Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne

Code des usages
pour

des viandes et des produits carnés de qualité

Version 4 / mars 2022

Table des matières

1. Introduction et objectifs 4

2. La viande 5
2.1 Définitions 5
2.2 Dénomination des morceaux de viande 10
2.3 Classifications concernant la viande pour la transformation 10

3. Description des préparations de viande 14
3.1 Interprétation du terme préparation de viande 14
3.2 Description des différentes préparations de viande 14
a. Préparations de viande marinées / épicées 14
b. Préparations de viande panées 15
c. Saucisses crues 15
d. Chairs ou mêlées à saucisses crues 15
e. Préparations de viande farciesn 16
f. Roulades 16
g. Spécialités d'escalopes 16
h Brochettes 16
i. Produits en croûte 17

4. Description des produits à base de viande 18
4.1 Définition des produits à base de viande 18
4.2 Groupes de produits carnés selon leur mode de fabrication 18
4.3 Groupes de produits carnés traditionnels et autres 20
4.4 Description des différents produits à base de viande traditionnels 22
a. Produits à base de viande traditionnels selon l'ODAOA 22
b. Produits à base de viande AOP / IGP 43
c. Autres produits à base de viande nationaux et régionaux 55

5. Description des procédés technologiques 72

6. Directives, indicateurs, critères d'évaluations microbiologiques – valeurs indicatives 73

7. Paramètres analytiquesr 73

8. Modifications par rapport à la version antérieure 73

9. Liste des abréviations et références de la littérature 78

1. Introduction et objectifs

Le présent code pour des viandes et des produits carnés de qualité fournit à l'économie carnée suisse des connaissances professionnelles et, d'une manière générale, des prescriptions et des définitions claires. Il crée ainsi, dans le sens d'une information et de recommandations aussi bien pour la branche carnée que pour la clientèle et d'autres milieux intéressés, une grande transparence concernant la diversité des produits ainsi que la qualité de la viande et des produits carnés.

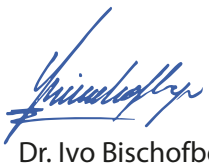
La production et la transformation de la viande ainsi que la fabrication de préparations et de produits à base de viande exigent des chefs d'entreprises et de leurs collaborateurs d'énormes connaissances concernant le traitement d'une matière première délicate. La capacité d'adaptation face à des dispositions légales et un environnement en constante évolution, associée à des efforts personnels sans cesse renouvelés en matière de formation continue, représentent la base nécessaire pour rester dans la course dans le monde moderne.

C'est dans le but de maintenir et d'assurer la grande qualité des produits à base de viande – traditionnels et autres – en Suisse, de même que pour favoriser les efforts d'innovation, que cet ouvrage a été rédigé dans les années 2011 à 2013 par un groupe de spécialistes de l'économie carnée suisse, auquel se sont associées certaines organisations, le tout étant placé sous la direction de l'Union professionnelle Suisse de la Viande (UPSV). La présente version a été contrôlée et actualisée par un groupe de travail engagé par l'UPSV. Les personnes suivantes ont participé à la révision de la version 4 actuelle :

- Dr. Goranka Crnogorac, Bell Schweiz AG, Basel
- Benjamin Dötzer, Micarna SA, Bazenheid
- Dr. Nadine Gerber, chimiste cantonale adjointe, Laboratoire cantonal Zurich
- Dr. Ruedi Hadorn, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, Zurich
- Louise Moser, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Courtepin
- Philipp Sax, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, Zurich
- Damian Speck, Centre de formation pour l'économie carnée suisse ABZ, Spiez
- Alexander Stampfli, MT Metzger Treuhand AG, Dübendorf
- Helena Stoffers, Agroscope, Berne
- Michael Suter, Pacovis AG, Stetten

Un groupe de travail nommé par l'UPSV a vérifié et actualisé, puis vérifiera et actualisera le présent Code périodiquement, ou si nécessaire en cas de changements importants.

Zurich, en mars 2022



Dr. Ivo Bischofberger, ex Conseiller aux Etats
Président de l'UPSV

Dr. Ruedi Hadorn
Directeur de l'UPSV

2. La viande

2.1 Définitions

Définition des espèces animales autorisées (conformément à l'art. 2 de l'ODAlAn)
Seules les espèces animales suivantes sont admises pour la production de denrées alimentaires:

a. les ongulés domestiques des familles zoologiques des bovidés (bovins, ovins, caprins), cervidés, camélidés, suidés et équidés
b. les lapins domestiques
c. le gibier, c.à.d. les mammifères terrestres et les oiseaux vivant à l'état sauvage ou en enclos, à l'exception de:
    1. les carnivores: à l'exception des ours
    2. les singes et lémuriens
    3. les rongeurs: sauf les marmottes et les ragondins
d. la volaille domestique (poules, dindes, pintades, oies, canards, pigeons, cailles d'élevage)
e. les ratites (autruche)
f. les reptiles d'élevage
g. les échinodermes
h. les tuniciers
i. les cyclostomes
j. les crustacés
k. les mollusques
l. les poissons, à l'exception des poissons venimeux appartenant aux familles des poissons-ballons, poissons-lunes, poissons porcs-épics et des compères
m. les grenouilles

Lors de l'abattage et pour la vente, on utilise aussi les dénominations suivantes:

Espèce bovine

- Veau à saucisses, KV: âge d'au moins 50 jours à env. 4 mois, en général 30 à max. 90 kg de poids mort (âge minimal selon OHyAb: 7 jours)
- Veau, KV: animal âgé jusqu'à 160 jours, poids d'engraissement final 200 – 240 kg de poids vif
- (env. 120 – 140 kg de poids mort)
- Jeune bétail, JB (taurillon, « Fresser », vitellone): animal d'env. 6 mois (dès 135 kg de poids mort, resp. 260 kg de poids vif), élevé non seulement au lait ou aliment complémentaire au lait, mais aussi au fourrage grossier
- Génisses, RG: femelles, max. 4 pelles, n'ayant jamais vêlé
- Bœufs, OB: mâles castrés, avec max. 4 pelles
- Taureaux, MT: mâles pour l'engraissement, sans pelles
- Taureaux, MA: mâles dès 1 pelle, resp. bœufs dès 5 pelles. La viande de ces animaux est assimilée à de la viande de vache.
- Jeune vache, RV: génisses dès 5 pelles ou vaches avec max. 4 pelles (en général vêlé une fois), les animaux de la classe de charnure X sont taxés comme vaches X
- Vache, VK: femelles qui ont vêlé au moins 2 fois

Autres bovidés

- Buffle: indépendamment de l'âge et du sexe
- Bison: indépendamment de l'âge et du sexe

Espèce porcine

- Cochon de lait: animal jeune, de 10 à 20 kg de poids mort
- Porc d'engraissement: 50 à 120 kg de poids mort (habituellement : 72 à 96 kg)
- Jeune verrat: porc mâle non castré, l'indication de poids varie selon l'abattoir
- Verrat: porc mâle ayant atteint la maturité sexuelle (non castré, castré)
- Truies: femelles qui ont été portantes une ou plusieurs fois

Ovins
- Agneau de lait: jeune, jusqu'à env. 4 mois
- Agneau: jeune, depuis 4 mois jusqu'à env. 11 mois
- Mouton: femelle, dès l'âge de 12 mois et non portante
- Brebis: femelles ayant mis bas une ou plusieurs fois
- Mouton castré: mâle castré
- Bélier: mâle non castré ayant atteint la maturité sexuelle

Caprins
- Cabri: jeune, de 2 à 3 mois, env. 5 à 10 kg de poids mort
- Chèvre: animal plus âgé, dès 10 kg de poids mort

Espèce chevaline
- Poulain: jeune, âgé d'au maximum 27 mois
- Cheval de boucherie: en général dès l'âge de 31 mois
- Âne: indépendamment de l'âge et du sexe
- Mule, mulet: indépendamment de l'âge et du sexe

Volailles
- Coquelet: race d'élevage, jusqu'à 600 g de poids mort
- Poulet: race d'élevage, dès 600 g de poids mort
- Chapon: coq d'élevage castré, âge: env. 12 semaines
- Poule à bouillir: poule abattue de races pondeuses ou poules mères
- Dindes (race blanche):
  - dindon: abattage vers 20 semaines et 16 à 18 kg de poids mort
  - dinde: abattage vers 12 semaines et 6.5 à 7.5 kg de poids mort

Gibier
Selon la loi fédérale sur la chasse et la protection des mammifères et oiseaux vivant en liberté (Loi sur la chasse, LChP); principale répartition en gibier à poils et gibier à plumes
- Chevreuil
- Cerf
- Daim avec exception vu qu'il provient le plus souvent d'élevage en enclos.

On trouvera chez Proviande à Berne les indications actualisées et plus détaillées sur les limites de poids et d'âge.
Pour la déclaration de la viande fraîche, on entend par les termes de viande de bœuf, viande de porc et viande d'agneau, la viande fraîche de toutes les espèces animales autorisées dans les différentes espèces bovine (sans le veau), porcine, resp. ovine. Pour les morceaux nobles dans les catégories d'animaux plus âgés (mâles: dès le début de l'utilisation pour l'élevage, femelles: à partir de la 2^{e} gravidité), l'utilisation de termes prisant une qualité supérieure (p.ex. « premium », 1^{e} classe, 1a, « extra », « supérieur », etc.) n'est autorisée ni dans le commerce de détail, ni dans la gastronomie.

Définition de la viande (ODAlAn, art. 4)
On entend par viande toutes les parties comestibles des animaux qui sont mentionnés comme autorisés à l'art. 2 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, ODAlAn.

Définition des produits carnés
Le terme produits carnés comprend aussi bien les préparations de viande que les produits à base de viande.

Définition de la viande fraîche (= viande au sens plus large ; ODAlAn, art. 4, al. 2)
Par viande fraîche on entend la viande n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou emballées sous atmosphère contrôlée.

Définition des muscles squelettiques (= viande proprement dite; ODAlAn, art. 4, al. 7)
Les muscles squelettiques des mammifères et des oiseaux comprennent les muscles rattachés aux os, y compris les tissus adipeux et les tissus conjonctifs qui y adhèrent.

Dans ce cas s'appliquent les teneurs maximales suivantes en tissus adipeux et en tissus conjonctifs autorisées pour l'utilisation du terme « viande(s) de … », dans les listes d'ingrédients également (ODAlAn, annexe 2):

Espèce animale	Tissus adipeux [%]	Tissus conjonctifs[1] [%]
Mammifères (sauf lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25	25
Porcins	30	25
Oiseaux et lapins	15	10

[1] La teneur en tissus conjonctifs est le rapport entre la teneur en collagène et la teneur en protéines de viande. La teneur en collagène équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline.

Le diaphragme et les masséters font partie des muscles sq uelettiques; le cœur, la langue et les muscles de la tête (sauf les masséters), les articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que la queue par contre pas.

Définition de la viande hachée (ODAlAn, art. 4 et 6):
Par viande hachée on entend la viande désossée, réduite en morceaux par hachage et contenant moins de 1% de sel. Celle-ci doit satisfaire aux exigences suivantes concernant la composition (ODAlAn, Annexe 1):

Espèce animale	Tissus adipeux [%]	Rapport tissus conjonctifs[1] sur protéine de viande[2] [%]
Viandes hachées maigres	≤ 7	≤ 12
Pur bœuf haché	≤ 20	≤ 15
Viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30	≤ 18
Viandes hachées d'autres espèces	≤ 25	≤ 15

[1] La teneur en collagène équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline.
[2] La teneur en protéines de viande équivaut à 6,25 fois la teneur en azote total.

Pour la préparation de viande hachée, on ne peut utiliser que de la viande de muscles squelettiques ou de chutes de découpe, y compris des tissus adipeux qui y adhèrent, provenant de la découpe ou du parage des pièces entières de viande.

Définition des viscères (abats) (voir aussi ODAlAn, art. 4, al. 8):
Par viscères, on entend les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne issus de l'abattage. La dénomination, habituelle dans le métier, de « dépouille » comprend en plus des viscères également la peau ou fourrure, les pieds, les tétines, la tête (à l'exception des porcs d'élevage), la queue (à l'exception des porcs) et le sang.

Définition du sang (voir aussi ODAlAn, art. 4, al. 9)
Les dispositions sur la viande s'appliquent par analogie au sang des animaux des espèces bovine, porcine et de la volaille.

Définition des matières premières de transformation
Sont considérées matières premières de transformation la viande ainsi que les matières riches en tissus adipeux et conjonctifs issus des carcasses pour la fabrication de préparations de viande et de produits à base de viande. A ce propos, il faut tenir compte des précisions suivantes:

Espèces animales
- Pour presque toutes les sortes de saucisses, on utilise comme matière première de la viande d'animaux des espèces bovine, porcine et/ou de volaille.
- La viande d'ovins n'est utilisée que pour quelques spécialités; souvent pour des produits à base de viande élaborés selon des recettes issues de pays méditerranéens.
- La viande d'animaux d'autres espèces (p.ex. gibier, cheval) peut aussi être transformée en produits à base de viande si les règles d'étiquetage sont respectées.

Viande chaude
- Découpage de carcasses jusqu'à 2 heures après l'abattage et avant la rigidité cadavérique (voir aussi OHyg, art. 30, al. 1).

Viande froide
- Découpage après que la carcasse soit refroidie.

Viande surgelée
- Surgelée et maintenue constamment à une température inférieure à -18°C (OHyg, art. 4, al. 7).

Viande séparée mécaniquement
- est un produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles. La teneur en calcium doit être inférieure ou égale à 0,1% (= 100 mg par 100 g ou 1000 ppm) de produit frais (voir aussi ODAlAn, art. 4, al. 4 et art. 8).
- peut être utilisée pour la fabrication de produits à base de viande (voir aussi OHyg, art. 32) et doit être déclarée séparément.

Viande séparée sans os / « viande Baader » (« viande 3mm »)
- La viande préalablement séparée manuellement de l'os et qui est encore traitée par un hachoir avec séparateur ou par une machine « Baader » pour séparer les tendons, cartilages, éclats d'os, ne doit pas être déclarée comme viande séparée mécaniquement.

Lard (de porc)
- Lard de jambon, de dos, d'épaule, de cou, de nuque, de bajoue, de poitrine
- Le lard est le tissu adipeux sans couenne situé sous la peau du porc, comprenant aussi des restes de viande musculaire (lard de cou et de bajoue).
- Par lard on entend aussi dans le commerce la poitrine de porc (avec ou sans couenne) fraîche, salée, cuite, fumée ou séchée (p.ex. lard à cuire, lard salé, lard à rôtir, lard paysan, lard à manger cru).

Graisse
- Tissus adipeux entre le péritoine et la musculature intérieure de la cavité abdominale (chez le porc = panne).
- Tissus adipeux de la musculature du squelette (pas des cavités corporelles) ou parties de muscle principalement adipeux.

Hampes ou touches (de porc)
- Tissus adipeux situés sous la peau du porc à la fin de la partie arrière de la poitrine (vers la cuisse)
- Avec ou sans couenne et/ou avec ou sans viande maigre
- Consistance moelleuse

Aspic
- Gelée obtenue par la dénaturation du collagène

Tête de veau
- Tête (peau de la tête) du veau, ébouillantée et épilée

Museau de bœuf
- Mufle du bovin, ébouillanté et épilé

Couennes
- Peau ébouillantée et épilée du porc

Produits semi-finis
- Bloc de couennes: couennes finement hachées, crues ou cuites, élaborées en une masse liée avec du sel, de l'eau et éventuellement des additifs
- Bloc de tête de veau: tête de veau finement hachée élaborée en une masse liée avec du sel, de la glace et éventuellement des additifs

- Bloc de couenne et de tête de veau: couennes finement hachées mélangées avec de la tête de veau finement hachée ainsi que du sel, de la glace et éventuellement des additifs, élaborées en une masse liée

Aponévrose ou pluchure de viande

- L'aponévrose ou pluchure est une matière riche en tissus conjonctifs obtenue lors du parage de la viande fraîche. Elle est utilisée lors de la fabrication de produits à base de viande.

