



16 juillet 2007

Résumé de la demande d'enregistrement de St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst

1. Groupement demandeur

Regionaler Metzgermeisterverband St. Gallen – Liechtenstein (association régionale des maîtres-bouchers de St-Gall – Liechtenstein)

2. Nom du produit

St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst (soit *Saucisse à rôtir de St-Gall*, ou *Saucisse de veau à rôtir de St-Gall*, si la part de la viande de veau dépasse 50 % de la part de viande totale).

3. Protection demandée

Indication géographique protégée (IGP)

4. Type de produit

Saucisse de couleur blanche échaudée fabriquée avec de la viande de porc et de veau et destinée habituellement à être consommée cuite (rôtie, grillée, etc.).

5. Preuve de la représentativité du groupement

Le groupement demandeur est l'association régionale des maîtres-bouchers de St-Gall – Liechtenstein, qui compte 105 membres. Ceux-ci produisent au total environ 9000 tonnes de *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall*. Vu que le groupement demandeur réunit plus de 60 % des producteurs de *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* et qu'il couvre plus de 50 % du volume de production, il peut être considéré comme représentatif.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Un sondage représentatif a montré que 77 % de la population suisse connaissent la notion *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall*, ce pourcentage s'élevant même à 92 % en Suisse alémanique. 33 % associent cette notion à la saucisse, à la saucisse à rôtir ou à la viande. En outre, 66 % de la population suisse croient que la caractéristique particulière de la *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* est liée à sa provenance. Quant à la région qu'évoque la notion *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall*, 70 % pensent à St-Gall et 26 % à la Suisse orientale.

Ni la dénomination « *Saucisse à rôtir de St-Gall* » ni celle « *Saucisse de veau à rôtir de St-Gall* » ne peuvent donc pas être considérées comme noms génériques.

La dénomination protégée *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* peut être complétée par la marque « OLMA ». La convention de licence relative à cette marque fait l'objet du cahier des charges.

7. Eléments historiques

Fabriquée depuis des siècles dans la région de St-Gall, la saucisse à rôtir considérée ne connaît pas d'exemples à l'étranger. Les saucisses à rôtir sont citées dès le Moyen-Âge. La première mention officielle figure dans les statuts de la Guilde des bouchers st-gallois de 1438. Même si la viande de porc en constitue la majeure partie, la parfaite *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* comprend depuis toujours une part de viande de veau, à la différence de toute autre saucisse. C'est cette caractéristique qui fait sa particularité. 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

Le choix de la matière première se base sur les conditions climatiques et topographiques de l'aire géographique. Tant les viandes de veau et de porc que le lait sont étroitement liées à la Suisse orientale. Cependant, la qualité de la *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* actuelle n'est pas seulement due à la composition de la matière première, mais aussi au savoir-faire des bouchers de la Suisse orientale. Grâce à la concurrence, ceux-ci ont développé un haut niveau de qualité, reposant sur une matière première de premier choix et une transformation soignée.

Un sondage effectué auprès des consommateurs montre que la dénomination *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* jouit d'une notoriété nationale. 80 % des personnes interrogées estiment en outre que la réputation de ce produit est liée à sa provenance.

Ces différents éléments prouvent qu'il existe bien un lien entre le terroir et les caractéristiques typiques de la *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* et que cette dénomination jouit d'une renommée particulière.

9. Cahier des charges

a) Délimitation de l'aire géographique

La *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* est fabriquée dans les cantons de St-Gall, d'Appenzell Rhodes-Intérieures, d'Appenzell Rhodes-Extérieures et de Thurgovie. La naissance, l'engraissement et l'abattage des veaux et des porcs ont lieu exclusivement en Suisse ou dans la principauté du Liechtenstein.

b) Description du produit

La *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* est une saucisse blanche échaudée, finement hachée, fabriquée avec de la viande de porc et de veau et destinée habituellement à être consommée cuite (rôtie, grillée, etc.). Elle est embossée dans des menus de porc naturels. La couleur est claire/blanche. Grillée, la *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* a un goût de viande délicatement épicé, avec de légères notes de poivre et de macis, ainsi que, au choix, de citron et/ou d'autres épices. Elle se distingue de toute autre saucisse à rôtir par sa finesse, par sa consistance, par ses caractéristiques sensorielles et par son goût, en raison de sa composition particulière et de la qualité spéciale de la viande.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La viande, le lard, la glace, le sel et les épices sont mélangés et finement hachés. L'émulsion obtenue de cette manière est appelée chair à saucisse et embossée dans des menus naturels. La chair à saucisse est fabriquée dans un appareil approprié (p. ex. cutter ou blitz) ; la viande et les autres ingrédients sont transformés en une émulsion claire, très fine et bien liée.

Ensuite, les saucisses sont échaudées dans de l'eau chaude ou à la vapeur, la température au cœur du produit devant atteindre 72 °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 (SCES 038), OIC (SCES 054) 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) Etiquetage et Traçabilité

Chaque *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* doit être mise sur le marché avec une indication faisant référence à l'enregistrement comme indication géographique protégée.

La dénomination protégée *Saucisse (de veau) à rôtir de St-Gall* peut être complétée par la marque « OLMA ». La convention de licence relative à cette marque fait l'objet de l'annexe au cahier des charges.

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