



Résumé de la demande d'enregistrement de *Glarner Kalberwurst*

1. Groupement demandeur

Glarner Metzgermeisterverein

2. Nom du produit

Glarner Kalberwurst

3. Protection demandée

Indication géographique protégée (IGP)

4. Type de produit

La *Glarner Kalberwurst* est une saucisse échaudée composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle peut aussi contenir des œufs. Elle se distingue des saucisses similaires par sa composition particulière : ajout de pain blanc et note prononcée de noix de muscade.

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le groupement demandeur, Glarner Metzgermeisterverein, est organisé selon des principes démocratiques et comprend neuf membres, dont huit fabriquent la *Glarner Kalberwurst*, qui est fabriquée exclusivement par ces producteurs dans le canton de Glaris. Le volume de production s'élève à environ 44 tonnes. Vu que le groupement demandeur réunit de 100 % des producteurs de la *Glarner Kalberwurst* et qu'il couvre de 100 % du volume de production, il peut être considéré comme représentatif.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Il n'existe pas d'imitations ou de produits similaires à *Glarner Kalberwurst*. *Glarner Kalberwurst* est fabriquée exclusivement dans une région bien délimitée, le canton de Glaris. En outre, elle est protégée dans le cadre du droit des marques : une marque de garantie a été déposée en 1999 en tant que « marque imposée ». Le règlement de la marque prévoit notamment que la *Glarner Kalberwurst* ne peut être fabriquée que dans le canton de Glaris. Le terme *Kalberwurst* est ainsi associé uniquement avec le canton de Glaris en tant que région de production et de commercialisation originaire.

7. Elements historiques

En effet, le plus ancien témoignage écrit de sa fabrication dans le canton de Glaris date d'il y a environ 150 ans. Les auteurs de la description « Le canton de Glaris » de 1946 mentionnent déjà la *Kalberwurst* comme propre à ce canton. La recette de la saucisse comprenant du pain blanc a été tellement controversée au début du 20^e siècle que la *Landsgemeinde* a fixé en 1920 sa composition précise dans la loi. Cependant, la loi fédérale sur les denrées alimentaires de 1905 et l'ordonnance sur les denrées alimentaires de 1936 interdisaient l'ajout d'ingrédients non carnés. Après de longs efforts, les bouchers glaronnais ont obtenu une dérogation en 1957 pour la recette glaronnaise originale. Mais la controverse autour de la *Glarner Kalberwurst* ne s'est vraiment terminée qu'en 1992, lorsque l'ajout de pain à la chair à saucisse a été enfin autorisé en vertu de la loi sur les denrées alimentaires. La fabrication a peu changé depuis les débuts, sauf l'introduction du hachoir « blitz », qui a rendu la chair à saucisse beaucoup plus fine grâce à une meilleure intégration des protéines.

8. Preuve du lien au terroir

La *Glarner Kalberwurst* doit tant sa dénomination que sa renommée au canton de Glaris, la seule région de production de cette saucisse. Elle se distingue en outre par une tradition de longue date. La particularité de la *Glarner Kalberwurst* réside dans sa composition. L'ajout de pain blanc, qui fait partie intégrante de la recette traditionnelle, s'explique probablement par le fait que durant les années de famine au début du 19^e siècle, les bouchers glaronnais ajoutaient du pain blanc à la chair à saucisse pour allonger la viande, denrée rare à cette époque. Selon une autre hypothèse, c'est la variante de luxe de la saucisse qui se caractérise par l'ajout de pain blanc, d'œufs et de lait. Comme *Glarner Kalberwurst* n'est fabriquée traditionnellement que dans le canton de Glaris, on peut partir du principe que la renommée du produit est liée à sa provenance.

9. Cahier des charges

a) Aire géographique

La *Glarner Kalberwurst* est fabriquée exclusivement dans le canton de Glaris. Tout comme la naissance et l'engraissement, l'abattage des veaux et des porcs ont lieu exclusivement en Suisse ou dans la principauté du Liechtenstein. Le lait ou le lait en poudre proviennent aussi de la Suisse et de la principauté du Liechtenstein. Le cas échéant, les œufs doivent provenir de la Suisse. Le pain blanc est fabriqué dans le canton de Glaris.

b) Description du produit et principales caractéristiques

La *Glarner Kalberwurst* est une saucisse échaudée composée de viande de veau et de porc, de lard, de lait, de pain blanc et d'épices. Elle peut aussi contenir des œufs. Elle se distingue des saucisses similaires par sa composition particulière : ajout de pain blanc et note prononcée de noix de muscade. Traditionnellement, on la cuit dans une sauce blanche aux oignons et on la mange accompagnée de purée de pommes de terre et de pruneaux secs cuits.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La chair à saucisse est composée de viande, de lard, de glace, de sel et d'épices mélangés et finement hachés dans un cutter ou blitz. On y ajoute ensuite du pain blanc. Il est possible de fabriquer au préalable dans le cutter ou blitz de la pâte composée de pain blanc, de lait et éventuellement d'œufs, destinée à être ajoutée ensuite à la chair à saucisse. L'émulsion obtenue de cette manière est appelée chair à saucisse et embossée dans des menus de bœuf. Les saucisses sont ensuite échaudées dans de l'eau chaude ou de la vapeur, la température au cœur du produit devant atteindre au moins 68 °C. L'échaudage dénature les protéines, ce qui rend la saucisse ferme à la coupe.

d) Organismes de certification

Les organismes suivants sont compétents pour la certification: ProCert Safety AG et q.inspecta GmbH.

Les exigences minimales en matière de contrôle sont fixées dans un manuel de contrôle établi par les organismes de certification et le groupement demandeur.

e) Étiquetage et traçabilité

Chaque *Glarner Kalberwurst* doit être mise sur le marché avec une indication faisant référence à l'enregistrement comme indication géographique protégée.

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