



Cahier des charges

Longeole

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 20 mars 2009 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par la décision du 18 décembre 2024.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Longeole, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique de transformation et d'élaboration de la *Longeole* est le canton de Genève.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Longeole* est un produit de charcuterie cru, à maturation interrompue, préparé exclusivement à base de viande de porc et contenant des graines de fenouil.

² Elle est embossée dans des boyaux de porc ou de bœuf, dont les caractéristiques sont décrites à l'article 8 alinéa 4. Elle est de forme allongée. Son poids, prête à la vente, est de 250 à 650 g.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Les valeurs d'analyse du produit prêt à la vente sont les suivantes :

	Minimum / Maximum	
Matière grasse	20 %	35 %
Protéines	13 %	23 %

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

La *Longeole* a un arôme traditionnel de charcuterie de porc marié à l'arôme du fenouil. C'est une saucisse onctueuse qui dégage un fumet et un goût aromatiques de viande, d'épices et de fenouil.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 6 Caractéristiques de la matière première

¹ La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

² La masse totale prête à l'embossage se compose de viande de porc à raison d'un tiers de porc II (PII¹), d'un tiers de lard de bajoues et/ou de nuque (PV²), ainsi qu'un tiers de couenne crue.

Article 7 Ingrédients et additifs

¹ Les ingrédients obligatoires et additifs autorisés pour la fabrication de la *Longeole* sont les suivants :

- a) Viande de porc (¹PII),
- b) Lard de bajoues et/ou de nuque (²PV),
- c) Couenne,
- d) Sel nitrité (sel de cuisine et E 250) et / ou sel de cuisine,
- e) Graines de fenouil non-médicinal entières, poivre blanc moulu,
- f) Boyau de porc ou boyau droit de bœuf.

² Les ingrédients facultatifs pour la fabrication de la *Longeole* sont les suivants :

- a) Saccharose, à raison de maximum 2 g / kg de masse, uniquement en cas de non-utilisation de sel nitrité,
- b) Vin blanc, ail, échalote, coriandre, macis ou muscade, sans pour autant qu'ils ne dominent les arômes caractéristiques de fenouil de la *Longeole*.

³ Toutes autres adjonctions d'ingrédients ou d'additifs sont interdites.

Article 8 Etapes de fabrication

La fabrication comporte les étapes suivantes:

1. La viande fraîche doit être transformée au plus tard le cinquième jour après l'abattage.
2. Si celle-ci est congelée, la congélation doit intervenir au plus tard le cinquième jour après l'abattage. La durée de congélation ne doit pas excéder 3 mois. Les lots doivent être clairement identifiés.
3. Hachage, assaisonnement et pétrissage: le mélange de viande, de lard, de couenne crue est haché (au hachoir ou au couteau) de manière à ce que le grain final varie de 5 à 8 mm, puis assaisonné et pétri.
4. Embossage: la masse est embossée dans un boyau de porc ou de bœuf d'un calibre compris entre 40 et 60 mm. Si nécessaire, le boyau est retourné avant l'embossage afin d'y retirer à la main les amas de graisse adhérente. Les boyaux sont fermés au moyen de ficelles aux couleurs genevoises (rouge et jaune) ou de clips. Dans ce dernier cas, une des extrémités porte une ficelle aux couleurs genevoises.
5. Égouttage, maturation et rubéfaction (si utilisation de sel nitrité) : la *Longeole* s'égoutte et mature ou rubéfie suspendue à une ficelle au minimum 12 heures à température ambiante et non dans un réfrigérateur. Toutefois, après embossage, la *Longeole* non-rubéfiée ou non-maturée peut être

¹ Porc II . Découpes maigres, pauvres en nerfs (env 10% de graisse apparente)

² Porc V Lard de bajoues et nuque avec un peu de viande maigre

congelée à -18°C durant 3 mois au maximum. Dans ce cas, le processus normal de maturation et rubéfaction est repris sur le produit décongelé.

6. La durée minimale pour l'ensemble des étapes de fabrication, c'est-à-dire du hachage à la vente au magasin, est de 36 heures.
7. Stockage: La *Longeole* est stockée pendue ou sous-vide.

Section 4 Test du produit final

Article 9 Critères de Taxation de la *Longeole*

¹ Les contrôles technologiques et organoleptiques déterminent l'aptitude des *Longeole* à l'obtention de l'indication géographique protégée.

² Les examens organoleptiques et technologiques sont effectués par un comité de dégustation.

³ Pour porter la dénomination, une note minimale de 5, sur un total possible de 6, doit être obtenue pour chacun des 4 critères suivants: aspect extérieur, aspect intérieur, consistance et saveur et odeur.

⁴ Système de taxation de la *Longeole*

Les critères indiqués au point 1 (aspect extérieur) sont appréciés sur le produit avant la cuisson.

Les autres critères le sont sur le produit après la cuisson.

Note	1. Aspect extérieur	2. Aspect intérieur	3. Consistance	4. Saveur et odeur
6	☐ Bien ficelé ☐ Calibre régulier ☐ Plis du boyau réguliers	☐ A la coupe, image de surface nette ☐ Grains de lard uniformes et blancs, régulièrement répartis ☐ Présence de fenouil visible	☐ Compacte, ferme, facile à mâcher ☐ Onctuosité de la couenne cuite	☐ Fumet et goût très aromatiques de viande, d'épices et de fenouil
5	☐ Calibre un peu irrégulier ☐ Plis du boyau un peu irréguliers	☐ Répartition un peu inégale des grains de lard	☐ Un peu molle	☐ Bon fumet/goût mais légèrement trop ou pas assez épicé
4	☐ Calibre irrégulier ☐ Plis du boyau irréguliers ☐ Ligature irrégulière	☐ Grains de lard irréguliers et mal répartis	☐ Trop molle ou trop dure ☐ Parties plus coriaces	☐ Fumet encore agréable mais aigrelet ☐ Assaisonnement mal dosé
3 jusqu'à 1	☐ Apparition de moisissures ☐ Inclusion d'air ☐ Enveloppe détachée ☐ Présence de moisissures	☐ Léger croûtage ☐ Présence de morceaux tendineux ☐ Grains de lard jaunâtres ☐ Fissures de la pâte ☐ Formation de moisissures	☐ Un peu grasseuse et gommeuse ☐ En semoule ☐ Croûtage ☐ Parties coriaces ☐ Morceaux cartilagineux ☐ Trop molle ou trop dure, grasseuse, gommeuse ☐ Texture sablée ☐ Morceaux de tendons, d'éclats d'os	☐ Goût/odeur fade, aigrelette ☐ Trop ou pas assez épicé ☐ Odeur aigre, rance, moisie ☐ Beaucoup trop ou pas assez épicé ☐ Arrière-goût aigre, pâteux, savonneux, rance ☐ Très maigre ☐ Arrière-goût de fermenté, pâteux, savonneux ☐ Relent de poisson

Section 5 Traçabilité, Etiquetage et certification

Article 10 Traçabilité

Les animaux sont identifiés obligatoirement par une marque distinctive numérotée (marque à l'oreille) permettant de remonter à l'éleveur. Les bulletins de pesage mentionnant la provenance et l'origine des porcs sont conservés par les fabricants.

Article 11 Etiquetage

Toutes les *Longeole* sont munies du signe distinctif du groupement et du logotype IGP de l'Association suisse pour la promotion des AOP-IGP figurants ci-dessous. Ce signe distinctif est fourni par le groupement, sous le contrôle de l'Organisme de certification.



Article 12 Organisme de certification

¹ L'Organisme de certification est l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCESp 0054.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle.