Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la rechercher DEFR

Office fédéral de l'agriculture OFAG
Secteur Promotion de la qualité et des ventes

Résumé de la demande d'enregistrement de *l'Appenzeller Siedwurst*

1. Groupement demandeur

Fleischfachverband Appenzellerland, M. Franz Fässler, Rinkenbach 33, 9050 Appenzell

2. Nom du produit

Appenzeller Siedwurst

3. Protection demandée

Indication géographique protégée (IGP)

4. Type de produit

L'*Appenzeller Siedwurst* est fabriquée avec de la viande musculaire de bovins et de porcins ainsi qu'avec du lard. Elle est vendue crue, cuite ou pasteurisée.

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le groupement demandeur, à savoir le « Fleischfachverband Appenzellerland » [Association professionnelle de la viande du pays d'Appenzell], se compose de 21 membres. Ceux-ci produisent au total quelque 126 tonnes d'*Appenzeller Siedwurst*. Le groupement peut être considéré comme représentatif puisqu'il couvre plus de 50 % du volume de production, qu'il regroupe plus de 60 % des producteurs d'*Appenzeller Siedwurst* et qu'il est organisé de manière démocratique.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Par « Siedwurst » (saucisse bouillie), on désigne un produit appartenant à la catégorie des saucisses échaudées, connu au-delà du pays d'Appenzell. Le nom laisse clairement entendre que la saucisse doit être bouillie avant la consommation. Selon l'origine du produit, la dénomination « Siedwurst » est utilisée avec ou sans ajout d'une indication géographique. En protégeant la dénomination *Appenzeller Siedwurst*, le groupement renonce à monopoliser celle de « Siedwurst » et renvoie à l'origine géographique (pays d'Appenzell et de St-Gall) par une indication explicite.

7. Eléments historiques

L'*Appenzeller Siedwurst* passe pour une des spécialités les plus connues des boucheries appenzelloises. D'après le « Schweizerisches Idiotikon », le dictionnaire du dialecte suisse alémanique de 1905, et les traditions orales de bouchers professionnels, nous savons que cette spécialité ainsi que l'*Appenzeller Mostbröckli* et l'*Appenzeller Pantli* étaient déjà produits en Appenzell au XIXe siècle.

L'*Appenzeller Siedwurst*, est une saucisse bouillie, à l'arôme typique de cumin et d'ail, dont il est prouvé qu'elle soit originaire de cette région.
Le pays d'Appenzell est une région d'économie laitière et de pâturages. À l'exception de l'avant-pays, où la culture fruitière jouait un certain rôle, la région s'est consacrée exclusivement à l'élevage et à l'économie laitière à partir de la fin du Moyen Âge. Seuls les sous-produits de la fabrication du fromage ont constitué la base de la nourriture et de l'engraissement des porcs. La demande de viande de porc n'a toutefois cessé d'augmenter avec l'avènement du tourisme au XIXe siècle. Des bouchers inventifs ont commencé à fabriquer le Mostbröckli, dont la transformation raffinée le rapprochait fortement du porc tant du point de vue de la quantité que de celle de la qualité. Cette astuce a permis de compenser le manque de viande de porc de qualité et permis l'émergence précoce d'une réelle spécialité appenzelloise. Dans le même temps, le Mostbröckli était source de valeur ajoutée, car les morceaux de viande de qualité n'étaient pas embossés. Une saucisse échaudée a été fabriquée avec les chutes, ce qui a donné naissance à une autre spécialité, l'*Appenzeller Siedwurst*. Depuis lors, les bouchers ont perpétué et perfectionné le procédé de fabrication traditionnel. Une interview avec des anciens bouchers appenzellois permet là aussi d'en savoir davantage sur l'évolution historique de l'*Appenzeller Siedwurst*.

8. Preuve du lien au terroir

L'*Appenzeller Siedwurst* doit sa réputation à ses caractéristiques qualitatives particulières d'une part, mais aussi à son nom, qui lie sans ambiguïté le produit à une certaine région suisse, à savoir le pays d'Appenzell. Selon un sondage, la désignation *Appenzeller Siedwurst* a une réputation qui s'étend bien au-delà de l'Appenzell. La sélection des matières premières repose sur l'évolution des spécialités appenzelloises et s'explique par des raisons historiques.

9. Cahier des charges

a) Aire géographique

L'aire géographique comprend les cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures et le canton de St-Gall. La transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique. Le produit peut être conditionné en dehors de cette aire. La viande doit être à 100 % d'origine suisse.

b) Description du produit et principales caractéristiques

L'*Appenzeller Siedwurst* est une saucisse qui peut être proposée crue, cuite ou pasteurisée. Elle est fabriquée exclusivement avec de la viande musculaire de bovins et de porcins ainsi qu'avec du lard. Le fait qu'elle soit vendue crue la distingue d'autres produits de charcuterie échaudés. Elle est généralement proposée par paire. L'*Appenzeller Siedwurst* a un goût d'ail et de cumin.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La matière première bien refroidie est passée au cutter, additionnée de remplissage et épicée. La pâte est embossée dans des boyaux de bœuf, de porc ou de collagène séchés ou salés. Les saucisses sont proposées par paire, fermées avec des bâtonnets, des clips ou par torsion. La saucisse est bouillie avant la vente par le fabricant ou après la vente par le consommateur. Les saucisses sont échaudées dans de l'eau chaude ou à la vapeur. La température au cœur du produit doit atteindre 68° C.

d) Organismes de certification

ProCert AG (SCESp 038) est l'organisme de certification.

Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de l'*Appenzeller Siedwurst*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'IGP.

e) **Étiquetage et traçabilité**

Il doit ressortir de la désignation de toute *Appenzeller Siedwurst* commercialisée que le produit a été certifié IGP. Les données de l'organisme de certification figurent aussi dans la désignation.

Au demeurant, les conditions concernant la traçabilité fixées dans la législation relative aux denrées alimentaires doivent être remplies.