



Berne, le 14 février 2003

Résumé de la demande d'enregistrement du *Saucisson neuchâtelois*, respectivement de la *Saucisse neuchâteloise*

1 Groupement demandeur

Association Neuchâteloise des Maîtres Bouchers (ANMB)

2 Nom du produit

Saucisson neuchâtelois, respectivement Saucisse neuchâteloise

3 Protection demandée

Indication géographique protégée (IGP)

4 Type de produit

Saucisse/saucisson fumé à cuire à maturation interrompue

5 Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le groupement demandeur englobe exclusivement les producteurs de saucisses et saucissons neuchâtelois faisant partie de l'ANMB. Le nombre d'entreprises s'élève à 37 dont 24 assurent le 90 % de la production de «Saucisson neuchâtelois», respectivement de «Saucisse neuchâteloise» et sont membres de l'ANMB.

6 Preuve que les dénominations ne sont pas génériques

Les dénominations sont propres au canton de Neuchâtel. De plus, les noms des cantons bénéficient d'une protection implicite en vertu de certains accords bilatéraux sur la protection des indications géographiques.

7 Dossier historique

Le «Saucisson neuchâtelois» et la «Saucisse neuchâteloise» sont des produits issus d'une tradition campagnarde de charcuterie domestique, appelés autrefois dans l'usage courant «saucisse à viande» ou «saucisse grasse». L'origine des dénominations «Saucisse neuchâteloise» et «Saucisson neuchâtelois» remonte à la fin du 19^e siècle. Toutefois, la manière de procéder est antérieure, puisque l'on y retrouve le salpêtre, le fumage à froid et le savoir-faire du boucher-charcutier, bases ancestrales indispensables à la conservation de la viande de porc.

Le «Saucisson neuchâtelois» et la «Saucisse neuchâteloise» sont liés à une coutume neuchâteloise : la torrée. Elle consiste à faire un grand feu jusqu'à l'obtention d'une bonne couche de braise, à enterrer sous la cendre les saucisses ou saucissons neuchâtelois emballés dans du papier parchemin doublé de papier journal et à les laisser cuire dans la braise durant 30 à 40 minutes.

8 Typicité du produit liée au terroir

La caractéristique typique du «Saucisson neuchâtelois», respectivement de la «Saucisse neuchâteloise» est sans aucun doute l'utilisation de boyaux de boeuf droits ou courbes ainsi que la composition de la matière première (deux tiers de porc maigre et un tiers de lard de cou et/ou de nuque). En outre, l'ajout de couenne cuite hachée peut faire partie de la recette.

Ce type de transformation de la viande de porc en charcuterie se rencontre en Suisse romande, en Franche-Comté et au nord de la région Rhône-Alpes. Les membres de cette famille sont les Saucissons vaudois et fribourgeois, la Saucisse d'Ajoie, la Longeole, la Rosette de Lyon, la Saucisse de Morteaux, le Diot et le Jésus. Chaque spécialité se différencie toutefois par la taille du grain du mélange de viande, le type de boyau, le format, l'assaisonnement ou la durée de fumaison.

9 Description des méthodes locales, loyales et constantes

Une enquête menée auprès d'anciens professionnels de la filière a fait apparaître les usages locaux, loyaux et constants. La recette est restée inchangée sur la proportion de gras (1/3) et de maigre (2/3) de matière première (viande de porc). L'ajout occasionnel ou régulier de couennes cuites hachées est toujours pratiqué. Par ailleurs, les boyaux droits et courbes de boeuf utilisés respectivement pour le «Saucisson neuchâtelois» et la «Saucisse neuchâteloise» sont identiques.

10 Cahier des charges

a) Aire géographique

L'aire géographique de transformation et d'élaboration du «Saucisson neuchâtelois», respectivement de la «Saucisse neuchâteloise» est le canton de Neuchâtel. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le «Saucisson neuchâtelois» et la «Saucisse neuchâteloise» sont des produits de charcuterie crus fumés à maturation interrompue, préparés exclusivement à base de viande de porc et convenant à la vente crus ou cuits. Ils se consomment cuits et ils sont conditionnés exclusivement dans des boyaux de bœuf (boyau droit pour le saucisson et courbe pour la saucisse). Les extrémités sont fermées au moyen de ficelles ou de clips. Le calibre est de 40 à 60 mm, pour un poids de 200 à 600 g.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La masse totale prête à l'embossage se compose de deux tiers de viande de porc maigre et d'un tiers de lard de cou et/ou de nuque. La présence de couenne cuite est possible tout en gardant les mêmes proportions de gras et de maigre. La durée minimale pour l'ensemble des étapes, c'est-à-dire du hachage à la mise en commerce, est de 36 heures.

d) Organisme de certification

La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 1, 1000 Lausanne 6 (SCES 054). Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

Les fournisseurs de viande s'engagent à garantir la provenance de la matière première par le biais d'un contrat écrit passé avec les ateliers de fabrication. Chaque charge est identifiée dans les ateliers et permet avec la date limite de vente et la raison sociale du fabricant d'identifier chaque «Saucisson neuchâtelois», respectivement chaque «Saucisse neuchâteloise» en vente à l'extérieur du lieu de fabrication.