Dans la liste des ingrédients, on entend par la déclaration de « viande de bœuf », « viande de porc », « viande d'agneau », « viande de poulet », etc. les matières premières utilisées pour la transformation provenant des différentes espèces animales autorisées respectives: bovins (sans veau), porcins, ovins, poules, dindes, etc.

Définition de produits à partir de morceaux de viande composée (anciennement « viande reconstituée »)

Les produits à base de morceaux de viande assemblés (appelés aussi restructurés) sont élaborés à partir de morceaux de viande en partie après traitement mécanique (hachoir / cutter) pour libérer les protéines musculaires à la surface avec adjonction de sel de cuisine / sel nitrité et/ou d'additifs et/ou d'enzymes. Les morceaux de viande sont ensuite travaillés (tumbler, barattage, mélanger, pétrir) et assemblés en un morceau plus grand. La structure des tissus des morceaux de viande utilisés reste conservée pour l'essentiel.

Pour éviter une confusion des produits à base de morceaux de viande assemblés avec des produits à partir des morceaux de viande traditionnels il faut apposer dans la dénomination spécifique – et, au cas où il y aurait risque de tromperie, également dans le nom de produit, – l'indication « assemblé avec des morceaux de viande », et cela à chaque fois avec les mêmes caractères (taille, type). Le jambon n'est pas considéré comme produit à base de morceaux de viande assemblés (voir description du produit Jambon).

Définition ingrédients de transformation et boyaux

Les produits suivants sont considérés comme ingrédients de transformation:

Sang

Abats

- Les organes tels que foie, rate, rognon, cœur, langue sans muqueuse, poumon, cervelle, moëlle épinière, ris, testicules, œsophage, estomac, rumen, caillette, rectum ainsi que intestin grêle de veau après retrait de la muqueuse, fraise de veau et crépine (Omentum major) de porc, pis. Selon l'espèce animale, certains organes ne sont pas admis pour la transformation (voir ODAlAn, art. 5).
- Dans le cadre professionnel habituel les abats ne sont ajoutés qu'aux produits qui sont commercialisés après traitement thermique, à l'exception de certaines saucisses crues (p.ex. Lebersalsiz), resp. de produits de charcuterie crus avec maturation interrompue (p.ex. saucisse au foie).
- Pour l'utilisation de foie de porc cru il faut tenir compte avant tout des mesures et recommandations de Lettres d'information 2017/2 de l'OSAV en relation avec le risque d'hépatite E.

Les produits suivants sont utilisés comme boyaux:

Boyaux naturels (utilisés comme enveloppe):

- Les boyaux naturels ne peuvent être utilisés comme enveloppe que (selon ODAlAn, art. 7):
  a. s'ils proviennent d'animaux ayant été abattus dans un abattoir autorisé et déclarés propres à la consommation humaine à l'issue du contrôle des viandes;
  b. s'ils ont été salés, blanchis ou séchés et si des mesures efficaces ont ensuite été prises pour éviter une recontamination après le traitement.

- Ils proviennent des espèces, resp. catégories animales suivantes et sont distingués comme suit:
  - bœuf: intestin grêle, duodénum, baudruche, membrane séreuse de la baudruche (couche externe de la peau du cæcum) (l'obtention de boyaux de bovins provenant des abattages pratiqués en Suisse n'est plus autorisée)
  - veau: baudruche, vessie
  - porc: intestin grêle, côlon, baudruche, rectum, estomac
  - ovins: intestin grêle, baudruche
  - chevalins: intestin grêle

Autres boyaux pour saucisses:

- enveloppes en collagène comestible
- enveloppes artificielles (p.ex. boyaux stériles, en cellophane, en fibres de peau): non comestibles
- les autres boyaux doivent eux aussi satisfaire dans tous les cas aux prescriptions légales.

2.2 Dénomination des morceaux de viande

La dénomination des différents morceaux selon l'espèce ou la catégorie animale se fait conformément à la brochure de l'UPSV « La dénomination des morceaux de viande et leur utilisation » (UPSV, 2019).

2.3 Classifications concernant la viande pour la transformation

(selon l'UPSV, 2015)

Pour obtenir des produits aussi constants que possible et permettre de calculer le prix d'une saucisse, il faut un choix exact de matière première.

Le nombre des classes de répartition s'oriente selon l'assortiment de saucisses à préparer et la matière première à disposition. La classification peut se faire conformément aux tableaux 1 selon les parts de tissus adipeux et conjonctifs distingués visuellement.

Pour les espèces animales non mentionnées, il n'existe aucune recommandation pour la classification. Dans ces cas, celle-ci se fait à la manière propre de chaque entreprise.

Tab. 1: Classement de la viande de bœuf, de veau et de porc[1,2] (UPSV, 2015)

Bœuf I	(vache, taureau) Sans graisse, ni tendons ni tissus conjonctifs visibles	**Bœuf II**	Grossièrement dénervée, très peu de graisse visible
Bœuf III	Pas dénervée, principalement du quartier de devant; env. 15% de graisse visible	**Bœuf IV**	Parures de viande mélangées; env. 25% de graisse visible
Bœuf V	Viande grasse du quartier de devant et des flancs, sans gros tendons; env. 30% de graisse visible		

Veau I	Grossièrement dénervée, pratiquement sans graisse visible

Veau II	Parures grossièrement dégraissées, env. 10% de graisse visible

Veau III	Parures, principalement poitrine; env. 20% de graisse visible

Porc I	Très bien dégraissée et dénervée

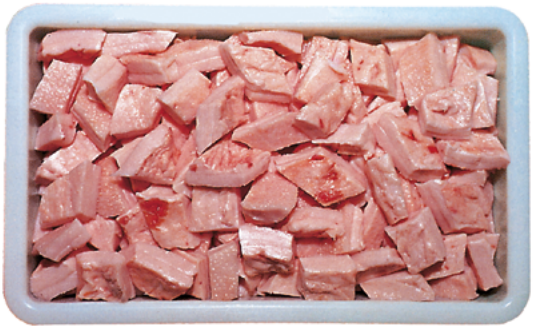
Porc II	Parures maigres et peu tendineuses; env. 10% de graisse visible

Porc III	Parures mi-grasses, bien dénervées; env. 30% de graisse visible

Porc IV	Parures de poitrine, lard de poitrine telle quelle

Porc V	Lard de cou et de bajoue avec peu de viande maigre

Porc VI	Parures de lard, lard de jambon, d'épaule et hampes avec peu de viande maigre



Porc VII	Lard de dos, sans viande maigre

[1] Il faut relever que le terme de « viande de bœuf » (R/B) comprend la viande de vaches, de bœufs et de taureaux. La viande de truies et de verrats est répartie selon les critères de la viande de porc (S/P), la viande de veaux selon ceux de la viande de veau (K/V).

[2] Lors de la déclaration dans la liste des ingrédients, il faut tenir compte des parts de tissus adipeux et conjonctifs selon l'ODAIAn, annexes 1 et 2 (voir aussi chapitre 2.1)

3. Description des préparations de viande

3.1 Interprétation du terme préparation de viande

(voir aussi OSAV Lettres d'information 2018/3)

Est considérée comme préparation de viande la viande fraîche, y compris la viande hachée, à laquelle des denrées alimentaires, épices ou additifs ont été ajoutés ou qui a été soumise à un traitement. Le traitement utilisé ne doit cependant pas modifier la structure fibreuse interne des muscles de la viande et éliminer ainsi les caractéristiques de la viande au sens de viande fraîche. Les préparations de viande ne sont ni cuites, ni fumées, ni séchées, ni totalement rubéfiées. Le degré de hachage ne joue cependant aucun rôle.

Exemples : Chair à saucisses crue, même salé aux nitrites, viande marinée, cevapcici, tartare, saucisse à rôtir de porc fraîche, etc.

3.2 Description des différentes préparations de viande

(aussi connues dans le jargon comme produits prêts à cuisiner ou à poêler)

Les différentes préparations de viande sont classées ci-après en groupes et sous-groupes, et ces derniers sont décrits plus en détails. En raison de la grande diversité des préparations de viande dans la pratique, la liste ci-dessous ne prétend aucunement à l'exhaustivité ; ne sont prises en compte que les préparations de viande les plus importantes dans le commerce. Dans le cas de l'utilisation de produits à base de morceaux de viande assemblés (définition, voir point 2.1) il faut le mentionner dans la dénomination spécifique et, dans le cas où il y aurait risque de tromperie, dans le nom du produit également, à chaque fois avec les mêmes caractères (type, taille).

Lorsque les matières premières ont été prétraitées, le type de prétraitement (p.ex. épicée, marinée, avec saumure, avec marinade) doit être mentionné dans le nom du produit et dans la dénomination spécifique, et cela avec les mêmes caractères (taille, type) (p.ex. viande de poulet émincée avec saumure).

Bien d'autres préparations que celles citées ci-dessous sont à classer sous « préparations de viande ». Elles ne sont pas décrites dans le présent guide, mais doivent tout de même satisfaire aux prescriptions légales.

a. Préparations de viande marinées / épicées

1. Steaks marinés / épicés, côtelettes marinées / épicées, escalopes marinées / épicées, rôtis marinés / épicés
   Ingrédients: viande, marinade et/ou épices

2. Emincé mariné / épicé, ragoût mariné / épicé, goulache, rôti en daube, civet
   Ingrédients: viande, marinade et/ou épices, aussi avec des légumes et/ou des fruits, des noix, etc.

3. Brochettes marinées / épicées
   Ingrédients: viande, marinade et/ou épices et, selon le cas, des produits à base de viande, des légumes et/ou des fruits, etc.

4. Kebab, döner ou gyros à base de tranches de viande
   Ingrédients: viande, marinade et/ou épices, parfois aussi mélangé avec de la viande hachée

b. Préparations de viande panées

1. Cordon bleu
   Ingrédients: pour le cordon bleu de porc: escalope de porc (cuisse, filet), parfois entaillée (poche), tranche de jambon cuit (de derrière ou de devant), tranche de fromage, épices, panure humide, chapelure (aussi mélanges de chapelure épicés).

   Pour le cordon bleu de veau: escalope de veau (cuisseau, filet), à part cela les mêmes ingrédients que ci-dessus.

   Pour toutes les autres sortes de cordon bleu, il faut indiquer dans le nom de fantaisie ou dans la dénomination spécifique la divergence par rapport aux ingrédients ci-dessus (cordon bleu de poulet, cordon bleu de cou de porc, cordon bleu de bœuf, etc. ou les farces spéciales)

2. Steaks panés, escalopes panées
   Ingrédients: viande (telle quelle), marinade et/ou épices, panure humide, chapelure (aussi mélanges de chapelure épicés).

c. Saucisses crues

1. Saucisse à rôtir de porc, saucisse à rôtir paysanne, saucisse à rôtir vaudoise, salsiccia
   Ingrédients: viande musculaire de porc, év. avec de la viande musculaire de bœuf finement hachée (selon la région, petite part de chair à saucisse de veau), lard, eau, év. vin, sel de cuisine, épices, sucre, additifs conformément à l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solublesn
   Boyau: selon la sorte intestin grêle de porc ou de mouton
   Caractéristique: grossièrement haché

2. Appenzeller Siedwurst, Grüne Wurst, grüne Frauenfelder Salzissen, saucisse de bœuf
   Ingrédients: viande musculaire de porc, de bœuf, de veau (selon la région ou la recette), lard, eau, bloc de couennes, sel de cuisine, év. sel nitrité, épices, sucre, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles.
   Boyau: selon la sorte, intestin grêle de porc ou de bœuf, boyau de bœuf séché, év. boyau en collagène
   Caractéristique: finement haché

3. Merguez
   Ingrédients: viande musculaire de bœuf et/ou d'agneau, év. viande de volaille (merguez de volaille), graisse de bœuf et/ou de veau (selon la recette), eau, sel de cuisine, épices (avant tout paprika en poudre, harissa, ail), sucre, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles.
   Boyau: intestin grêle de mouton ou boyau en collagène
   Caractéristiques: grossièrement haché, saveur relevée

d. Chairs ou mêlées à saucisses crues

1. Chairs à saucisses crues: atriaux, farces, escalopes et brochettes de chair à saucisses, cevapcici, chair pour fromage d'Italie, chair à saucisse de veau ou de porc, etc.
   Ingrédients: pâte fine ou grossière, comme pour les saucisses crues, avec d'autres ingrédients selon la
   Caractéristique: pâte grossière ou fine, atriaux enrobés d'une crépine de porc

2. Hamburger, Beef Burger, Burger de poulet, etc.
   Ingrédients: viande musculaire d'animaux de boucherie, graisse ou lard, eau, sel de cuisine, épices, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles, autres ingrédients possibles selon la recette
   Caractéristique: en général grossièrement haché

3. Rôtis hachés, steaks hachés, viande hachée épicée
   Ingrédients: viande musculaire d'animaux de boucherie, graisse ou lard, eau, sel de cuisine, épices, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles, avec d'autres ingrédients possibles selon la recette (év. chair à saucisses fine)
   Caractéristique: en général grossièrement haché

4. Döner ou kebab hachés
   Ingrédients: viande musculaire autant que possible sans tendons et sans graisse (bœuf, veau, agneau, volaille, etc.), sel de cuisine, épices, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles, et d'autres ingrédients possibles selon la recette
   Caractéristique: structure finement hachée ou de type chair à saucisse

5. Tartare prêt à consommer
   Ingrédients: pure viande musculaire de bœuf sans tendons et pratiquement sans graisse, sel de cuisine, épices, additifs selon l'OAdd mais sans colorants, ni enzymes, ni fibres alimentaires solubles, et d'autres ingrédients possibles selon la recette
   Caractéristiques: structure fine, à consommer cru

e. Préparations de viande farciesn

Poitrine de veau farcie, poitrine de porc farcie, rôti suédois, côtelettes farcies, escalopes farcies, poitrines de poulet farcies, etc.
Ingrédients: morceaux de viande préparés pour contenir la farce, possibilité de farces diverses selon la recette
Caractéristique: viande avec des farces différentes

f. Roulades

Paupiettes, rouleaux de viande, etc
Ingrédients: fine tranche de viande, farce de chair à saucisse ou autre (lard, légumes, pain, etc.)
Caractéristique: rouleau de viande farci

g. Spécialités d'escalopes

Saltimbocca, steak chasseur, escalope chasseur, cordon bleu non pané, etc.
Ingrédients: tranche de viande plus ou moins fine, recouverte d'ingrédients tels que jambon cru ou lard cuit et d'autres ingrédients (généralement passée à la steakeuse)
Cordon bleu: voir la description au point b, mais sans panade ni chapelure
Caractéristique: viande (telle quelle) farcie ou recouverte

h. Brochettes

Brochette tsigane, brochette tessinoise, chachlik, brochette, brochette de poulet, d'agneau, etc.
Ingrédients: viande (telle quelle) coupée en tranche fine ou en dés, avec différents ingrédients selon le type de préparation
Caractéristique: viande et autres ingrédients piqués sur des baguettes

i. Produits en croûte

1. Préparations de viande enrobées de pâte (p.ex. filet en croûte, steak en croûte, etc.)
   Ingrédients: pâte feuilletée ou autres types de pâte, morceau de viande ou tranche de viande épaisse, préparations de viande hachée, marinade et/ou épices, enveloppes comme du jambon, du lard, de la chair à saucisses ou d'autres masses. Légumes, fruits ou d'autres ingrédients, ou aussi des préparations de viande farciesn
   Caractéristique: préparations de viande enrobées de pâte

2. Produits à base de viande en pâte (p.ex. jambon en croûte, carré de porc fumé en croûte, saucisson en croûte, pâtés, cannellonis, lasagnes, etc.)
   Ingrédients: pâte feuilletée ou autres types de pâte, produits à base de viande (jambon, carré de porc fumé, saucisson, etc.), masse aux œufs pour enduire la pâte, différents ingrédients
   Caractéristique: produits à base de viande enrobés de pâte

4. Description des produits à base de viande

4.1 Définition des produits à base de viande

Les « produits à base de viande » sont des produits élaborés en utilisant de la viande. Contrairement aux préparations de viande, les produits à base de viande sont soumis à un processus de transformation comme la salaison, le séchage, le fumage (y compris fumée à partir de condensé de fumée régénéré), la maturation et/ou le traitement thermique, souvent avec adjonction d'ingrédients (y compris Rework), épices, sel et additifs (respecter les prescriptions de l'OAdd). Ils sont constitués de telle sorte que, lorsqu'on les coupe à cœur, on ne retrouve pas les caractéristiques de la viande fraîche.

