Résumé de la demande d'enregistrement du *Saucisson vaudois*

1. Groupement demandeur

Association charcuterie vaudoise AOC et IGP, c/o SanoVet, Pré au Compte 4, 1844 Villeneuve

2. Nom du produit

Saucisson vaudois, respectivement *Saucisson vaudois sec*

3. Protection demandée

Indication géographique protégée

4. Type de produit

Charcuterie

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

L'association vaudoise des maîtres bouchers et charcutiers (AVMBC) regroupe la plupart des bouchers et charcutiers vaudois. Elle a confié le dépôt du dossier à l'association charcuterie vaudoise AOC et IGP.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

L'association vaudoise des maîtres bouchers et charcutiers avait obtenu à fin 1983 la protection de l'appellation *Saucisson vaudois* à la suite d'un jugement de la Cour de justice de la république et Canton de Genève contre la société coopérative des Laiteries Réunies de ce canton.

7. Dossier historique

Les origines du *Saucisson vaudois* remontent au Moyen Age. Dans le canton de Vaud, on appliqua ce qui était alors nouveau, à savoir fumer et cuire le saucisson. On réalisa qu'en fumant la viande, on pouvait la conserver. On ne connaissait auparavant pas les vertus de la fumaison pour la conservation. Le saucisson devint ainsi un produit très important dans l'alimentation des vaudois. La viande de porc était servie principalement fumée ou en saucisse et en saucisson. Les paysans mangeaient en général de la viande 5 jours par semaine, le plus souvent du porc. Le *Saucisson vaudois* est mentionné dans plusieurs publications sur la vie quotidienne des vaudois et les traditions de la boucherie. Il se distingue d'autres saucissons par le fait que sa chair est exclusivement constituée de viande de porc et que le boyau dans lequel il est poussé est un boyau de porc. Il a acquis une renommée plus importante que les autres saucissons en raison de la surface géographique et agricole du canton de Vaud.

8. Typicité du produit liée au terroir

Le hachage de la viande de porc en grains d'un diamètre de 5 à 8 mm est typique du *Saucisson vaudois*. La taille du grain, l'utilisation de coriandre et de lie de vin, le poussage dans des boyaux naturels de porc sont les éléments qui permettent le développement des arômes typi-

ques de ce saucisson fumé à maturation interrompue propre au pays de Vaud.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

La provenance des porcs, le tri de la viande, le rapport viande maigre/lard, les épices et les additifs pouvant être pris en considération, le hachage, la mise en boyau (frisé de porc), la rubéfaction, le fumage à froid, l'interdiction de teintures chimiques ainsi que l'hygrométrie relative du stockage constituent les principaux usages locaux, loyaux et constants documentés dans la demande d'enregistrement.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

La zone de fabrication du *Saucisson vaudois* est le Canton de Vaud. La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le *Saucisson vaudois* est un produit de charcuterie cru fumé à maturation interrompue, préparé exclusivement avec de la viande de porc. Le *Saucisson vaudois sec* est un *Saucisson vaudois* avec une perte de poids de 25% minimum. Le *Saucisson vaudois* est conditionné uniquement dans un boyau naturel de porc (frisé de porc). Les extrémités sont fermées au moyen de ficelles ou de clips. Son calibre est de 50 à 65 mm pour une longueur 15 à 20 cm. Sa couleur est brun doré. Pour le *Saucisson vaudois sec*, elle sera foncée et le boyau adhérera à la viande. La quantité de protéines totales est de 14% au minimum et celle du collagène représente au maximum 20% des protéines totales. Le *Saucisson vaudois* a un arôme traditionnel de charcuterie de porc, légèrement fumé.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le *Saucisson vaudois* est fabriqué à partir de découpes de porcs dont l'âge minimum est de 140 jours au moment de l'abattage et le poids de 75 kg au moins (poids mort). Les porcs utilisés pour la fabrication du *Saucisson vaudois* sont engraissés et abattus en Suisse. Le tri de la viande doit exclure les tendons, les couennes, les parties sanglantes et les ganglions ainsi que les autres parties étrangères. Le rapport viande maigre/lard est de 3 pour 2. Les épices de base sont le sel de cuisine et le poivre. Les épices pouvant être prises en considération sont l'ail, la coriandre, la lie de vin et le vin blanc. Les additifs pouvant être pris en considération sont le sel nitrité, un acidifiant, un antioxydant, divers sucres et des ferments de maturation. Lors du hachage, la pâte ne doit pas être écrasée, mais coupée en grains d'une grosseur comprise entre 5 et 8 mm. Ces différentes composantes sont ensuite pétries et mises en boyau (frisé de porc). Le *Saucisson vaudois* est ensuite égoutté et peut être étuvé puis fumé à froid à une température de 18 à 28 degrés. La fumée résulte de la combustion de sciure ou de bois naturel issus d'un mélange de résineux et de feuillus. La durée minimale de la rubéfaction et du fumage est de 24 heures. La coloration chimique par bain ou teinture est interdite. Le stockage a lieu avec une hygrométrie comprise entre 65 et 80%.

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45011 est assurée par l'Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6, ou par ProCert, Thunstrasse 17, 3000 Berne 6. Les procédures de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Saucisson vaudois*.

e) Etiquetage et traçabilité

Les porcs sont identifiés obligatoirement par une marque distinctive numérotée à l'oreille permettant de remonter à l'éleveur. Les bulletins de pesage sont conservés par les fabricants. Dans le cas où le fabricant utilise des découpes achetées chez un grossiste, il doit se faire délivrer une attestation du vendeur qu'il s'agit d'une viande suisse conforme au cahier des charges. Tous les *Saucissons vaudois* et les *Saucissons vaudois secs* portent une étiquette comprenant le nom du fabricant ou le numéro du fabricant et la date de fabrication ou la date d'emballage ou le délai de consommation. Une banderole avec le logo ci-dessous et les mentions *Saucisson vaudois,* respectivement *Saucisson vaudois sec* et indication géographique protégée ou IGP entoure le *Saucisson vaudois,* respectivement le *Saucisson vaudois sec.*