foncé/doré.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Valeurs chimiques :

Protéines totales	au min.	13 %
Matière grasse	au max.	30 %
NaCl	au max.	2,2 %
Hydrates de carbone	au max.	1 %

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

À l'état cuit, la *Berner Zungenwurst* est charnue et a un goût caractéristique légèrement fumé, épicé, légèrement poivré, de macis et de cardamome, de piment et éventuellement un léger goût d'ail et de noix de muscade.

Section 3 Description de la production et de la méthode d'obtention

Article 6 Matériel brut et ingrédients

La masse totale prête à l'embossage a la composition suivante :

Viande de bœuf « blitzée » 30 % (composée de viande de bœuf 60-70 %, de remplissage 30-40 %, de couenne 0-10 %)
Viande de porc 50 %
Lard 20 %

Article 7 Ingrédients et additifs

¹ Les ingrédients suivants sont obligatoires dans la fabrication de la *Berner Zungenwurst* :

- a) Chair à saucisse de porc S2
- b) Lard S5
- c) Chair à saucisse de bœuf R2
- d) Remplissage composé d'eau/glace
- e) Couenne
- f) Sel de cuisine, représentant 0 à 22 g / kg de la masse
- g) Poivre, macis, cardamome, piment
- h) Boyaux de bœuf ou boyaux artificiels perméables à la fumée d'un diamètre de 45 à 65 mm (ou des boyaux artificiels non perméables à la fumée (Topdarm)). Il doit s'agir d'une saucisse à la pièce.

² Les ingrédients suivants sont également admis :

- a) Dextrose, sirop de glucose, saccharose
- b) Noix de muscade, ail

3 Les additifs suivants ou des substances équivalentes peuvent être utilisés en quantités conformes à la législation relative aux denrées alimentaires :

- a) Stabilisateurs E 450 et E 451
- b) Correcteurs d'acidité E 301 et E 331
- c) Exhausteur de goût E 621
- d) Nitrites E 249, E 250

Article 8 Fabrication

1 La viande de bœuf est mélangée avec le remplissage, la couenne, le sel et le phosphate et finement hachée (« blitzée »). L'émulsion qui en résulte, appelée « Ausblitz », est mélangée avec une chair constituée de viande de porc grossièrement hachée 5 mm, de lard 5 mm, de sel et d'épices. L'échaudage dénature les protéines, ce qui rend la saucisse ferme à la coupe.

2 Composition de la matière première :

- a) La matière première est composée selon la recette.
- b) Les ingrédients et les additifs mentionnés à l'art. 7 peuvent être ajoutés séparément ou sous forme de mélange combiné. Le dosage des différents ingrédients est spécifique à l'entreprise et conforme aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

3 Fabrication de la chair à saucisse :

Selon la technologie usuelle employée dans l'entreprise (selon le manuel de la filière suisse de la viande).

La chair à saucisse est fabriquée dans un appareil approprié (p. ex. cutter ou blitz et hachoir) ; la viande et les autres ingrédients et additifs sont transformés en une chair grossière, rose pâle et bien liée.

L'« Ausblitz » est constitué de viande de bœuf et du remplissage ; la viande de bœuf est blitzée avec un nombre de tours peu élevé avec 1/3 de remplissage. À une température d'environ 5°C, le phosphate est ajouté. Ensuite, on règle un nombre de tours élevé et le reste du remplissage est ajouté. Le sel est ajouté à environ 8°C. À une température de 10° – 12°C environ, la masse est transformée en un produit homogénéisé bien lié. La viande de porc hachée, le lard haché, les épices, le sel et les additifs sont bien mélangés avec l'« Ausblitz », jusqu'à ce que la pâte obtienne une consistance homogène. La chair est farcie dans les boyaux de saucisse dans les règles de l'art à l'aide du remplisseur de saucisse, fumée à chaud, puis bouillie.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 9 Contrôle du produit

¹ La *Berner Zungenwurst* est évaluée selon les critères suivants :

Contrôle de l'extérieur	Standard	Défaut
Couleur	Couleur brun foncé/doré	Jaunâtre, grisâtre, tachée
Boyau	Lisse, homogène, bien lié avec la chair	Huileux, ridé, inclusion d'air
Odeur	Odeur de viande fraîche, léger arôme de fumée	Rance, acidulée
Contrôle optique de l'intérieur	Standard	Défaut
Chair	Grossière, bonne répartition de la graisse, pas de cartilage, ferme, sèche, pas de bavure lors de la coupe	Tachetée, molle, avec des dépôts gélatineux, grasse, huileuse lors de la coupe
Couleur	Structure grasseuse répartie de manière homogène, brun clair à brun foncé/doré, structure de la viande reconnaissable	Grisâtre, teinte rouge, bord rose/brun seulement au centre, foncée
Test organoleptique	Standard	Défaut
Odeur / goût, arôme	Léger arôme de fumée, charnu, aromatique, pas d'arômes dominants des différentes épices utilisées	Salé, acidulé, sucré, gras, rance, assaisonnement non arrondi ou harmonieux (certaines épices dominant)
Consistance	Ferme, sèche, agréable à croquer, homogène	Collante, aqueuse, molle, suiffeuse, spongieuse, friable

2 Le tableau suivant est utilisé pour l'appréciation sensorielle IGP — *Berner Zungenwurst* et les différents critères sont évalués. Un certain nombre de points (20 points au maximum) est attribué pour chaque critère d'appréciation. Objectif : au moins 14 points, le critère « goût » en ayant au moins obtenu 4 ; aucun critère ne doit obtenir la note 1. La dénomination protégée *Berner Zungenwurst* IGP ne peut être utilisée que si l'objectif est atteint.