4.2 Groupes de produits carnés selon leur mode de fabrication

Dans une optique technologique, les produits à base de viande sont répartis dans les groupes suivants: charcuteries échaudées, produits de salaison cuits, produits de salaison crus, charcuteries crues et charcuteries à chair cuite.

Charcuteries échaudées
Les charcuteries échaudées sont des produits à base de viande, fumés ou non, ayant subi un traitement thermique. La viande crue est hachée avec adjonction de sel de cuisine ou de sel nitrité, d'épices, d'additifs, parfois d'autres ingrédients ainsi que de glace (eau, lait). Il en résulte une chair à saucisse homogène émulsifiée (émulsion de graisse-protéines-eau) qui est embossée dans des boyaux (naturels ou artificiels), des formes ou d'autres récipients. Le traitement thermique qui suit, par exemple blanchir, cuire, rôtir ou d'autres procédés, fait coaguler les protéines musculaires. Devenue ferme, cette charcuterie peut être consommée froide ou réchauffée et reste ferme à la coupe.
Exemples: cervelas, saucisse de Vienne, saucisse à rôtir de veau, knackerli, schüblig, saucisse de Lyon, boule de Bâle, saucisse d'Emmental, saucisse bernoise, saucisse de Francfort, saucisse blanche, charcuterie, fromage d'Italie, etc.

Produits de salaison cuits
Certains produits de salaison cuits sont traités en saumurage liquide, la saumure (sel de cuisine et/ou sel nitrité, eau, parfois épices, additifs, autres ingrédients) est injectée dans les morceaux de viande (à la machine ou manuellement) au moyen d'injecteurs. D'autres produits de salaison cuits sont baignés pendant quelques jours dans une saumure liquide ou salés à sec. Dans de nombreux cas, on continue par un malaxage dans la masseuse mécanique, un traitement qui vise à faciliter la libération des protéines musculaires. Les morceaux de viande salés sont ensuite placés dans des récipients (moules, boyaux artificiels, etc.) en partie et chauffés. Cela fait coaguler les protéines, de sorte que le produit devient ferme à la coupe.
Exemples: jambon (de derrière, paysan, cuit, modèle), jambon d'épaule, gnagi, etc.

Produits de salaison crus
Les produits de salaison crus sont généralement salés à sec, parfois aussi en saumurage liquide, sachant que les morceaux de viande crus sont généralement massés à la main avec du sel (sel nitrité et/ou de cuisine, avec/sans salpêtre), des additifs et parfois des cultures de départ, ainsi que d'autres ingrédients. En guise d'alternative, ce processus peut aussi se faire dans la masseuse mécanique. Les morceaux de viande restent ensuite, selon le produit, pendant plusieurs jours à plusieurs semaines dans des récipients pour que le sel pénètre et ils sont retournés plusieurs fois pendant ce temps. Après quoi ils sont généralement séchés à l'air, couverts de flore microbienne et/ou fumés et deviennent ainsi fermes pour la coupe.

Produits de salaison crus à consommer crus
Les produits de salaison crus à consommer crus se conservent normalement sans réfrigération (datage « à consommer de préférence jusqu'au »)
Exemples: viande des Grisons, lard cru, jambon cru, viande séchée, etc.

Produits de salaison crus à consommer cuits
Les produits de salaison crus à consommer cuits sont normalement proposés et vendus sous réfrigération. Dans la mesure où la qualité peut être garantie, une vente sans réfrigération est aussi possible (datage « à consommer de préférence jusqu'au »).
Exemples: lard à cuire et à rôtir, lardons, jambon roulé, noix de jambon, etc.

Charcuteries crues
Charcuteries crues fermes à la coupe
Les charcuteries crues fermes à la coupe sont préparées à base de matières premières crues avec adjonction de sel (sel nitrité et/ou sel de cuisine et salpêtre), épices, additifs et parfois des cultures de départ, ainsi que d'autres ingrédients. Elles sont hachées, embossées dans des boyaux (naturels/artificiels) et, selon les produits, portées lentement à maturation (parfois à l'aide des moisissures nobles), séchées et parfois fumées. Elles sont rubéfiées, peuvent se conserver sans réfrigération et se consomment crues.
Exemples: salami (Milano, Nostrano, Varzi), gendarmes, salsiz, salametti, etc.

Charcuteries crues à chair tartinable
Les charcuteries crues à tartiner sont élaborées à base de matières premières crues avec adjonction de sel (sel nitrité), épices, additifs et parfois cultures de départ, ainsi que d'autres ingrédients, qui sont hachées, embossées dans des boyaux (naturels/artificiels) et portées à maturation en peu de jours, le plus souvent fumées. Elles sont rubéfiées, ne peuvent se conserver que sous réfrigération et sont à consommer crues.
Exemples: mettwurst, mettwurst aux oignons, Teewurst, etc.

Charcuteries crues à maturation interrompue
Les charcuteries crues à maturation interrompue sont élaborées à base de matières premières crues avec adjonction de sel (sel nitrité et/ou sel de cuisine), épices, additifs et parfois cultures de départ, ainsi que d'autres ingrédients, hachées et poussées dans des boyaux (naturels/artificiels). Elles sont rubéfiées, fumées ou non fumées, mais doivent être chauffées avant consommation. Dans certains cas, elles sont séchées – de manière analogue aux charcuteries crues fermes à la coupe – et peuvent alors aussi être consommées crues (p.ex. saucisson sec).
Exemples: boutefas, saucisson, saucisse aux choux, saucisse au foie, luganighe, etc.
saucisse à rôtir de porc avec sel nitrité, Salsiccia ticinese (Luganighetta), etc.

Charcuteries à chair cuite
Les charcuteries à chair cuite sont des produits à base de viande ayant subi un traitement thermique et élaborés principalement à base de matières premières cuites. Le sang est généralement ajouté à l'état cru. La matière première est hachée, mélangée à du sel (sel nitrité et/ou sel de cuisine), des épices, des additifs et parfois de l'aspic, ainsi que d'autres ingrédients, embossée dans des boyaux (artificiels/naturels) ou dans des moules, chauffée et parfois fumée. Froids, ces produits sont soit fermes à la coupe ou faciles à tartiner. Ils doivent être conservés au frais (datage: « à consommer jusqu'au »).
Exemples: saucisse grise, saucisse à tartiner au foie, terrines, boudin noir, fromage de tête, tête marbrée, langue en gelée, bouilli en gelée, etc.

4.3 Groupes de produits carnés traditionnels et autres

Définition de produits à base de viande traditionnels
Les produits suivants sont considérés comme des produits à base de viande traditionnels:

- A l'art. 9, al. 4, de l'ODAlAn on trouve la liste des préparations de viande ou produits à base de viande avec leur dénomination spécifique: boudin, boudin à la crème, viande séchée des Grisons, cervelas, fromage d'Italie (paysan ou délicatesse), saucisse à rôtir de veau, gendarme, saucisse au foie, saucisse de Lyon, lard cru, jambon cru, salami (Milano, Nostrano, Varzi), jambon (de campagne, de derrière, cuit, modèle), schüblig, saucisse à rôtir de porc, viande séchée du Tessin, viande séchée du Valais, saucisse de Vienne.

- Produits à base de viande avec une Appellation d'origine protégée (AOP), resp. une Indication géographique protégée (IGP) : ils sont mentionnés dans le Registre des appellations d'origine et des indications géographiques (OFAG en ligne). Pour les produits avec une AOP, depuis la matière première pour l'élaboration et jusqu'au produit final proviennent entièrement d'une région d'origine clairement définie. Les spécialités avec une IGP sont soit produites, transformées ou affinées dans le lieu d'origine. Elles ne peuvent être produites que par les entreprises qui sont membres du groupement qui en a fait la demande, qui a leur tour sont responsables pour le cahier des charges en question.

- Spécialités typiques, nationales ou régionales: dans le présent code, seuls les produits et les dénominations d'une certaine importance sur le marché national ou régional sont mentionnés, raison pour laquelle la liste n'est pas exhaustive. Lorsque plusieurs produits sont mentionnés ci-après sous une seule position, il ne s'agit pas de produits différents, mais de dénominations différentes selon la région pour un seul et même produit, ou d'un groupe de produits qui ne se distinguent que par les épices, le degré de hachage ou l'indication de l'espèce animale qui représente une part supérieure à 50%. Sel, sel nitrité, épices ou extraits d'épices et autres additifs conformément à l'OAdd, ainsi que d'autres ingrédients ne sont pas mentionnés de manière explicite dans la description indiquée pour les spécialités typiques nationales ou régionales.

Pour la fabrication de produits à base de viande traditionnels conformément à l'ODAlAn, art. 9, al. 4, les additifs suivants sont utilisés selon le groupe de produit, conformément aux exigences de l'OAdd et de la bonne pratique de fabrication :

	Charcuteries échaudées	Charcuteries crues	Charcuteries à chair cuite	Produits de salaison cuits	Produits de salaison crus
E250 Nitrite de sodium	✖	✖	✖	✖	✖
E252 Nitrate de potassium	–	✖/–	–	–	✖/–
E262 Acétate de sodium	✖	–	✖	✖	–
E270 Acide lactique	✖	–	✖	✖	–
E300 Acide ascorbique (L-)	✖	✖	–	✖	–
E301 Ascorbate de sodium	✖	✖	–	✖	✖
E315 Acide isoascorbique	✖	✖	–	✖	–
E316 Isoascorbate de sodium	✖	✖	–	✖	✖
E325 Lactate de sodium	✖	–	–	✖	–
E327 Lactate de calcium	✖	–	–	✖	–
E330 Acide citrique	✖	–	–	✖	–
E331 Citrate de sodium	✖	–	–	✖	✖
E392 Extrait de romarin	–	✖	–	–	✖
E450 Diphosphate	✖	–	–	✖	–
E451 Triphosphate	✖	–	–	✖	–
E452 Polyphosphate	✖	–	–	✖	–
E471 Mono- et diglycérides d'acides gras	✖	–	✖	–	–
E472c Esters citriques de E471	–	–	✖	–	–
E508 Chlorure de potassium	✖	✖	✖	✖	✖
E621 Glutamate monosodique	✖	✖	✖	✖	✖

Définition des ingrédients avec fonction d'un additif
Les ingrédients avec fonction d'un additif sont des denrées alimentaires qui sont par exemple concentrées, fermentées et/ou ont subi un traitement enzymatique. Dans ce cas la concentration d'une substance déjà contenue est rehaussée ou de nouvelles substances se sont formées. Celles-ci produisent ainsi un effet technologique dans le produit final.

Cela comprend entre autres des poudres ou extraits de légumes riches en nitrates pour la rubéfaction et des jus de légumes fermentés pour prolonger la durée de conservation. Le recours à ces ingrédients équivaut à l'utilisation d'un additif nécessitant une autorisation et doit par conséquent être déclaré.

Définition des autres produits à base de viande
Par autres produits à base de viande on comprend ceux qui ne sont pas mentionnés dans les catégories ci-dessus. Ils doivent uniquement satisfaire aux prescriptions légales et ne sont par conséquent pas décrits dans le présent guide.

Les produits dont la part de viande est inférieure à 20% ne sont généralement pas considérés comme produits à base de viande.

4.4 Description des différents produits à base de viande traditionnels

a. Produits à base de viande traditionnels selon l'ODAOA

Charcuteries échaudées 23
Cervelas (Klöpfer, Chlöpfer, Salam) 23
Fromage d'Italie 24
Fromage d'Italie délicatesse 25
Fromage d'Italie paysan (grossier) 26
Saucisse à rôtir de veau 27
Saucisse de Lyon 28
Mortadelle 29
Schüblig 30
Saucisse à rôtir de porc cuite 31
Saucisses de Vienne 32
Charcuteries crues 33
Gendarme 33
Salami Milano 34
Salami Nostrano 35
Salami Varzi 36
Charcuteries cuites 37
Boudin 37
Boudin à la crème 38
Saucisse grise 39
Produits de salaison cuits 40
Jambon (de campagne, de derrière, cuit, modèle) 40
Produits de salaison crus 41
Viande des Grisons 41
Viande séchée du Valais 41
Viande séchée du Tessin 41
Lard cru 42
Jambon cru 42

Charcuteries échaudées

Cervelas (Klöpfer, Chlöpfer, Salam)

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de bœuf et de porc
Lard	Lard à saucisse, lard de cou et/ou de bajoue
Couennes	Pas obligatoirement
Eau	
Sel nitrité	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, coriandre, noix de muscade, clou de girofle, ail et oignons (frais, séché ou sous forme de pâte)
Sucres	Pas obligatoirement
Additifs	Selon BPF

Enveloppe	
Intestin grêle de bœuf	Calibre 34 – 42 mm

Caractéristiques
Chair à saucisse préparée au cutter, de structure fine Embossée dans le boyau Rubéfiée Fumée à chaud (selon la région aura une couleur brun clair ou brun foncé) Echaudée Se consomme froid ou chaud (généralement grillé)

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	12.0 – 14.5 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	1.5 – 4.0 g par 100 g
Lipides	19.0 – 25.5 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Cervelas		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
18%	Viande de bœuf	B III
17%	Viande de porc	P III
24%	Lard	P VI et P V
14%	Bloc de couennes	
24%	Glace et eau	
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
17 g	Sel nitrité	
5 g	Oignons (frais)	
1 g	Poivre	
1 g	Coriandre	
1 g	Noix de muscade	
1 g	Ail	
⅛ g	Clou de girofle	
	Additifs	

Fromage d'Italie

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc, év. aussi viande de bœuf
Lard	Lard à saucisse
Couennes	Pas obligatoirement
Eau et/ou lait frais	
Sel nitrité	
Lait en poudre / protéines de lait	Pas obligatoirement
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, noix de muscade, macis, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte)
Sucres	Pas obligatoirement
Additifs	Selon BPF

