



Berne, le 24 septembre 1999

Résumé de la demande d'enregistrement de la *Viande des Grisons*

1. Groupement demandeur

Verband Bündner Fleischfabrikanten VBF, Obere Gasse 24, case postale 516, 7002 Coire.

2. Nom du produit

«Viande des Grisons»

3. Type de protection demandé

Indication géographique protégée (IGP)

4. Type de produit

Produit carné

5. Preuve du caractère représentatif du groupement

Le groupement réunit des fabricants de *viande des Grisons* du canton des Grisons. Au moment du dépôt de la demande, il comptait 29 membres produisant eux-mêmes le produit concerné ou le séchant sur le territoire dudit canton.

6. Preuve que la désignation à protéger n'est pas une dénomination générique

Le terme générique désignant la viande bovine séchée et non fumée est «viande séchée». Selon le lieu et le procédé de transformation, on distingue la *viande des Grisons*, la «viande séchée du Valais» et la «Carne Secca du Tessin». La notion de *viande des Grisons* doit être considérée comme une indication de provenance, car elle est protégée dans le cadre des accords bilatéraux conclus entre différents Etats européens.

7. Eléments historiques

De tout temps, la *viande des Grisons* a été conservée de manière naturelle dans les vallées du canton des Grisons. La tradition de sécher les morceaux de viande qui s'y prêtent est attestée dans les Grisons depuis le haut Moyen Âge. Mais la renommée de la *viande des Grisons* ne dépasse largement les frontières du canton que depuis quelques dizaines d'années.

8. Preuve du lien au terroir

Pendant la phase de séchage à température fraîche, qui dure des mois selon la taille du morceau, la surface s'enduit d'une couche naturelle de moisissure noble qui contribue essentiellement à la formation de l'arôme et de la saveur. Cette flore présente naturellement dans les entreprises de fabrication s'explique par les conditions climatiques particulières régnant dans la région de production, c'est-à-dire par l'air relativement frais et sec au-dessus de 800 m; elle ne se forme que petit à petit durant la longue période de fabrication.

9. Preuve des méthodes locales, loyales et constantes

A la différence des autres types de viande séchée, la *viande des Grisons* est caractérisée par sa forme rectangulaire et par une perte assez élevée de poids, de 45 à 55 pour cent. Au fil des siècles, le procédé de fabrication n'a été que perfectionné, sans subir de changement fondamental. Le savoir traditionnel des paysans, armaillis et chasseurs, transmis de génération en génération, a été nécessaire à l'élaboration d'installations techniques permettant de produire de la *viande des Grisons* en dehors des mois de l'hiver. En tout état de cause, le requérant n'a pas besoin de prouver une méthode locale, loyale et constante pour obtenir l'enregistrement d'une indication géographique.

10. Cahier des charges

a) Délimitation de l'aire géographique

Canton des Grisons.

b) Description du produit

La *viande des Grisons* est un produit de salaison cru, fabriqué à base de cuisses d'animaux de l'espèce bovine. Morceaux utilisés: tranche carrée, pièce ronde, coin et fausse tranche (plat et rond de fausse tranche). Le produit est caractérisé par une forme rectangulaire, par une consistance ferme, par une couleur rouge foncée et par un arôme prononcé de salaison, dû aux épices et à la moisissure noble qui se forme à sa surface durant l'affinage.

c) Description de la méthode d'obtention

On enlève la graisse, les nerfs et les tissus conjonctifs des morceaux de viande bien réfrigérés, puis on frotte les morceaux avec un mélange d'épices contenant du salpêtre. En règle générale, on utilise non seulement du poivre, mais aussi d'autres épices. Après la salaison, les morceaux de viande sont disposés les uns contre les autres dans des cuves stockées dans les saloirs; avec le temps, une saumure se forme et le produit perd de l'humidité une première fois. Selon la taille des morceaux, la durée de cette étape de fabrication dite salaison varie entre trois et cinq semaines. La fabrication de *viande des Grisons* se distingue par un trait particulier: la matière première n'est jamais fumée, mais uniquement conservée d'une manière naturelle par la salaison et le séchage. Durant la phase de séchage, on met la viande à plusieurs reprises sous presse, afin d'obtenir une forme rectangulaire et de mieux répartir la matière liquide entre le centre et les bords. La perte de poids qui se produit durant la fabrication varie de 45 à 55 pour cent.

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'entreprise ProCert Safety SA, Thunstrasse 17, 3000 Berne 6 (SCES 038).

e) Eléments spécifiques de la désignation et de la traçabilité

La désignation *viande des Grisons* est accompagnée par les indications suivantes:

- zertifizierte GGA
ProCert (SCES Nr. 038)
- ou zertifizierte GGA ProCert (SCES Nr. 038)
- ou IGP certifiée
ProCert (SCES N° 038)
- ou IGP certifiée ProCert (SCES N° 038).