



## **Saucisse d'Ajoie**

Enregistrée comme indication géographique protégée

selon la décision du 23 juillet 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture

### **Section 1 Dispositions générales**

#### **Article 1** Nom et protection

*Saucisse d'Ajoie*, indication géographique protégée (IGP)

#### **Article 2** Aire géographique

L'aire géographique de la *Saucisse d'Ajoie* est le district de Porrentruy. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs et des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

### **Section 2 Description du produit**

#### **Article 3** Caractéristiques physiques

<sup>1</sup> La *Saucisse d'Ajoie* est une saucisse fumée à cuire, à maturation interrompue, préparée à base de viande et de gras de porc et d'un maximum de 10% de viande de bœuf.

<sup>2</sup> Elle est poussée dans un menu de porc calibré entre 32 et 36 mm. Les saucisses sont embossées et portionnées par rotations du boyau sans attache. Leur poids prêt à la vente est de 120 à 150 g.

#### **Article 4** Caractéristiques chimiques

Les valeurs d'analyse du produit prêt à la vente 1 jour après le fumage sont les suivantes :

|                        | Standard | Tolérance |
|------------------------|----------|-----------|
| Matières grasses       | < 35%    | + 5%      |
| Protéines totales      | > 14%    | 0%        |
| Protéines du collagène | < 2,5%   | + 0,5%    |

#### **Article 5** Caractéristiques organoleptiques

La *Saucisse d'Ajoie*, lorsqu'elle est cuite, a un goût légèrement salé, une odeur agréable de fumée, de cumin et de chair de porc sans que l'odeur du boyau ne se fasse ressentir.

### Section 3 Description de la méthode d'obtention

#### Article 6 Matière première

<sup>1</sup> La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs et des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

<sup>2</sup> La masse totale prête à l'embossage se compose de viande de porc à raison de deux tiers de porc II (PII<sup>1</sup>), d'un tiers de lard de cou et/ou de nuque (P V), ainsi que facultativement d'un maximum de 10% (tolérance 0) de viande hachée de bœuf calculée par rapport à la masse totale prête à l'embossage.

#### Article 7 Ingrédients et additifs

<sup>1</sup> Les ingrédients obligatoires et additifs autorisés pour la fabrication de la *Saucisse d'Ajoie* sont les suivants:

- a) Viande de porc (P II);
- b) Lard de cou et/ou de nuque (P V);
- c) Entre 16 et 20 g de sel nitré (sel de cuisine et E 250), par kg de masse;
- d) Cumin entier, poivre blanc moulu et ail;
- e) Menus de porcs d'un calibre défini entre 32 et 36 mm.

<sup>2</sup> De manière facultative, on peut ajouter de la viande de bœuf, de la muscade ou du vin rouge, sans pour autant qu'ils ne dominent les arômes de la *Saucisse d'Ajoie*, ainsi que de l'antioxygène (E300, E301).

<sup>3</sup> Toutes autres adjonctions sont interdites, notamment:

- a) Les couennes ou toute autre forme de collagène;
- b) Une pâte de base à charcuterie fine «blitzée» pour lier la masse grossière;
- c) Les polyphosphates de synthèse;
- d) L'arôme de fumée;
- e) Une addition de protéines animales ou végétales provenant d'autres matières premières que celles mentionnées aux al. 1, let. a, b, d et e, et 2.

#### Article 8 Etapes de fabrication

La fabrication de la *Saucisse d'Ajoie* comporte les étapes suivantes:

1. Présalage: le mélange de viande destiné à la fabrication peut être pré-salé.
2. Hachage, assaisonnement et pétrissage: le mélange de viande et de lard auquel on incorpore, le cas échéant, le bœuf pré-haché (grains de 3 mm) est haché de manière à ce que le grain final varie de 5 à 8 mm (au hachoir ou au cutter, vitesse lente), puis assaisonné et pétri. Le grain est visible et la pâte ne graisse pas.

---

<sup>1</sup> Manuel du boucher charcutier de l'Union suisse des maîtres bouchers, p 276, 3<sup>e</sup> édition, 1999

3. Embossage: la masse est embossée dans des menus de porc d'un calibre compris entre 32 et 36 mm. Ils ne sont pas attachés avec de la ficelle ou des clips métalliques, mais noués avec leurs propres extrémités, puis portionnés par rotation.
4. Rubéfaction: si le mélange de viande destiné à la fabrication n'a pas été pré-salé, les saucisses reposeront suspendues au minimum 2 heures à température ambiante avant d'être fumées.
5. Fumage: le fumage est réalisé par la combustion de résineux utilisé sous forme de copeaux, de sciure ou bûches à une température maximale de 40 °C. Le processus complet de fabrication dure 24 heures au moins.