Caractéristiques
Pâte préparée au cutter, de structure fine Versée dans des moules Cuite Se consomme généralement chaud ou froid (coupé en tranches fines ou épaisses)

Valeurs nutritives et paramètres de qualité		
Protéines totales	11.0 – 14.0	g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	1.5 – 4.0	g par 100 g
Lipides	19.0 – 25.5	g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3	g par 100 g

Exemple de recette Fromage d'Italie		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
34%	Viande de porc	P III
24%	Lard à saucisses	P VI
14%	Bloc de couennes	
25%	Glace / eau et lait frais	
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
17 g	Sel nitrité	
5 g	Oignons (frais)	
1½ g	Poivre blanc	
1 g	Macis	
1 g	Noix de muscade	
	Additifs	

Fromage d'Italie délicatesse

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de veau et de porc
Lard	Lard à saucisse, lard de dos, lard de cou et/ou de nuque
Couennes	Pas obligatoirement
Eau et/ou lait frais	
Sel nitrité	
Lait en poudre / protéines de lait	Pas obligatoirement
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, noix de muscade, macis, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte)
Sucres	Pas obligatoirement
Additifs	Selon BPF

Caractéristiques
Pâte préparée au cutter, de structure fine Versée dans des moules Cuite au four Se consomme généralement chaud ou froid (coupé en tranches fines ou épaisses)

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	11.0 – 14.0 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	1.5 – 3.0 g par 100 g
Lipides	19.0 – 25.5 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette de fromage d'Italie délicatesse		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
12%	Viande de veau	V II
24%	Viande de porc	P III
15%	Lard de cou	P V
11%	Lard de dos	P VII
9%	Bloc de couennes	
25%	Glace / eau	
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
17 g	Sel nitrité	
5 g	Oignons (frais)	
1½ g	Poivre blanc	
1 g	Macis	
1 g	Cardamome	
	Additifs	

Fromage d'Italie paysan (grossier)

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de bœuf et de porc
Lard	Lard à saucisse, lard de dos, lard de cou et/ou de nuque
Couennes	Pas obligatoirement
Eau	
Sel nitrité	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, coriandre, noix de muscade, clou de girofle, ail et oignons (frais, séché ou sous forme de pâte)
Sucres	Pas obligatoirement
Additifs	Selon BPF

Caractéristiques
Pâte préparée au cutter, de structure fine avec marquage grossier Versée dans des moules Cuite au four Se consomme généralement chaud ou froid (coupé en tranches fines ou épaisses)

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	11.0 – 14.0 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	1.5 – 4.0 g par 100 g
Lipides	19.0 – 25.5 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Fromage d'Italie paysan (grossier)		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
12%	Viande de bœuf	B III
22%	Viande de porc	P III
25%	Lard P V, P VI et P VII	
13%	Bloc de couennes	
24%	Glace et eau	
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
17 g	Sel nitrité	
5 g	Oignons (frais)	
1 g	Poivre	
1 g	Coriandre	
1 g	Noix de muscade	
1 g	Ail	
⅛ g	Clou de girofle	
	Additifs	

Saucisse à rôtir de veau

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de veau (au minimum 50% de la masse totale de viande, sans adjonction de liquide; au minimum 36% de la part totale) et viande de porc
Lard	Lard de cou, lard de bajoue, lard à saucisse, lard de dos et/ou lard de nuque
Couennes / tête de veau (ou mélangé)	Pas obligatoirement
Eau et/ou lait frais	
Sel	
Lait en poudre / protéines de lait	Pas obligatoirement
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, macis, citron, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte)
Sucres	Pas obligatoirement
Additifs	Selon BPF

Enveloppe	
Intestin grêle de porc	Calibre 28 – 42 mm

Caractéristiques
Masse élaborée au cutter, de structure fine Embossée dans le boyau Echaudée Se consomme en général chaude (le plus souvent grillée)

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	11.5 – 14.0 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	1.5 – 4.0 g par 100 g
Lipides	17.5 – 24.0 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Saucisse à rôtir de veau		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
33%	Viande de veau	V II
3%	Viande de porc	P III
11%	Lard de cou	P V
15%	Lard à saucisse	P VI
7%	Bloc de tête de veau	
26%	Glace / eau et lait frais	
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
17 g	Sel de cuisine	
8 g	Oignons (frais)	
2 g	Poivre blanc	
1½ g	Macis	
½ g	Poudre de citron	
	Additifs	

Saucisse de Lyon

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc et/ou viande de veau
Lard	Lard de cou et/ou de bajoue, lard de dos
Couennes	Pas obligatoirement
Eau	
Sel nitrité	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, macis, cardamome, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte)
Sucres	Pas obligatoirement
Additifs	Selon BPF

Enveloppe	
Boyau stérile Boyau en collagène Boyau naturel	Divers calibres

Caractéristiques
Masse élaborée au cutter, de structure fine Embossée dans le boyau Rubéfiée Selon le type de boyau, fumée (à chaud) ou non fumée Echaudée Se consomme généralement froide

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	10.5 – 12.5 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	1.5 – 4.2 g par 100 g
Lipides	19.5 – 26.5 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Saucisse de Lyon		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
12%	Viande de veau	V II
24%	Viande de porc	P III
15%	Lard de cou	P V
11%	Lard de dos	P VII
9%	Bloc de couennes	
25%	Glace / eau	
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
17 g	Sel nitrité	
5 g	Oignons (frais)	
1½ g	Poivre blanc	
1 g	Macis	
1 g	Cardamome	
	Additifs	

Mortadelle

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc, év. viande de bœuf
Lard	Lard de dos grossièrement concassé
Couennes fraîches	Pas obligatoirement
Ingrédients spéciaux	Ev. estomac de porc, vin rouge
Eau	Pas obligatoirement
Sel nitrité	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices les plus souvent utilisées comme base: poivre, cannelle, coriandre, piment, pistaches
Sucres	Pas obligatoirement
Additifs	Selon BPF

Enveloppe	
Boyau artificiel	Alternative: vessie de porc séchée

Caractéristiques
La viande et les autres ingrédients sont généralement pré-hachés puis travaillés au cutter en une pâte liée de structure fine, puis elle est additionnée de gros dés de lard de dos échaudés et embossée dans le boyau Rubéfiée Puis cuite dans l'armoire de cuisson ou au four Se consomme froide (coupée en tranches fines ou épaisses).

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	14.5 – 17.5 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	1.5 – 4.0 g par 100 g
Lipides	21.5 – 29.0 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Mortadelle		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
33%	Viande de porc	P III
12%	Viande de bœuf	B III
14%	Lard de dos en dés	P VII
14%	Couennes fraîches	
19%	Estomac de porc / tripes	
5%	Glace et eau	
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
18 g	Sel nitrité	
2 g	Poivre	
1½ g	Coriandre moulue	
½ g	Coriandre entière	
½ g	Piment entier	
¼ g	Cannelle	
5 g	Vin rouge	
	Additifs	

Schüblig

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de bœuf et de porc
Lard	Lard à saucisse, lard de cou et/ou de bajoue
Couennes fraîches ou bloc de couennes	Pas obligatoirement
Eau	
Sel nitrité	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, coriandre, noix de muscade, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte)
Sucres	Pas obligatoirement
Additifs	Selon BPF

Enveloppe	
Intestin grêle de bœuf	Calibre 30 – 38 mm (éventuellement coloré avec du sang)
Intestin grêle de porc	Calibre 28 – 38 mm (éventuellement coloré avec du sang)

Caractéristiques
Pâte préparée au cutter, de structure fine, éventuellement avec marquage grossier et/ou garniture de dés de lard de dos ou de langue Embossée dans le boyau Rubéfiée Fumée à chaud (selon la région, brun clair ou brun foncé) Echaudée Se consomme chaud

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	13.0 – 17.0 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	2.0 – 6.0 g par 100 g
Lipides	19.5 – 26.5 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Schüblig		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
23%	Viande de bœuf	B III
20%	Viande de porc	P III
20%	Lard	P V et P VII
13%	Couennes	
21%	Glace et eau	
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
18 g	Sel nitrité	
5 g	Oignons (frais)	
1 g	Poivre	
1 g	Coriandre	
1 g	Noix de muscade	
	Additifs	

Saucisse à rôtir de porc cuite

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc
Lard	Lard de cou, lard de bajoue et/ou lard de nuque
Ingrédients spéciaux	Vin blanc, selon la région on peut ajouter de la chair à saucisse fine
Sel	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre, noix de muscade, macis, marjolaine (moulue ou effeuillée)
Sucres	Pas obligatoirement
Additifs	Selon BPF

Enveloppe	
Intestin grêle de porc	Calibre 28 – 34 mm

Caractéristiques
Viande et lard hachés (5 – 8 mm), pâte de structure grossière Embossée dans le boyau

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	13.0 – 18.0 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	1.0 – 3.5 g par 100 g
Lipides	17.0 – 25.0 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Saucisse à rôtir de porc		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
67%	Viande de porc	P II
19%	Lard de cou	P V
10%	Chair à saucisse fine	
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
17 g	Sel de cuisine	
20 g	Vin blanc	
2 g	Poivre	
1 g	Noix de muscade	
1 g	Macis	
½ g	Marjolaine	

Saucisses de Vienne

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de bœuf et de porc, év. aussi viande de veau
Lard	Lard de cou, lard de bajoue, lard à saucisses et/ou lard de nuque
Couennes	Pas obligatoirement
Eau	
Sel nitrité	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre blanc, macis, noix de muscade, paprika, cumin, oignons (frais, séchés ou sous forme de pâte)
Sucres	Pas obligatoirement
Additifs	Selon BPF

Enveloppe	
Intestin grêle de mouton ou boyau en collagène	Calibre 20 – 24 mm

Caractéristiques
Pâte élaborée au cutter, de structure fine Embossée dans le boyau Rubéfiée Fumée à chaud (couleur de fumaison brun clair) Echaudée Se consomme en général chaude

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	12.0 – 16.0 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	1.0 – 4.0 g par 100 g
Lipides	18.5 – 25.0 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Saucisse de Vienne		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
18%	Viande de bœuf	B II
12%	Viande de porc	P III
6%	Viande de veau	V II
14%	Lard de cou	P V
12%	Lard à saucisse	P VI
9%	Bloc de couennes	
26%	Glace et eau	
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
17 g	Sel nitrité	
5 g	Oignons (frais)	
1 g	Poivre	
½ g	Paprika	
½ g	Noix de muscade	
½ g	Macis	
⅛ g	Cumin	
	Additifs	

Charcuteries crues

Gendarme

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de bœuf et/ou de porc
Lard	
Couennes	Pas obligatoirement
Sel	25 g de sel de cuisine au maximum par kg de la masse totale crue (Recommandation: 20 g de sel nitrité, 5 g de sel de cuisine par kg de masse totale)
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre, coriandre, ail (frais ou séché), cumin entier ou concassé, év. vin rouge
Sucres	
Additifs	Selon BPF (plus glucono delta-lactone (GDL, E575)
Culture de départ	Pas obligatoirement

Enveloppe	
Intestin grêle de porc	Alternative: boyau en collagène

Caractéristiques
La viande est hachée ou blitzée. Pour faire un beau marquage, le lard doit être haché moins finement, pâte grossière Embossée dans un boyau Rubéfiée Fumée à froid (brun foncé) ou séchée à l'air (non fumée) Se consomme froid / cru

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	21.5 – 27.5 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	2.0 – 6.5 g par 100 g
Lipides	37.5 – 51.0 g par 100 g

Exemple de recette Gendarme		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
75%	Viande de bœuf	B IV
21%	Lard de dos	P VI
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
20 g	Sel nitrité	
5 g	Sel de cuisine	
5 g	Vin rouge	
3 g	Cumin entier ou concassé	
1 g	Poivre	
1 g	Coriandre	
1 g	Ail	
	Sucre / additifs	
	Culture de départ	

Salami Milano

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc et de bœuf
Lard	Lard de dos et/ou de nuque
Sel	Part de sel 27 g au maximum par kg de masse totale crue (Recommandation: 25 g de sel de cuisine par kg de la masse totale)
Epices et/ou extraits d'épices	Epices les plus souvent utilisées comme base: poivre moulu et concassé, ail (frais et séché), év. vin rouge, et/ou produit de distillation pour donner du goût (p.ex. cognac, grappa, etc.)
Sucres	
Additifs	Salpêtre, autres selon BPF
Culture de départ	Pas obligatoirement

Enveloppe	
Boyau de porc Boyau de cheval	Alternative: boyau (artificiel) en collagène

Caractéristiques
La masse est hachée ou blitzée jusqu'à un grain de 3 – 5 mm env. (viande de bœuf toujours 3 mm) Pâte de structure grossière, le lard doit bien marquer Embossée dans un boyau Etuvée / rubéfiée Maturation jusqu'à fermeté de la coupe: séché à l'air et couvert de flore bactérienne (moisissure noble) Se consomme froid / cru

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	21.5 – 27.5 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	2.0 – 4.0 g par 100 g
Lipides	25.0 – 45.0 g par 100 g

Exemple de recette Salami Milano		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
48%	Viande de porc	P I
19%	Viande de bœuf	B I
30%	Lard de dos	P VII
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
25 g	Sel de cuisine	
5 g	Vin rouge	
1 g	Poivre blanc moulu	
1 g	Poivre blanc concassé	
1 g	Ail séché	
	Sucre / Additifs	
	Culture de départ	

Salami Nostrano

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc et de bœuf
Lard	Lard de dos et/ou de nuque
Sel	Part de sel 27 g au maximum par kg de masse totale crue (Recommandation: 25 g de sel de cuisine par kg de la masse totale)
Epices et/ou extraits d'épices	Epices les plus souvent utilisées comme base: poivre moulu et concassé, ail (frais et séché), év. vin rouge, et/ou produit de distillation pour donner du goût (p.ex. cognac, grappa, etc.)
Sucres	
Additifs	Salpêtre, autres selon BPF
Culture de départ	Pas obligatoirement

Enveloppe	
Boyau de porc Boyau de cheval	Alternative: boyau (artificiel) en collagène

Caractéristiques
La masse est hachée ou blitzée jusqu'à un grain de 8 mm env. (viande de bœuf toujours 3 mm) Pâte de structure grossière, le lard doit bien marquer Embossée dans un boyau Etuvée / rubéfiée Maturation jusqu'à fermeté de la coupe: séché à l'air et couvert de flore bactérienne (moisissure noble) Se consomme froid / cru

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	21.5 – 27.5 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	2.0 – 4.0 g par 100 g
Lipides	25.0 – 45.0 g par 100 g

Exemple de recette Salami Nostrano		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
72%	Viande de porc	P I
24%	Lard de dos	P VII
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
25 g	Sel de cuisine	
5 g	Vin rouge	
1 g	Poivre blanc moulu	
1 g	Poivre blanc concassé	
1 g	Ail	
	Sucre / Additifs	
	Culture de départ	

Salami Varzi

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc
Lard	Lard de dos et/ou de nuque
Sel	Part de sel 27 g au maximum par kg de masse totale crue (Recommandation: 25 g de sel de cuisine par kg de la masse totale)
Epices et/ou extraits d'épices	Epices les plus souvent utilisées comme base: poivre moulu et/ou concassé, ail (frais ou séché), év. vin rouge, et/ou produit de distillation pour donner du goût (p.ex. cognac, grappa, etc.)
Sucres	
Additifs	Salpêtre, autres selon BPF
Culture de départ	Pas obligatoirement

Enveloppe	
Boyau de porc Boyau de cheval	Alternative: boyau (artificiel) en collagène

