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

1. Groupement demandeur

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

2. Nom du produit

Appenzeller Mostbröckli

3. Protection demandée

Indication géographique protégée (IGP)

4. Type de produit

L'*Appenzeller Mostbröckli* est un produit de salaison cru (produit à base de viande à manger cru), fabriqué à partir des meilleurs morceaux de viande de bovins, prélevés dans l'aloyau ou la cuisse. Il est fumé pour être ensuite séché.

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 452 tonnes d'*Appenzeller Mostbröckli*. 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 Mostbröckli* et qu'il est organisé de manière démocratique.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le mot *Mostbröckli* désigne un morceau de cuisse de bovin fumée, consommé originellement avec un verre de cidre en guise de collation. Selon l'origine du produit, la dénomination « *Mostbröckli* » est utilisée avec ou sans ajout d'une indication géographique. En protégeant la dénomination *Appenzeller Mostbröckli*, le groupement renonce à monopoliser celle de « *Mostbröckli* » et renvoie à l'origine géographique (pays d'Appenzell et de St-Gall) par une indication explicite.

7. Éléments historiques

La première mention de l'*Appenzeller Mostbröckli* figure dans le *Schweizerisches Idiotikon*, un dictionnaire du dialecte suisse alémanique, d'après lequel le vocable remonte au XIXe siècle. À cette époque, l'*Appenzeller Mostbröckli* a été créé par des bouchers inventifs dans le but de pallier le manque de viande de porc de qualité, et le produit est rapidement devenu une véritable spécialité

appenzelloise.

Le pays d'Appenzell est une région d'industrie 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, raison pour laquelle l'élevage et l'engraissement des porcs reposaient uniquement sur les sous-produits de la fabrication du fromage. La demande de viande de porc augmentant avec l'avènement du tourisme au XIXe siècle, des bouchers inventifs ont commencé à fabriquer le *Mostbröckli*, dont la transformation raffinée le rapprochait du porc tant du point de vue de la quantité que de celle de la qualité. Dans le même temps, le *Mostbröckli* était source de valeur ajoutée, car les morceaux de viande de qualité n'étaient pas embossés. Au début, seuls les petits morceaux de viande servaient à confectionner le *Mostbröckli*, car la découpe des morceaux de plus grande taille aurait été difficile à une époque où les trancheuses n'existaient pas. Depuis lors, les bouchers ont perpétué et perfectionné le procédé de fabrication traditionnel. Une interview d'anciens bouchers appenzellois permet là aussi d'en savoir davantage sur l'évolution historique de l'*Appenzeller Mostbröckli*.

8. Preuve du lien au le terroir

L'*Appenzeller Mostbröckli* 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 les pays d'Appenzell et de St-Gall. Selon un sondage, la désignation *Appenzeller Mostbröckli* 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 provenir à 100 % de Suisse.

b) Description du produit et principales caractéristiques

L'*Appenzeller Mostbröckli* est une salaison crue produite à partir des meilleurs morceaux de cuisse et d'aloyau de bovins. Les morceaux sont salés à sec et épicés avant d'être séchés pendant un laps de temps pouvant atteindre cinq semaines. Contrairement à la viande séchée de bœuf, qui subit un séchage à l'air, l'*Appenzeller Mostbröckli* est d'abord fumé et séché ensuite. Après un séchage qui entraîne une légère perte de poids, le produit final présente une forme typique, ronde et naturelle. L'*Appenzeller Mostbröckli* se caractérise par une forte note épicée et par un arôme prononcé de salaison. Une légère acidification combinée avec un arôme de fumée nettement perceptible complètent le goût.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

On enlève la graisse et les nerfs des morceaux de viande bien réfrigérés avant de les frotter avec les ingrédients et les additifs (salage à sec). Avant ou après le salage, l'*Appenzeller Mostbröckli* peut être placé dans un filet ou dans un bas pour être moulé. Après le salage, on place les morceaux en saumure dans différents récipients. Au cours des jours suivants, une saumure se forme. La salaison dure de 1 à 5 semaines selon la taille des morceaux et le procédé employé. Après la salaison, on pend les morceaux avant l'étape suivante ; on peut alors les traiter avec l'agent conservateur pour prévenir le développement de moisissures indésirables. Ensuite, les morceaux sont entreposés au frais 1 à 4 jours (afin d'obtenir une couleur et un arome équilibrés et une répartition homogène du sel). Les morceaux de viande sont séchés jusqu'à la perte de poids souhaitée (de 1 à 3 semaines) et soumis temporairement à un traitement par la fumée.

d) **Organismes de certification**

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

Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de l'*Appenzeller Mostbröckli*, 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 tout *Appenzeller Mostbröckli* commercialisé 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.