## Section 4 Test du produit final

### Article 9 Evaluation de la *Saucisse d'Ajoie*

<sup>1</sup> Le contrôle organoleptique et chimico-physique porte sur des saucisses prêtes à la vente. Les points de contrôle sont définis aux art. 4 et 5 ainsi que dans les tableaux suivants:

| <u>Contrôle de l'extérieur de la saucisse crue</u> | <u>Caractéristiques</u>                                   | <u>Défauts</u>   |
|--|---|--|
| Odeur  | Agréable odeur de fumée naturelle                         | Absence ou excès d'odeur de fumée, odeur anormale du boyau, odeur étrangère                  |
| Couleur  | Brun doré   | Brun clair ou brun trop foncé, taches lors du fumage, taches de sel, fumage irrégulier       |
| Consistance  | Ferme sans excès  | Dure ou molle  |
| Aspect   | Propre, sèche et sans défaut apparent                     | Humide, gras   |
| <u>Contrôle de l'intérieur de la saucisse crue</u> | <u>Caractéristiques</u>                                   | <u>Défauts</u>   |
| Couleur  | Rose rouge  | Rose pâle ou rouge foncé, anormale (jaunâtre, brunâtre)                                      |
| Grain  | De 5 à 8 mm, bien délimité                                | En dehors des limites  |
| Répartition viande et lard                         | Répartition homogène, bon mélange                         | Mélange insuffisant ou excessif  |
| Proportion viande et lard                          | 2/3 de viande maigre au minimum<br>1/3 de lard au maximum | Non-respect des proportions (analyse en cas de doute)  |
| Etat du boyau                                      | Sans croûtage, bien dégraissé, sec                        | Croûtage, mal dégraissé, huileux   |
| Odeur à froid                                      | Agréable et typique                                       | Odeur de fermentation, odeur peu développée ou non typique, odeur de boyaux, odeur étrangère |

| <u>Test organoleptique (cuit) et apparence</u> | <u>Caractéristiques</u>  | <u>Défauts</u>  |
|--|--|---|
| Couleur  | Rose rouge   | Rose pâle, rouge foncé, jaunâtre  |
| Consistance / coupe                            | Compacte sans excès morceaux bien délimités, maigre et gras en bonne proportion et bien répartis | Trop compacte, présence de trous et de fissures, manque de compacité, trop de gras ou trop maigre, mauvaise répartition |
| Taille des grains                              | De 5 à 8 mm  | En dehors des limites, morceaux de gras trop gros ou hachés trop fin  |
| Odeur (fumé, boyau)                            | Odeur agréable de la chair fumée et de cumin, pas d'odeur particulière de boyau                  | Odeur de fermentation, odeur particulière du boyau, manque d'odeur notamment de fumée                                   |
| Saveur / goût                                  | Saveur agréable se développant en bouche, goût légèrement salé                                   | Goût piquant, paraissant trop salé, faux goût, manque de goût, goût doucereux   |
| Assaisonnement                                 | Equilibré et typique de la <i>Saucisse d'Ajoie</i> avec la présence perceptible du cumin         | Excès ou manque de sel, épice(s) dominante(s), épice non habituelle   |
| Tri des viandes                                | Viande sans tendon, gras sans glandes «ganglions»  | Présence de tendons, couennes, parties sanglantes, ganglions ou autres parties étrangères                               |

<sup>2</sup> Points de contrôle de l'extérieur de la saucisse : total 40 points, minimum obligatoire 30 points.

Contrôle technologique de l'intérieur de la saucisse : total 60 points, minimum obligatoire 45 points

Test cuit de la saucisse : total 70 points, minimum obligatoire 55 points.

<sup>3</sup> Les saucisses n'ayant pas obtenu 140 points sur le total des 3 tests ne peuvent pas porter la dénomination *Saucisse d'Ajoie*.

## **Article 10**      Traçabilité

<sup>1</sup> Seuls les animaux (porcs et bovins) enregistrés auprès de la banque de données des animaux (BDTA) peuvent être utilisés pour la fabrication de la *Saucisse d'Ajoie*. Les fournisseurs de viande s'engagent à garantir la provenance de la matière première par le biais d'un contrat écrit avec les ateliers de fabrication.

<sup>2</sup> Chaque charge est identifiée dans les ateliers et permet, avec la date limite de vente et la raison sociale du fabricant, d'identifier chaque *Saucisse d'Ajoie*.

**Article 11**      Etiquetage

<sup>1</sup> Seule l'étiquette ci-dessous peut être utilisée pour la *Saucisse d'Ajoie*. Cette étiquette est fournie par l'Association des Maîtres-Bouchers du district de Porrentruy.



<sup>2</sup> Outre l'étiquette de l'association, les éléments suivants sont obligatoires:

- a) La mention IGP;
- b) La mention «Produit suisse élaboré avec de la viande suisse»;
- c) Le mode de cuisson;
- d) La raison sociale du fabricant;
- e) Une identification de la charge;
- f) La durée limite de vente (non emballée maximum 8 jours; sous vide maximum 20 jours).

<sup>3</sup> Toutes les *Saucisses d'Ajoie* sont étiquetées par paires. Le respect des al. 1 et 2 n'est pas obligatoire pour les *Saucisses d'Ajoie* vendues non préemballées dans l'atelier de fabrication.

**Article 12**      Organisme de certification

<sup>1</sup> La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 1, 1000 Lausanne 6 (SCES 054).

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