Caractéristiques
La masse est hachée ou blitzée jusqu'à un grain de 12 – 16 mm env. Pâte de structure grossière, le lard doit bien marquer Embossée dans un boyau Etuvée / rubéfiée Maturation jusqu'à fermeté de la coupe: séché à l'air et couvert de flore bactérienne (moisissure noble) Se consomme froid / cru

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	21.5 – 27.5 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	2.0 – 4.0 g par 100 g
Lipides	25.0 – 45.0 g par 100 g

Exemple de recette Salami Varzi		
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)		
72%	Viande de porc	P I
24%	Lard de dos	P VII
Ingrédients et épices par kilo de pâte		
25 g	Sel de cuisine	
5 g	Vin rouge	
2 g	Poivre blanc concassé	
1 g	Ail	
	Sucres / additifs	
	Culture de départ	

Charcuteries cuites

Boudin

Ingrédients	
Sang	Sang de porc, év. sang de bœuf
Lait frais	Lait entier
Graisse	Gras de porc, pannes
Oignons	Frais ou séchés
Sel	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre, noix de muscade, marjolaine, cannelle, clou de girofle
Sucres	
Additifs	Selon BPF

Enveloppe	
Côlon de porc ou intestin grêle de bœuf	Calibre 50 – 65 Calibre 34 – 46+

Caractéristiques
Tous les ingrédients sont mélangés à chaud (sang et lait préchauffés, pannes hachées et fondues / gras fondu pour y étuver les oignons) Embossés à chaud dans un boyau Echaudés et par conséquent ferme à la coupe Se consomme chaud

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	11.0 – 13.5 g par 100 g
Lipides	9.0 – 20.0 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Boudin	
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)	
42%	Sang de porc
42%	Lait
8.5%	Pannes / gras de porc
4.5%	Oignons
Ingrédients et épices par kilo de pâte	
16 g	Sel de cuisine
1½ g	Poivre
1 g	Noix muscade
1 g	Marjolaine
½ g	Cannelle
⅛ g	Clou de girofle
	Additifs

Boudin à la crème

Ingrédients	
Sang	Sang de porc, év. sang de bœuf
Lait frais	Lait entier
Crème entière (35% de matière grasse)	
Graisse	Pannes, gras de porc
Oignons	Frais ou séchés
Sel	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre, noix de muscade, marjolaine, cannelle, clou de girofle
Sucres	
Additifs	Selon BPF

Enveloppe	
Côlon de porc ou intestin grêle de bœuf	Calibre 50 – 65 Calibre 34 – 46+

Caractéristiques
Tous les ingrédients sont mélangés à chaud (sang, lait et crème préchauffés, pannes hachées et fondues / gras fondu pour y étuver les oignons) Embossés à chaud dans un boyau Echaudé et ainsi ferme à la coupe Se consomme chaud

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	11.0 – 13.5 g par 100 g
Lipides	9.0 – 20.0 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Boudin à la crème	
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)	
38%	Sang de porc
38%	Lait
8%	Crème entière
8.5%	Pannes / gras de porc
4.5%	Oignons
Ingrédients et épices par kilo de pâte	
16 g	Sel de cuisine
1½ g	Poivre
1 g	Noix muscade
1 g	Marjolaine
½ g	Cannelle
⅛ g	Clou de girofle
	Additifs

Saucisse grise

Ingrédients	
Viande	Viande de porc et/ou de bœuf
Foie	Foie de porc, év. foie de bœuf
Couennes	
Ingrédients spéciaux	Ev. estomac de porc, év. abats
Bouillon	Eau dans laquelle ont cuit les ingrédients de viande
Graisse	Pannes, gras de porc, hampes de porc / découpes grasses de poitrine
Oignons	Frais ou séchés
Autres ingrédients possibles	Choux, poireaux, céleri, etc. Raisins secs (recommandation: ajouter 5 g par kg)
Sel	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées comme base: poivre, noix de muscade, marjolaine, cannelle, coriandre, cardamome
Sucres	
Additifs	Selon BPF

Enveloppe	
Intestin grêle de bœuf	Calibre 34 – 44

Caractéristiques
Viande et éventuellement légumes cuits dans l'eau chaude ou le bouillon, foie brièvement blanchi Pannes hachées et fondues / gras fondu pour y étuver les oignons Ingrédients hachés à chaud et bien mélangés Ajouter év. les raisins secs Embossés à chaud dans un boyau Echaudé Se consomme chaude

Valeurs nutritives et paramètres de qualité	
Protéines totales	12.0 – 17.5 g par 100 g
Protéines de tissus conjonctifs	3.0 – 6.0 g par 100 g
Lipides	14.0 – 30.0 g par 100 g
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3 g par 100 g

Exemple de recette Saucisse grise	
Composition en pour-cent de la masse totale (y compris ingrédients et épices)	
64%	Tête de porc et de bœuf, couennes
12.5%	Foie
10%	Bouillon
4%	Pannes / gras de porc
7%	Oignons et chou
Ingrédients et épices par kilo de pâte	
17 g	Sel de cuisine
1½ g	Coriandre
1½ g	Marjolaine
1 g	Poivre
1 g	Noix de muscade
½ g	Cannelle
	Additifs

Produits de salaison cuits

Jambon (de campagne, de derrière, cuit, modèle)

Ingrédients	
Viande musculaire	A partir de muscles ou parts de muscles de la cuisse du porc, sachant que la structure musculaire doit rester reconnaissable
Eau	
Sel nitrité	
Epices et/ou extraits d'épices	
Sucres	
Additifs	Selon BPF

Caractéristiques

Variante salaison liquide:
déposé dans la saumure ou saumure injectée
éventuellement massé (masseuse mécanique)

Variante salaison à sec:
frotté avec du sel et des épices / sucres / additifs
salé dans sa propre saumure (éventuellement étuvé)

Suite de la préparation:
ficelé ou enfilé dans un filet
formé dans un moule, un film ou une enveloppe en plastique
Jambon de campagne fumé à froid ou à chaud avant ou après la cuisson (couleur de fumaison brune)
Jambon arrière, cuit, modèle éventuellement légèrement fumé avant ou après la mise en moule (couleur de fumaison brun clair)

Se consomme en tranches, chaud ou froid

Valeurs nutritives et paramètres de qualité		
Protéines totales	17.5 – 22.0	g par 100 g
Lipides	1.5 – 7.0	g par 100 g (ohne Lipidesauflage)
Sel (2.5 x sodium)	max. 2.3	g par 100 g
Valeur Q2	max. 3.7	(avec boyaux stériles: max. 3.8)

Exemple de recette Jambon de derrière	
Composition	
100 kg	Cuisse de porc en morceaux entiers sans os, sans couennes
15 kg	Saumure (84% d'eau, 9.5% de sel nitrité, 6.5% de sucres / épices / additifs)

Produits de salaison crus

Viande des Grisons
Voir sous les produits à base de viande AOP / IGP

Viande séchée du Valais
Voir sous les produits à base de viande AOP / IGP

Viande séchée du Tessin

Ingrédients	
Viande musculaire	Morceaux de bonne qualité de cuisses de vaches charnues : ■ tranche carrée ■ pièce ronde ■ coin ■ Fausse tranche (rond et plat de fausse tranche)
Sel	Aucune indication de quantité
Sucres	
Epices	Poivre, ail, genièvre, laurier
Additifs	Produit de salaison (sel nitrité, salpêtre) Autres additifs selon BPF
Culture de départ	Pas obligatoirement

Caractéristiques
La viande séchée du Tessin est une salaison crue qui est produite dans le canton du Tessin à base de viande de cuisses de vaches. Le produit est rectangulaire ou de forme naturelle, de consistance ferme à tendre et selon la région d'une couleur rouge foncé à l'intérieur. Au cours de la maturation (séchage), il se forme à la surface une floraison de champignons microscopiques (moisissure noble). Celle-ci sera enlevée régulièrement avant le conditionnement.

Lard cru

(Lard sec du Valais: voir sous Produits à base de viande AOP / IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Poitrine de porc avec ou sans cartilage, avec ou sans couennes
Sel nitrité ou sel de cuisine	Part de sel 25 g maximum par kg de viande musculaire (Recommandation: 20 g sel nitrité et 5 g sel de cuisine par kg viande musculaire) Combiné avec du salpêtre part de sel 25 g maximum par kg de viande musculaire
Sucres	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices les plus souvent utilisées comme base: poivre, ail, gingembre, genièvre, laurier, piment, cannelle
Additifs	Salpêtre Autres additifs selon BPF
Culture de départ	Pas obligatoirement

Caractéristiques
Salé à sec Fumé à froid et/ou séché à l'air jusqu'à obtenir le degré de séchage nécessaire Se consomme froid, en tranches

Jambon cru

(Jambon cru Valais: voir sous Produits à base de viande AOP / IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Muscles ou parts de muscles de la cuisse du porc, sachant que la structure musculaire doit rester reconnaissable
Sel	Combiné avec du salpêtre Part de sel 25 g maximum par kg de viande musculaire
Sucres	
Epices et/ou extraits d'épices	Epices les plus souvent utilisées comme base: poivre, ail, gingembre, genièvre, laurier, piment, cannelle
Additifs	Salpêtre Autres additifs selon BPF
Culture de départ	Pas obligatoirement

Caractéristiques
Salé à sec Fumé à froid (parfois aussi appelé jambon crude campagne) et/ou séché à l'air jusqu'à obtenir le degré de séchage nécessaire Se consomme froid, en tranches

b. Produits à base de viande AOP / IGP

Produits AOP / IGP (lien vers le site web de l'OFAG)

Appenzeller Mostbröckli (IGP) 43
Appenzeller Pantli (IGP) 44
Appenzeller Siedwurst (IGP) 44
Berner Zungenwurst (IGP) 45
Boutefas (AOP) 46
Viande des Grisons (IGP) 46
Glarner Kalberwurst (IGP) 47
Jambon de la Borne (AOP) 48
Longeole (IGP) 48
Saucisse d'Ajoie (IGP) 49
Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP) 49
Saucisson vaudois (IGP) 50
Saucisse aux choux vaudoise (IGP) 51
St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst / St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP) 52
Jambon cru du Valais (IGP) 53
Viande séchée du Valais (IGP) 53
Lard sec du Valais (IGP) 54

Appenzeller Mostbröckli (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Morceaux de viande de bovins avec un pH de 5.2 à 6.0: ■ Pièce ronde (Fisch Schlüsselriemen) ■ Coin (noix) ■ Fausse tranche (rond et plat de fausse tranche) ■ Aloyau (sans graisse, tendons ni chaînette) ■ Quasi
Sel	Pas de quantité indiquée (sel de mer possible)
Epices	Poivre, y compris arômes et extraits Laurier, y compris arômes et extraits Genièvre, y compris arômes et extraits Ail, y compris arômes et extraits
Additifs et autres ingrédients	Selon le cahier des charges de l'Appenzeller Mostbröckli (IGP)

Caractéristiques
L'Appenzeller Mostbröckli est un produit de salaison cru avec une forte note épicée et un arôme prononcé salaison. Une légère acidification complète le goût. Il est ensuite fumé et séché. Le produit garde sa forme naturelle ou il est moulé dans un filet ou un bas pour lui donner sa forme. Pour les données détaillées voir **Cahier des charges de l'Appenzeller Mostbröckli (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Appenzeller Pantli (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de bœuf (B II / III) Viande de porc (P II / III)
Lard	Lard provenant de la partie dorsale, de la poitrine ou de la nuque (P IV / VI / VII),
Sel	sel de cuisine et/ou sel nitrité (sel de cuisine, resp. sel de mer et nitrite de sodium E 250).
Epices et/ou préparations d'épices	Ail, y compris arômes et extraits, poivre, y compris arômes et extraits
Additifs et autres ingrédients	Selon le cahier des charges de l'Appenzeller Pantli (IGP)

Enveloppe
Boyau de bœuf salé, boyau en fibres ou en collagène

Caractéristiques
L'Appenzeller Pantli est un saucisson sec pressé de forme angulaire (produit à base de viande à manger cru), fabriqué avec de la viande musculaire de bovins et porcins ainsi qu'avec du lard. La saucisse crue est séchée jusqu'à atteindre la perte de poids souhaitée. Lors de séchage il peut être soumis au fumage, conformément à la description figurant à l'art. 7, ch. 5, du cahier des charges. Pour les données détaillées voir **Cahier des charges de l'Appenzeller Pantli (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP).

Appenzeller Siedwurst (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande musculaire de bovins et de porcins
Lard	Lard (P IV, V, VI. VII)
Couennes	Bloc de couennes / de tête de veau (facultatif)
Glace / eau	
Sel	Pas de quantité indiquée (sel de cuisine, sel iodé)
Epices et/ou préparations d'épices	Poivre, y compris arômes et extraits Ail, y compris arômes et extraits Cumin, y compris arômes et extraits
Additifs et autres ingrédients	Selon le cahier des charges de l'Appenzeller Siedwurst (IGP)

Enveloppe
Boyau de bœuf, de porc ou de collagène séché ou salé, d'un diamètre de 28 – 36 mm

Caractéristiques
L'Appenzeller Siedwurst est fabriquée avec de la viande musculaire de bovins et de porcins ainsi qu'avec du lard. Elle a une saveur marquée de cumin, poivre et ail et elle est vendue/proposée comme suit : a) Appenzeller Siedwurst crue (produit à base de viande à manger cuit) b) Appenzeller Siedwurst cuite (produit à base de viande cuit) c) Appenzeller Siedwurst pasteurisée (produit à base de viande cuit) Le poids prêt à la vente est entre 50 et 200 g la pièce. Pour les données détaillées voir **Cahier des charges de l'Appenzeller Siedwurst (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP).

Berner Zungenwurst (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Chair à saucisse de porc (PII) Chair à saucisse de bœuf BII
Lard	Lard PV
Couennes	
Eau/glace	
Adjonction de sel	Entre 0 et 22 g/kg de la masse
Epices et/ou préparations d'épices	Poivre, macis, cardamome, piment
Additifs et autres ingrédients	Conformément au cahier des charges Berner Zungenwurst (IGP)

Enveloppe
Boyaux de bœuf ou boyaux artificiels perméables à la fumée d'un diamètre de 45 à 65 mm (ou des boyaux artificiels non perméables à la fumée, resp. Topdarm). Il doit s'agir d'une saucisse à la pièce.

Caractéristiques
La Berner Zungenwurst est une saucisse échaudée qui peut être consommée aussi bien chaude (bouillie ou rôtie) que froide. Elle est fabriquée à base de viande de porc, de lard, de viande de bœuf et d'un remplissage composé d'eau/glace et de couenne. Elle est farcie dans un boyau de bœuf naturel ou dans un boyau synthétique portant l'écusson bernois et fumée à chaud. Les boyaux ont calibrage de 45 à 65 mm. Le poids du produit fini peut varier. La couleur va du brun clair au brun foncé/doré. Pour les données détaillées voir **Cahier des charges Berner Zungenwurst (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP).