Ech.elle	Aspect extérieur – évaluation générale	Aspect intérieur – évaluation générale	Consistance – évaluation générale	Odeur – évaluation générale	Goût / arôme – évaluation générale
4	<ul style="list-style-type: none"> - boyau homogène – surface lisse – surface mate – couleur brun doré/ moyen État préparé (cuite, rôtie) : <ul style="list-style-type: none"> – Peu de fuites de graisse contrôlées – Pas de fuites d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - boyau homogène – surface lisse – surface mate – couleur brun doré/ moyen État préparé (cuite, rôtie) : <ul style="list-style-type: none"> – Peu de fuites de graisse contrôlées – Pas de fuites d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - consistance compacte et ferme – pas caoutchouteuse – pas sèche – pas humide État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus	<ul style="list-style-type: none"> - aromatique, harmonieuse – note de viande – équilibrée – légèrement fumée – pas aigre État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus	<ul style="list-style-type: none"> - assaisonnement aromatique – note de viande – légèrement fumé État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus
3	<ul style="list-style-type: none"> - boyau légèrement irrégulier – surface légèrement ridée – surface légèrement brillante – couleur brun moyen légèrement foncé ou clair État préparé (cuite, rôtie) : <ul style="list-style-type: none"> – Légères fuites de graisse – Presque pas de fuites d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - distribution homogène de la graisse/viande – peu de dépôts de graisse – peu de dépôts gélatineux – peu de zones creuses – presque pas de couenne ou tendons visibles Couleur : <ul style="list-style-type: none"> – presque homogène – rose chair État préparé (cuite, rôtie) : <ul style="list-style-type: none"> – Légères fuites de graisse – Presque pas de fuites d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - consistance compacte et ferme – légèrement caoutchouteuse – légèrement sèche – légèrement humide État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus	<ul style="list-style-type: none"> - faiblement aromatique – légèrement harmonieuse – légère note de viande – légèrement fumée – légèrement aigre État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus	<ul style="list-style-type: none"> - assaisonnement faiblement coordonné – assaisonnement légèrement aromatique – note de viande – légèrement fumé – peu salé – peu aigre – peu amer – peu sucré – peu gluant État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus

Cahier des charges pour *Berner Zungenwurst IGP*

2	<ul style="list-style-type: none"> - boyau irrégulier - surface ridée - surface légèrement brillante - couleur brun moyen foncé ou clair État préparé (cuite, rôtie) : - Légères fuites de graisse - Légères fuites d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - distribution marquée de la graisse - peu de dépôts de graisse - peu de dépôts gélatineux - petites zones creuses - couenne ou tendons fins visibles Couleur : - légèrement irrégulière - fins points gris ou roses État préparé (cuite, rôtie) : - Légères fuites de graisse - Pas de fuites d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - molle sous les dents - grumeleuse - gommeuse - humide - sèche État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus 	<ul style="list-style-type: none"> - peu aromatique - peu harmonieuse - faible note de viande - peu équilibrée - très fumée - acidulée État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus 	<ul style="list-style-type: none"> - assaisonnement non harmonieux - assaisonnement faiblement aromatique - note de viande - très fumé - salé - acidulé - amer - sucré - gluant État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus
1	<ul style="list-style-type: none"> - boyau fortement irrégulier - surface froissée - surface très brillante - couleur beige ou brun foncé - huileuse État préparé (cuite, rôtie) : - Fuites de graisse importantes - Fuites d'eau importantes 	<ul style="list-style-type: none"> - distribution très marquée et irrégulière de la graisse et de la viande - dépôts de graisse - dépôts gélatineux - zones creuses - couenne ou tendons grossiers visibles Couleur : - irrégulière - centre gris ou rouge État préparé (cuite, rôtie) : 	<ul style="list-style-type: none"> - très molle sous les dents - très gommeuse - très sèche - très humide - très grumeleuse État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus 	<ul style="list-style-type: none"> - pas aromatique - pas harmonieuse - pas de note de viande - pas équilibrée - pas ou âprement fumée - très acidulée État préparé (cuite, rôtie) : Cf. ci-dessus 	<ul style="list-style-type: none"> - assaisonnement non harmonieux - assaisonnement non aromatique - pas de note de viande - très fumé - très salé - très acidulé - très amer - très sucré - très gluant - rance État préparé (cuite, rôtie) :

Cahier des charges pour *Berner Zungenwurst IGP*

		<ul style="list-style-type: none">– Fuites de graisse importantes– Fuites d'eau importantes			Cf. ci-dessus
--	--	--	--	--	---------------

Section 5 Étiquetage et certification

Article 10 Éléments spécifiques de l'étiquetage

La dénomination de la *Berner Zungenwurst* est formulée en une langue officielle et, le cas échéant, en anglais ou dans la langue du pays d'exportation. En outre, un label de qualité spécial « ours bernois » figure sur l'étiquetage de la *Berner Zungenwurst*, sous la forme de l'image et du texte suivants :



Article 11 Organisme de certification

¹ Les organismes de certification sont l'Organisme Intercantonal de Certification OIC, n° SCESp0054 et ProCert AG, n° SCESp0038.

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