Boutefas (AOP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande maigre de porc: au moins 65% Le rapport entre la quantité de viande maigre et celle de lard est de 3 pour 2.
Lard	Le rapport entre la quantité de viande maigre et celle de lard est de 3 pour 2.
Ajout de sel	Sel de cuisine et / ou sel nitrité de provenance suisse
Epices et/ou extraits d'épices	Les épices pouvant être prises en considération sont les suivantes : poivre, ail et coriandre. La lie de vin ainsi que le vin blanc doivent être issus de l'aire géographique
Additifs et autres ingrédients	Selon cahier des charges pour Boutefas AOP

Enveloppe
Caecum de porc

Caractéristiques
Le Boutefas est une charcuterie crue à la maturation interrompue, fabriquée exclusivement à partir de viande de porc et consommée cuite. Son poids varie entre 600 g et 3 kg. Il a une forme typique, bosselée, due au boyau de porc qui utilisé, le caecum. Il est de couleur brun doré à l'extérieur. Informations détaillées voir **Cahier des charges Boutefas (AOP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Viande des Grisons (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Morceaux de bonne qualité de la cuisse de bœuf: ■ tranche carrée ■ pièce ronde ■ coin ■ fausse tranche (rond et plat de fausse tranche)
Sel	Aucune indication de quantité
Epices	La liste des épices est donnée à titre d'exemple et n'est pas définitive : poivre, ail, gingembre, genièvre, laurier, piment
Additifs et autres ingrédients	Produit de salaison (facultatif)

Caractéristiques
La Viande des Grisons est un produit de salaison cru, fabriqué à base de cuisses d'animaux de l'espèce bovine. Le produit est rectangulaire, de texture ferme et de couleur rouge à l'intérieur. Au cours de la maturation (séchage), il se forme à la surface une moisissure noble qui est régulièrement, mais pas obligatoirement, retirée avant le conditionnement. Pour des données détaillées voir **Cahier des charges Viande des Grisons (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Glarner Kalberwurst (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de veau Viande de porc
Lard	
Bloc de couennes / bloc de tête de veau (ou mélangé)	
Eau et/ou lait frais	Le liquide est composé de 25% de lait ou de la part équivalente de lait en poudre, d'eau, resp. de glace et év. de protéines de lait
Ingrédients spéciaux	Pain blanc, œufs
Sel	Part de sel 22 g max. par kg de masse
Epices et/ou extraits d'épices	Epices moulues les plus souvent utilisées: poivre blanc, muscade, macis, citron, poireau, céleri, panais, cardamome, gingembre, coriandre, oignon.
Additifs et autres ingrédients	Selon le cahier des charges pour la Glarner Kalberwurst (IGP).

Enveloppe	
Intestin grêle de bœuf	Calibre 36 – 42 mm

Caractéristiques
La Glarner Kalberwurst est une saucisse échaudée fabriquée avec de la viande de veau et de porc, du lard, év. de bloc (tête de veau ou couenne), de pain blanc, év. des œufs et d'une adjonction. Pour des données détaillées voir **Cahier des charges Glarner Kalberwurst (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Jambon de la Borne (AOP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Jambon de porc selon la coupe fribourgeoise, c'est-à-dire, qu'il se compose du jambon frais, y compris l'os, le jarret et la couenne, mais sans le quasi.
Sel	
Epices	
Additifs et autres ingrédients	Selon cahier des charges pour Jambon de la Borne (AOP)

Caractéristiques
Le Jambon de la Borne est un produit de salaison cru à longue conservation et à manger cuit, fabriqué à partir de viande de porc. Le poids fini varie généralement entre 6 et 9 kg. Le Jambon de la Borne est de couleur brun foncé à l'extérieur. À la coupe, il se présente avec la couleur rosée typique d'un produit salé, homogène entre les différents muscles. Il a une consistance ferme et une odeur traditionnelle fumée. Informations détaillées voir **Cahier des charges Jambon de la Borne (AOP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Longeole (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc P II
Lard	Lard de bajoue ou de nuque P V
Couenne	Couenne
Sel nitrité	Part de sel entre 16 et 20 g par kg de masse
Epices et/ou extraits d'épices	Graines de fenouil non-médicinal entières, poivre blanc moulu On peut ajouter par ailleurs d'autres ingrédients / épices, sachant que ceux-ci ne doivent pas couvrir l'arôme caractéristique de fenouil de la Longeole: vin blanc, ail, échalote, coriandre, noix de muscade
Additifs et autres ingrédients	Selon le cahier des charges pour la Longeole (IGP), aucune adjonction d'additifs n'est autorisée

Enveloppe
Boyau de porc ou de bœuf

Caractéristiques
La Longeole est un produit de charcuterie crue à maturation interrompue, préparé exclusivement à base de viande de porc et contenant des graines de fenouil. La Longeole est de forme allongée. Son poids prêts à la vente varie entre 250 et 650 g. Pour des données détaillées voir **Cahier des charges Longeole (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Saucisse d'Ajoie (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc P I à P VII
Sel nitrité	Part de sel entre 16 et 20 g par kg de masse
Epices et/ou extraits d'épices	Cumin entier, poivre blanc moulu, ail
Ingrédients spéciaux	L'adjonction de viande de bœuf, de noix de muscade ou de vin rouge, sans que ces ingrédients ne dominent le goût de la Saucisse d'Ajoie.
Additifs et autres ingrédients	Selon le cahier des charges pour la Saucisse d'Ajoie (IGP).
Liste négative:	Selon le cahier des charges pour la Saucisse d'Ajoie (IGP): a) couennes ou toute sorte de collagène; b) pâte de base fine, hachée pour lier la masse grossière; c) polyphosphates synthétisés; d) arôme de fumée; e) adjonction de protéines animales et végétales d'autres matières premières que sous « Composition »

Enveloppe	
Boyau de porc	Calibre 32 – 36 mm

Caractéristiques
La Saucisse d'Ajoie est une saucisse fumée à cuire, à maturation interrompue, préparée à base de viande et de gras de porc ainsi que d'un maximum de 10 % de viande de bœuf. Elle est embossée dans un menu de porc d'un diamètre entre 32 et 36 mm. Les saucisses sont embossées et portionnées par rotations du boyau, sans attache ou éventuellement avec une ficelle. Leur poids prêt à la vente est de 120 et 150 g. Si elle est vendue sèche, elle aura perdu au moins 30 % de son poids prêt à cuire. Pour des données détaillées voir **Cahier des charges pour la Saucisse d'Ajoie (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	⅔ Viande (découpes de viande de porc)
Lard	⅓ lard (lard de bajoue ou de poitrine)
Sel	17 à 18 g/kg de sel nitrité.
Epices et/ou extraits d'épices	Poivre, ail en poudre
Ingrédients spéciaux	On peut utiliser des couennes blanchies dans la mesure où la proportion prévue entre lard et viande est respectée.
Additifs et autres ingrédients	Selon le cahier des charges pour Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP).
Liste négative:	L'adjonction de colorants, de protéines du lait, de phosphates, de salpêtre et de mélanges d'épices courants avec additifs n'est pas autorisée.

Enveloppe	
Saucisson: Saucisse:	Duodénum de bœuf Intestin grêle de bœuf

Caractéristiques
Le Saucisson neuchâtelois, resp. 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. Pour des données détaillées voir **Cahier des charges pour Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise (IGP).** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Saucisson vaudois (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc maigre: au moins 60%, Le rapport entre la quantité de viande maigre et celle de lard doit être de 3 pour 2.
Lard	
Sel	Sel de cuisine et / ou sel nitrité
Epices et/ou extraits d'épices	Epice principale: poivre Autres épices possibles: ail, coriandre, lie de vin et vin blanc.
Additifs et autres ingrédients	Selon le cahier des charges pour le Saucisson vaudois (IGP).

Enveloppe
Côlon de porc

Caractéristiques
Le Saucisson vaudois est un produit de charcuterie cru fumé, à maturation interrompue ou séché, préparé exclusivement à base de viande de porc et convenant à la consommation à l'état cuit ou cru séché. Le Saucisson vaudois sec est un Saucisson vaudois avec une perte de poids de 30% minimum Il est conditionné exclusivement dans un boyau naturel de porc (frisé de porc). Les extrémités sont fermées au moyen de ficelles ou de clips. Son calibre est de 45 à 65 mm pour une longueur de 13 à 24 cm, la longueur est comprise entre le double et quintuple du calibre. Pour des données détaillées voir **Cahier des charges pour le Saucisson vaudois (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Saucisse aux choux vaudoise (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Viande de porc
Couennes cuites	
Ev. Foie de porc	
Choux blanchis	
Sel	Sel de cuisine et / ou sel nitrité
Epices et/ou extraits d'épices	Epice principale: poivre Autres épices possibles: ail, coriandre, noix de muscade, macis, clou de girofle et anis.
Additifs et autres ingrédients	Selon le cahier des charges pour la Saucisse aux choux vaudoise (IGP).

Enveloppe	
Intestin grêle de bœuf	38 - 44 mm

Caractéristiques
La Saucisse aux choux vaudoise est un produit de charcuterie cru fumé, à maturation interrompue préparé exclusivement sur la base de viande de porc, de couennes cuites, de foie de porc (facultatif) et de choux blancs blanchis, et convenant à la consommation à l'état cuit. Elle est conditionnée exclusivement dans un boyau naturel de bœuf. Les boucles sont fermées au moyen de ficelles ou de clips. Elle est poussée dans un boyau courbe de bœuf d'un diamètre entre 38 et 44 mm et son poids est compris entre 300 et 400 g. Pour des données détaillées voir **Cahier des charges pour la Saucisse aux choux vaudoise (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst / St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire et lard St. Galler Bratwurst / St. Galler OLMA-Bratwurst	Norme minimale AQ viande suisse Viande de porc (P II) Viande de veau (V II) Lard (P IV)
Viande musculaire et lard St. Galler Kalbsbratwurst	Norme minimale AQ viande suisse Viande de veau (V II) 37 % (plus de 50% de la part de viande totale) Viande de porc (P II) Lard (P IV)
Bloc de couennes Bloc de tête de veau (ou mélangé)	Adjonction facultative, jusqu'à 10% au max. de la masse totale crue.
Eau et/ou lait frais	Remplissage composé de 25% de lait de vache ou d'une part proportionnelle de lait en poudre, d'eau, resp. de glace et év. de protéines de lait.
Sel	Sel de cuisine entre 15 et 20 g par kg de la masse
Epices et/ou extraits d'épices	Epices obligatoires : poivre blanc, macis. Autres épices/extraits d'épices autorisés : citron, gingembre, cardamome, muscade, oignon, poireau, céleri, panais et coriandre
Additifs et autres ingrédients	Selon le cahier des charges St. Galler (Kalbs-)Bratwurst resp. St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP).

Enveloppe	
Boyau de porc	Calibre 26 – 42 mm

Caractéristiques
La St. Galler (Kalbs)bratwurst est une 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.). Elle est embossée dans des menus de porc naturels, d'un calibre de 26 à 42 mm. Le poids du produit fini varie entre 80 et 300 g. La couleur est claire/blanche. Pour des données détaillées voir **Cahier des charges St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst / St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Jambon cru du Valais (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Morceaux du jambon de derrière du porc, sans os: ■ Longe (avec ou sans quasi) ■ Fiocco (noix avec longe sans quasi) ■ Noix pâtissière ■ Noix
Sel	Pas d'indication de quantité
Epices	Diverses plantes aromatiques
Additifs et autres ingrédients	Produit de salaison, antioxydants selon cahier des charges

Caractéristiques
Viande de porc salée et séchée qui est consommée crue. Le produit se présente sous forme rectangulaire ou arrondie, le séchage est régulier et la perte de poids par rapport au produit frais représente au moins 35%. Le Jambon cru du Valais présente une texture ferme, le tissu musculaire est rouge-rosé, la graisse est blanche. Pour les données détaillées voir **Cahier des charges Jambon cru du Valais (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Viande séchée du Valais (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Morceaux de bonne qualité de la cuisse de bœuf d'animaux suisses: ■ tranche carrée ■ pièce ronde ■ coin ■ rond de fausse tranche ■ plat de fausse tranche
Sel	Aucune indication de quantité
Epices	Epices, herbes aromatiques
Additifs et autres ingrédients	Produit de salaison Autres additifs selon OAdd et BPF

Caractéristiques
La Viande séchée du Valais est un produit séché préparé exclusivement avec de la viande d'animaux de l'espèce bovine et convenant à la consommation à l'état cru séché. Elle peut être pressée mais en aucun cas fumée. Sa forme est ronde ou rectangulaire. Le séchage uniforme et la perte de poids par rapport au produit frais se situent entre 40 et 50%. Une fois le processus de séchage terminé, la viande est recouverte d'une moisissure noble (floraison de champignons microscopiques) et régulière. Pour les données détaillées voir **Cahier des charges Viande séchée du Valais (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

Lard sec du Valais (IGP)

Ingrédients	
Viande musculaire	Poitrine de porc sans os, avec ou sans cartilage
Sel	Pas d'indication de quantité
Epices	Diverse plantes aromatiques
Additifs	Produit de salaison, antioxydant selon le cahier des charges

Caractéristiques
Viande de porc salée et séchée à consommer crue. Le produit se présente sous forme rectangulaire, le séchage est régulier et la perte de poids par rapport au produit frais est d'au moins 30%. La texture du lard sec du Valais est ferme, la graisse est blanche et les muscles et le gras sont entremêlés. Pour les données détaillées voir **Cahier des charges Lard sec du Valais (IGP)** dans le registre en ligne de l'OFAG des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP)

c. Autres produits à base de viande nationaux et régionaux

Charcuteries échaudées 57
Aargauer Sonntagswurst, Saucisse au jambon 57
Saucisse à bouillir, Saucisse de bœuf 57
Charcuterie (diverses sortes), Roulades 57
Augustinerschüblig, Schüblig de Bassersdorf, Schüblig de Glaris, Olma Schüblig, Schüblig de St. Gall, etc. 57
Balleron, Ballotine 58
Saucisse du brasseur, Krakauer, Brianzola, Zampone 58
Bockwürstli, Saucisse blanche 58
Beinwurst des Grisons 58
Saucisse de Lyon aux champignons 58
Chipolata, Saucisse à rôtir ou à griller 59
Debreziner, Emmentaler, Saucisse de porc, Petite saucisse de porc 59
Saucisse de Francfort, Frauenfelder Salzissen, Knacker 59
Saucisse à rôtir de volaille 59
Cervelas de volaille, Saucisse de Vienne de volaille 59
Fromage d'Italie de volaille 60
Chipolata de veau 60
Saucisse de viande de veau 60
Saucisse au cumin 60
Merguez cuite 60
Saucisse au jambon de Hallau 61
Fromage d'Italie au four (Ofenfleischkäse) 61
Saucisse de Lyon au poivre 61
Presswurst 61
Saucisse à salade (Salatwurst) 61
Saucisse à rôtir de porc cuite en forme d'escargots (colimaçons) 62
Stumpen de St Gall, Boule de Bâle 62
Produits de charcuterie crue à maturation interrompue 62
Saucisson, Saucisson de Payerne, Saucisse de ménage, Saucisse fumée à la borne, Saucisson fribourgeois, Saucisse au foie, Saucisse au marc, Engadiner Hauswurst 62
Cotechino, Cotechini, Luganighe, Luganighe di sangue 62
Mettwurst, Mettwurst au jambon, Teewurst, Mettwurst aux oignons 62
Charcuteries crues 63
Andutgel, Salsiz de campagne, Salsiz des Grisons, Grisoni, Salsiz de cerf, Salsiz au foie, Kartoffelwurst 63
Pantli, Klübler, Alpenklübler, Saucisse à l'ail 63
Salami de campagne, Salami fumé, Kochsalami 63
Schüblig de campagne, Ramswurst, Randenwurst, Bâton de St. Nicolas, Urner Hauswurst, Saucisse sèche du Valais, Schwartenwurst 63
Saucisse de campagne, Emmentaler Hauswurst 64
Chorizo, Saucisson sec, Saucisse sèche 64
Mortadella cruda, Mortadella di fegatoo 64
Salametti, Salamella 64
Charcuteries à chair cuite 64
Andouillettes 64
Blutschwartenmagen 65
Corned beef 65
Fromage de tête (Tête marbrée) 65
Saucisse à tartiner au foie, Saucisse à tartiner de veau au foie 65

Produits de salaison cuits 65
Jambon à l'os, Jambon en vessie, Jambon de campagne, Jambon du four 65
Fricassée fumée, Fricassée fumée cuite 66
Pis de vache fumé, Pis de vache fumé cuit 66
Langue de veau salée, Langue de veau salée et cuite, Langue de veau salée fumée, Langue de veau salée, fumée et cuite 66
Filet ou carré fumé cru, Filet ou carré fumé cuit 66
Noix de jambon, Noix de jambon cuite, Jambon roulé, Jambon roulé cuit, Jambon d'épaulei 66
Museau de bœuf cuit 67
Pastrami 67
Garniture pour pizza, pour toast, pour sandwich 67
Poitrine de poulet fumée cuite 67
Fromage de tête (Tête marbrée) 67
Jambon de bœuf 67
Langue de bœuf salée, Langue de bœuf salée cuite, Langue de bœuf salée fumée, Langue de bœuf salée, fumée et cuite 68
Rippli, Cou fumé, Cou fumé cuit, Côtelette fumée, Côtelette fumée cuite, Filet fumé, Filet fumé cuit 68
Museau de porc salé, Museau de porc salé cuit 68
Palette fumée avec os, Palette fumée sans os, Palette fumée sans os cuite 68
Gnagi de tête de porc salé, Gnagi de tête de porc salé cuit 68
Langue de porc salée, Langue de porc salée cuite 69
Jambon de dinde 69
Jambon de devant, Jambon de devant tzigane 69
Jambonneau salé, Jambonneau salé cuit, Jambonneau fumé, Jambonneau fumé cuit (connu aussi comme gnagi) 69
Produits de salaison crus 69
Mostbröckli, Viande fumée 69
Lard de campagne, Pancetta arrotolata 70
Lard à rôtir, Lard fumé, Lard salé, Lardons 70
Bresaola 70
Coppa (des Grisons, du Tessin, etc.) 70
Lardo 70
Lard-jambon 71
Viande séchée (d'Uri, de Gruyères, etc.), Rebibes de viande séchée 71
Autres produits à base de viande 71
Poitrine de veau farcie cuite, Poitrine de porc farcie cuite 71
Rôti de veau cuit (épaule, cou, poitrine, cuisse de veau)t 71
Roastbeef 71
Rôti de porc cuit (filet, épaule, cuisse, cou, poitrine) 72
Bouilli, cuit 72

Charcuteries échaudées

Aargauer Sonntagswurst, Saucisse au jambon

Ingrédients	Viande de porc, viande de veau, lard, eau, év. couennes
Caractéristiques particulières	Pâte fine, avec marquage de viande de porc (avec des cubes de jambon pour la saucisse au jambon), rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée Boyaux stériles ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Régionale, internationale

Atriau, Boulettes/Quenelles de viande

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes
Caractéristiques particulières	Pâte fine ou grossière, échaudée Atriau év. enrobé d'une crépine de porc
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Suisse

Saucisse à bouillir, Saucisse de bœuf

Ingrédients	Viande de bœuf, viande de porc, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes
Caractéristiques particulières	Pâte fine, échaudée Dans des boyaux de bœuf (parfois fermé avec des bâtonnets de bois), des intestins grêles de porc, des boyaux en collagène ou stériles
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Régional, Suisse

Charcuterie (diverses sortes), Roulades

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de veau, év. viande de bœuf, lard, eau, év. couennes (certaines sortes de charcuteries sont décrites dans cette liste)
Caractéristiques particulières	Pâte fine, marquée de diverses garnitures, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée Boyaux stériles ou en collagène, parfois aussi dans des boyaux naturels
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International

Augustinerschüblig, Schüblig de Bassersdorf, Schüblig de Glaris, Olma Schüblig, Schüblig de St. Gall, etc.

Ingrédients	Viande de bœuf, viande de porc, lard, eau, couennes
Caractéristiques particulières	Pâte fine, parfois avec marquage de viande de porc et de lard, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée Parfois coloré au sang, le Schüblig de Bassersdorf est brun foncé, voire noir Boyaux: intestins grêles de bœuf ou de porc
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Suisse, régional

Balleron, Ballotine

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de veau, év. viande de bœuf, lard, eau, év. couennes
Caractéristiques particulières	Pâte fine, avec morceaux de viande de porc ou dés de langue, pistaches ou cornichons, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée Boyaux stériles ou en collagène, parfois aussi des boyaux naturels
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Suisse

Saucisse du brasseur, Krakauer, Brianzola, Zampone

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, eau, év. couennes
Caractéristiques particulières	Pâte fine et/ou grossière, avec garnitures de viande de porc, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée Boyaux stériles ou en collagène, parfois aussi dans des boyaux naturels Zampone dans la couenne des pieds et épaules de porc
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International, Suisse

Bockwürstli, Saucisse blanche

Ingrédients	Viande de porc, viande de veau, lard, eau, év. couennes, év. tête de veau Bockwürstli avec du raifort, év. du persil et/ou du poireau Saucisse blanche avec du persil, év. du poireau
Caractéristiques particulières	Pâte fine, non rubéfiée, non fumée, échaudée Boyaux de la Saucisse blanche: intestins grêles de porc Boyaux du Bockwürstli: intestins grêles de mouton
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International, Suisse

Beinwurst des Grisons

Ingrédients	Viande de porc, gnagi de tête de porc, fricassée de porc, queue de porc, vin rouge
Caractéristiques particulières	Ingrédients grossièrement hachés, rubéfiés, fumés à froid ou à chaud, échaudés, aussi crus Boyaux: baudruches de porc
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Régional (Grisons)

Saucisse de Lyon aux champignons

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes, champignons
Caractéristiques particulières	Pâte fine, avec garniture de champignons, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée Boyaux stériles ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International, Suisse

Chipolata, Saucisse à rôtir ou à griller

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes
Caractéristiques particulières	Pâte fine, non rubéfiée, échaudée Boyaux: intestins grêles de mouton, intestins grêles de porc, collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International

Debreziner, Emmentaler, Saucisse de porc, Petite saucisse de porc

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, eau, év. couennes
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée Debreziner avec beaucoup de paprika en poudre Boyaux: intestins grêles de mouton, intestins grêles de porc ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International, régional

Saucisse de Francfort, Frauenfelder Salzissen, Knacker

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de veau, év. viande de bœuf, lard, eau, év. couennes
Caractéristiques particulières	Pâte fine, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée Boyaux: intestins grêles de mouton, intestins grêles de bœuf ou collagène Frauenfelder Salzissen aussi non fumés, crus
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International, régional

Saucisse à rôtir de volaille

Ingrédients	Viande de volaille, év. viande de porc, év. viande de bœuf, lard, év. graisse de poulet, eau, év. couennes, év. peau de poulet
Caractéristiques particulières	Pâte fine, non rubéfiée, échaudée Boyaux: intestins grêles de porc ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International

Cervelas de volaille, Saucisse de Vienne de volaille

Ingrédients	Viande de volaille, év. viande de porc, év. viande de bœuf, lard, év. graisse de poulet, eau, év. couennes, év. peau de poulet
Caractéristiques particulières	Pâte fine, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée Boyaux: intestins grêles de mouton, intestins grêles de bœuf ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International

Fromage d'Italie de volaille

Ingrédients	Viande de volaille, év. viande de porc, év. viande de bœuf, lard, év. graisse de poulet, eau, év. couennes, év. peau de poulet
Caractéristiques particulières	Pâte fine, rubéfiée, cuite
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International

Chipolata de veau

Ingrédients	Viande de veau, viande de porc, lard, eau, év. couennes, et/ou tête de veau
Caractéristiques particulières	Pâte fine, non rubéfiée, échaudée Au moins 36% de part de viande de veau dans la masse totale Boyaux: intestins grêles de mouton ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Suisse

Saucisse de viande de veau

Ingrédients	Viande de veau, viande de porc, lard, eau, év. couennes, et/ou tête de veau
Caractéristiques particulières	Pâte fine, non rubéfiée / rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée Au moins 36% de part de viande de veau dans la masse totale Boyaux stériles ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International, Suisse

Saucisse au cumin

Ingrédients	Viande de porc, viande de bœuf, lard, eau, couennes
Caractéristiques particulières	Pâte fine, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée Cumin entier Boyaux: intestins grêles de bœuf
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Suisse

Merguez cuite

Ingrédients	Viande de bœuf et/ou d'agneau, év. viande de volaille (merguez de volaille), graisse de bœuf et/ou de veau
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, non rubéfiée, échaudée Avec beaucoup de paprika en poudre et év. de harissa Boyaux: intestins grêles de mouton
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International

Saucisse au jambon de Hallau

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf pour la pâte de base, lard, eau
Caractéristiques particulières	Pâte fine et/ou grossière, avec morceaux de viande de porc (jambon), rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée Avec cumin entier Boyaux stériles ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Régional

Fromage d'Italie au four (Ofenfleischkäse)

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes et/ou tête de veau, aspic
Caractéristiques particulières	Pâte fine, rubéfiée, cuite En général avec bordure de gelée foncée
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Suisse

Saucisse de Lyon au poivre

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes, grains de poivre vert
Caractéristiques particulières	Pâte fine, avec grains de poivre vert comme marquage, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée Boyaux stériles ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International

Presswurst

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de veau, lard, eau, év. couennes, tête de porc, langue de porc, év. cornichons
Caractéristiques particulières	Pâte fine, avec tête de porc, garniture de langue de porc et cornichons comme marquage, rubéfiée, év. fumée à chaud, échaudée Boyaux stériles ou baudruches de bœuf Si en boyaux naturels, normalement pressée
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Suisse

Saucisse à salade (Salatwurst)

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, eau, couennes
Caractéristiques particulières	Pâte fine, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée Boyaux stériles ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Suisse

Saucisse à rôtir de porc cuite en forme d'escargots (colimaçons)

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, év. chair à saucisse à rôtir fine
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, non rubéfiée, échaudée Boyaux: intestins grêles de mouton ou de porc
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	International, régional

Stumpen de St Gall, Boule de Bâle

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, év. viande de veau, lard, eau
Caractéristiques particulières	Pâte fine, parfois avec marquage de viande de porc, rubéfiée, fumée à chaud, échaudée Boyaux: intestins grêles de bœuf ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie échaudée
Zone de production initiale	Suisse, régional

Produits de charcuterie crue à maturation interrompue

Saucisson, Saucisson de Payerne, Saucisse de ménage, Saucisse fumée à la borne, Saucisson fribourgeois, Saucisse au foie, Saucisse au marc, Engadiner Hauswurst

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, év. couennes, foie de porc (Saucisse au foie)
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, fumée à chaud ou à froid, en général crue Saucisse au foie avec une part de foie de porc L'Engadiner Hauswurst est aussi produite non fumée Boyaux: intestins grêles de porc, intestins grêles ou duodénums de bœuf
Groupe de produits	Produit de charcuterie crue à maturation interrompue
Zone de production initiale	Suisse, régional

Cotechino, Cotechini, Luganighe, Luganighe di sangue

Ingrédients	Viande de porc, viande de bœuf, lard, couennes, év. sang de porc
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, en général crue Luganighe di sangue avec une part de sang Boyaux: duodénums ou intestins grêles de bœuf ou intestins grêles de porc
Groupe de produits	Produit de charcuterie crue à maturation interrompue
Zone de production initiale	Suisse, régional

Mettwurst, Mettwurst au jambon, Teewurst, Mettwurst aux oignons

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, lard, hampes de porc
Caractéristiques particulières	Pâte fine, rubéfiée, fumée, crue Dans des boyaux artificiels ou en cellulose
Groupe de produits	Produit de charcuterie crue à maturation interrompue
Zone de production initiale	International

Charcuteries crues

Andutgel, Salsiz de campagne, Salsiz des Grisons, Grisoni, Salsiz de cerf, Salsiz au foie, Kartoffelwurst

Ingrédients	Viande de bœuf, viande de porc, lard, év. viande de cerf (Salsiz de cerf), év. foie (Salsiz au foie), év. pommes de terre (Kartoffelwurst)
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, év. fumée à froid et/ou portée à maturation / séchée Salsiz de cerf avec une part de viande de cerf Salsiz au foie avec adjonction de foie Kartoffelwurst avec adjonction de pommes de terre pelées et cuites Formée / pressée en forme rectangulaire, parfois couverte de flore microbienne Boyaux: intestins grêles de bœuf ou de porc, boyaux en collagène
Groupe de produits	Charcuterie crue
Zone de production initiale	Régional

Pantli, Klübler, Alpenklübler, Saucisse à l'ail

Ingrédients	Viande de bœuf, viande de porc, lard, év. ail (saucisse à l'ail)
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, fumée à froid, portée à maturation / séchée Saucisse à l'ail avec une part importante d'ail Boyaux: intestins grêles de bœuf ou de porc ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie crue
Zone de production initiale	Régional

Salami de campagne, Salami fumé, Kochsalami

Ingrédients	Viande de bœuf, viande de porc, lard
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, fumée à froid et/ou portée à maturation / séchée Kochsalami cuit après fumaison Boyaux: intestins grêles de bœuf, boyaux de cheval, en collagène ou boyaux spéciaux pour salami
Groupe de produits	Charcuterie crue
Zone de production initiale	Suisse

Schüblig de campagne, Ramswurst, Randenwurst, Bâton de St. Nicolas, Urner Hauswurst, Saucisse sèche du Valais, Schwartenwurst

Ingrédients	Viande de bœuf, viande de porc, lard, év. couennes, év. betteraves rouges (Randenwurst, Saucisse sèche du Valais), év. poireau (Saucisse sèche du Valais)
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, év. fumée à froid et/ou portée à maturation / séchée, parfois couverte de flore microbienne Boyaux: intestins grêles de bœuf, de porc, en collagène ou artificiels colorés Randenwurst avec une part de betterave rouge Saucisse sèche du Valais parfois aussi avec du poireau Schwartenwurst avec une forte part de couennes Ramswurst et Schwartenwurst se consomment cuites
Groupe de produits	Charcuterie crue
Zone de production initiale	Suisse, régional

Saucisse de campagne, Emmentaler Hauswurst

Ingrédients	Viande de bœuf, viande de porc, lard, év. couennes
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, fumée à froid et/ou év. portée à maturation / séchée Boyaux: intestins grêles de bœuf ou de porc, ou en collagène
Groupe de produits	Charcuterie crue
Zone de production initiale	Suisse, régional

Chorizo, Saucisson sec, Saucisse sèche

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, lard
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, fumée à froid et portée à maturation / séchée Boyaux: intestins grêles de bœuf, duodénums de bœuf ou côlons de porc Chorizo avec beaucoup de paprika en poudre
Groupe de produits	Charcuterie crue
Zone de production initiale	International, régional (Suisse romande)

Mortadella cruda, Mortadella di fegatoo

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de bœuf, év. lard, év. foie de porc ou de bœuf
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, portée à maturation/ séchée Dans des boyaux naturels
Groupe de produits	Charcuterie crue
Zone de production initiale	International, régional

Salametti, Salamella

Ingrédients	Viande de porc, viande de bœuf, lard
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, rubéfiée, portée à maturation / séchée, couverte de flore microbienne Suspendus « en chapelets » ou séparément par des ficelles Boyaux: intestins grêles de bœuf, de porc
Groupe de produits	Charcuterie crue
Zone de production initiale	International, régional

Charcuteries à chair cuite

Andouillettes

Ingrédients	Estomac, intestin de porc, év. estomac de veau, év. tripes de bœuf
Caractéristiques particulières	Pâte grossière, blanchie
Groupe de produits	Charcuterie à chair cuite
Zone de production initiale	International, régional (Suisse romande)

Blutschwartenmagen

Ingrédients	Tête de porc, lard de cou, couennes, sang de porc, bouillon
Caractéristiques particulières	Couennes finement hachées, sang et bouillon. Tête de porc coupée en gros dés, rubéfiée, échaudée, év. fumée Dans des baudruches de porc
Groupe de produits	Charcuterie à chair cuite
Zone de production initiale	International

Corned beef

Ingrédients	Viande de bœuf, bouillon, gélifiant
Caractéristiques particulières	Viande de bœuf moyennement hachée, salée, cuite En boîtes de conserve ou dans des boyaux stériles comme charcuterie
Groupe de produits	Charcuterie à chair cuite
Zone de production initiale	International

Fromage de tête (Tête marbrée)

Ingrédients	Morceaux de tête de porc, langue de porc, viande de porc, év. cornichons, aspic
Caractéristiques particulières	En salaison liquide, cuit, mélangé à de l'aspic. Grossièrement haché Dans des boyaux de cellophane ou stériles
Groupe de produits	Charcuterie à chair cuite
Zone de production initiale	International

Saucisse à tartiner au foie, Saucisse à tartiner de veau au foie

Ingrédients	Viande de porc, év. viande de veau (Saucisse à tartiner de veau au foie), hampes de porc, hampes de veau, foie de porc, bouillon, peut être amélioré avec des ingrédients spéciaux comme des truffes, des morilles, du poivre vert, etc.
Caractéristiques particulières	Pâte fine avec ingrédients cuits, parfois avec des morceaux de viande, rubéfiée, échaudée, parfois fumée à froid Dans des rectums ou des boyaux stériles
Groupe de produits	Charcuterie à chair cuite
Zone de production initiale	International

Produits de salaison cuits

Jambon à l'os, Jambon en vessie, Jambon de campagne, Jambon du four

Ingrédients	Muscles ou parts de muscles de la cuisse de porc ou cuisses entières, avec ou sans couenne, eau
Caractéristiques particulières	Salaison à sec ou liquide, fumés, crus ou le plus souvent cuits la structure musculaire doit rester reconnaissable Valeur $Q_2 \leq 3.7$
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International, régional

Fricassée fumée, Fricassée fumée cuite

Ingrédients	Poitrine de porc (fricassée)
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, fumée, crue ou cuite
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	Suisse

Pis de vache fumé, Pis de vache fumé cuit

Ingrédients	Pis de vache en gros morceaux
Caractéristiques particulières	Salaison à sec ou liquide, fumé, cru ou le plus souvent cuit.
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	Suisse

Langue de veau salée, Langue de veau salée et cuite, Langue de veau salée fumée, Langue de veau salée, fumée et cuite

Ingrédients	Langues de veau
Caractéristiques particulières	Langues de veau, salées, év. fumées, crues ou cuites
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Filet ou carré fumé cru, Filet ou carré fumé cuit

Ingrédients	Filet de porc, carré de porc avec côtes
Caractéristiques particulières	Filet de porc, côtelettes de porc salés, fumés, crus ou cuits
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Noix de jambon, Noix de jambon cuite, Jambon roulé, Jambon roulé cuit, Jambon d'épaulei

Ingrédients	Muscles ou parts de muscles de la cuisse (de l'épaule pour le jambon d'épaule) de porc, avec ou sans couenne, eau
Caractéristiques particulières	Salaison à sec ou liquide, fumés, crus ou cuits la structure musculaire doit rester reconnaissable la noix de jambon provient de la noix pâtissière
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Museau de bœuf cuit

Ingrédients	Mufle de bovin, tête de bœuf
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, cuit
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Pastrami

Ingrédients	Viande de bœuf (généralement poitrine), eau
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, fumée, cuite
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Garniture pour pizza, pour toast, pour sandwich

Ingrédients	Viande de porc, eau
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, cuite. Structure grossière
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Poitrine de poulet fumée cuite

Ingrédients	Poitrine de poulet, eau
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, év. fumée, cuite
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Fromage de tête (Tête marbrée)

Ingrédients	Morceaux de tête de porc, langue de porc, viande de porc, eau, év. cornichons
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, cuits, pressés. Structure grossière
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Jambon de bœuf

Ingrédients	Viande de bœuf
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, év. fumée, cuite. Morceaux de viande entiers ou morceaux grossiers
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Langue de bœuf salée, Langue de bœuf salée cuite, Langue de bœuf salée fumée, Langue de bœuf salée, fumée et cuite

Ingrédients	Langues de bœuf
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, év. fumées, crues ou cuites
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Rippli, Cou fumé, Cou fumé cuit, Côtelette fumée, Côtelette fumée cuite, Filet fumé, Filet fumé cuit

Ingrédients	Morceaux de carré de porc, de cou de porc, de côtes de porc, de filet de porc
Caractéristiques particulières	Salaison à sec ou liquide, fumés, crus ou cuits Filet de porc bien paré, légèrement salé, fumé, enrobé de lard de dos (anciennement appelé « Lachsschinkli/Jambon saumoné »)
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Museau de porc salé, Museau de porc salé cuit

Ingrédients	Museau de porc
Caractéristiques particulières	Salaison à sec ou liquide, cru ou le plus souvent cuit
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	Suisse

Palette fumée avec os, Palette fumée sans os, Palette fumée sans os cuite

Ingrédients	Epaule de porc avec ou sans couenne, avec ou sans os, eau
Caractéristiques particulières	Salaison à sec ou liquide, fumée, crue ou cuite
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Gnagi de tête de porc salé, Gnagi de tête de porc salé cuit

Ingrédients	Morceaux de tête de porc avec ou sans os
Caractéristiques particulières	Salaison à sec ou liquide, crus ou le plus souvent cuits
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	Suisse

Langue de porc salée, Langue de porc salée cuite

Ingrédients	Langues de porc
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, crues ou cuites
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Jambon de dinde

Ingrédients	Poitrine de dinde ou viande de la cuisse de dinde
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, év. fumée, cuite. Morceaux entiers ou morceaux grossièrement coupés
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Jambon de devant, Jambon de devant tzigane

Ingrédients	Muscles ou parts de muscles de l'épaule de porc avec ou sans couennes, eau
Caractéristiques particulières	Salaison à sec ou liquide, avec ou sans fumaison, cuits la structure musculaire doit rester reconnaissable Valeur $Q_2 \leq 4.0$
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Jambonneau salé, Jambonneau salé cuit, Jambonneau fumé, Jambonneau fumé cuit (connu aussi comme gnagi)

Ingrédients	Jambonneau de porc de l'épaule ou de la cuisse
Caractéristiques particulières	Salaison liquide, év. fumé, cru ou cuit
Groupe de produits	Produit de salaison cuit
Zone de production initiale	International

Produits de salaison crus

Mostbröckli, Viande fumée

Ingrédients	Viande de bœuf en morceaux entiers de la cuisse ou l'épaule
Caractéristiques particulières	Salaison à sec, fortement fumée et/ou séchée
Groupe de produits	Produit de salaison cru
Zone de production initiale	Suisse, régional

Lard de campagne, Pancetta arrotolata

Ingrédients	Poitrine de porc avec ou sans cartilage, avec ou sans couenne
Caractéristiques particulières	Salaison à sec, fortement fumée et/ou maturée / séchée Pancetta arrotolata est une poitrine (lard cru) roulée sans couenne
Groupe de produits	Produit de salaison cru
Zone de production initiale	International, régional

Lard à rôtir, Lard fumé, Lard salé, Lardons

Ingrédients	Poitrine de porc (lardons: en partie viande de porc), avec ou sans cartilage, avec ou sans couenne
Caractéristiques particulières	Salaison à sec ou liquide, fumée Lardons: poitrine de porc et év. viande de porc fumée, coupée en petits morceaux Le lard salé et le lard fumé peuvent aussi être cuits
Groupe de produits	Produit de salaison cru
Zone de production initiale	International, Suisse

Bresaola

Ingrédients	Morceaux entiers de cuisse de bœuf
Caractéristiques particulières	Salaison à sec, légèrement séchés, non pressés
Groupe de produits	Produit de salaison cru
Zone de production initiale	International, Suisse, régional

Coppa (des Grisons, du Tessin, etc.)

Ingrédients	Cou de porc
Caractéristiques particulières	Salaison à sec, maturé / séché ou aussi fumé
Groupe de produits	Produit de salaison cru
Zone de production initiale	International, Suisse, régional

Lardo

Ingrédients	Lard de dos
Caractéristiques particulières	Salaison à sec, maturé / séché et/ou fumé
Groupe de produits	Produit de salaison cru
Zone de production initiale	International

Lard-jambon

Ingrédients	Muscles ou parts de muscles de la cuisse de porc, avec ou sans couenne
Caractéristiques particulières	Salaison à sec, fortement fumés et maturés / séchés
Groupe de produits	Produit de salaison cru
Zone de production initiale	International

Viande séchée (d'Uri, de Gruyères, etc.), Rebibes de viande séchée

Ingrédients	Morceaux entiers de cuisse ou d'épaule de bœuf
Caractéristiques particulières	Salaison à sec, maturés / séchés parfois mis en forme, pressés
Groupe de produits	Produits de salaison crus
Zone de production initiale	International, Suisse, régional

Autres produits à base de viande

Poitrine de veau farcie cuite, Poitrine de porc farcie cuite

Ingrédients	Viande de veau ou viande de porc, farce de chair à saucisse
Caractéristiques particulières	Poitrine de veau ou poitrine de porc, avec farce, sans ou avec rubéfaction, cuite
Groupe de produits	Produit à base de viande
Zone de production initiale	International, Suisse

Rôti de veau cuit (épaule, cou, poitrine, cuisse de veau)t

Ingrédients	Rôti d'épaule, de cou, de poitrine, de cuisse de veau
Caractéristiques particulières	Tous des morceaux pour rôti, non rubéfiés, cuits
Groupe de produits	Produit à base de viande
Zone de production initiale	International

Roastbeef

Ingrédients	Entrecôte de bœuf (entrecôte entière, év. rumsteck, év. morceaux de cuisse de bœuf sans tranche carrée)
Caractéristiques particulières	Entrecôte de bœuf cuite rosé
Groupe de produits	Produit à base de viande
Zone de production initiale	International

Rôti de porc cuit (filet, épaule, cuisse, cou, poitrine)

Ingrédients	Filet de porc, épaule, cuisse, cou, poitrine de porc
Caractéristiques particulières	Tous des morceaux pour rôti, non rubéfiés, cuits
Groupe de produits	Produit à base de viande
Zone de production initiale	International

Bouilli, cuit

Ingrédients	Morceaux de viande de bœuf
Caractéristiques particulières	Non rubéfiés, cuits
Groupe de produits	Produit à base de viande
Zone de production initiale	International

Articles de traiteur
L'assortiment des articles de traiteur est sans limite, raison pour laquelle nous renonçons à les définir ou à les décrire dans le présent ouvrage. Ils doivent satisfaire aux prescriptions légales.

Par articles de traiteur on entend les produits suivants: terrines, rillettes, pâtés, sandwichs, canapés, articles en gelée, salades de viande et de saucisses, morceaux de rôti cuits *(voir aussi la description des autres produits à base de viande)*, etc.

5. Description des procédés technologiques

Les procédés technologiques employés doivent suivre les indications décrites dans le Guide pour une bonne pratique d'hygiène dans les entreprises de boucherie-charcuterie (UPSV-ABZ, 2019).

6. Directives, indicateurs, critères d'évaluations microbiologiques – valeurs indicatives

Les valeurs maximales contraignantes pour les micro-organismes sont fixées dans l'Ordonnance sur l'hygiène (OHyg). Les autres exigences, indicateurs et critères d'évaluation microbiologique sont contenus dans le Guide de bonne pratique de l'hygiène dans les entreprises de la boucherie (UPSV-ABZ, 2019), resp. dans OSAV lettres d'information 2021/2.1.

7. Paramètres analytiquesr

Les paramètres ci-après sont déterminés analytiquement comme suit:

- Eau [%] = perte de poids par séchage séchant
- Cendre [%] = résidu après incinération; partie anorganique non combustible
- Sel [%] = teneur en sodium [%] multipliée par un facteur 2.5
  (Attention: par rapport à la « teneur en sel de cuisine » déclarées par le passé (= chlorure x 1.667), la valeur pour les produits carnés typiques se situe en moyenne autour d'env. 0.3% plus élevée, vu que le « sel» mentionné plus haut contient, en plus du « sel de cuisine » (= chlorure de sodium) aussi l'apport en sodium par les additifs et la teneur naturelle de la viande et des autres ingrédients.)
- Protéines totales [%] = équivaut à 6.25 fois la teneur en azote total [%]
- Protéines du tissu conjonctif [%] = équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline [%]
- Protéines musculaires [%] = protéines totales [%] - protéines du tissu conjonctif [%]
- Lipides totales [%] = résidu de l'extraction Soxhlet à l'éther de pétrole après désagrégation à l'acide (= méthode de référence)
- Hydrates de carbone [%] = valeur d'analyse d'après différentes méthodes, selon le produit
- Energie [kJ ou kcal] = calculé à partir du pouvoir calorifique des composants principaux
- Valeur Q1 = 100 x protéines du tissu conjonctif [%] / protéines totales [%]
- Valeur Q2 = eau [%] / protéines totales [%]
- Valeur Q3 = lipides [%] / protéines totales [%]

8. Modifications par rapport à la version antérieure

Modifications effectuées	Page dans la version 3	Page dans la version 4
Adaptation générale « GUB/AOP » resp. « GGA/IGP » en « AOP », resp. « IGP »		
Adaptation générale OLMA écrit en majuscules		
Introduction et objectif ont été actualisés.		
Définition « viande » et « viande fraîche » : utilisation de formulation analogue au Guide de déclaration.	6	6

Modifications effectuées	Page dans la version 3	Page dans la version 4
Définition viande séparée mécaniquement adaptée comme suit : .« …est un produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles. La teneur en calcium doit être inférieure ou égale à 0,1% (= 100 mg par 100 g ou 1000 ppm) de produit frais (voir aussi ODAlAn, art. 4, al. 4 et art. 8). »	8	8
Définition de la viande assemblée est adaptée comme suit : « **Définition de produits à partir de morceaux de viande assemblés (anciennement « viande reconstituée »)** Les produits à base de morceaux de viande assemblés (appelés aussi restructurés) sont élaborés à partir de morceaux de viande en partie après traitement mécanique (hachoir / cutter) pour libérer les protéines musculaires à la surface avec adjonction de sel de cuisine / sel nitrité et/ou d'additifs et/ou d'enzymes. Les morceaux de viande sont ensuite travaillés (tumbler, barattage, mélanger, pétrir) et assemblés en un morceau plus grand. La structure des tissus des morceaux de viande utilisés reste conservée pour l'essentiel. Pour éviter une confusion des produits à base de morceaux de viande assemblés avec des produits à partir des morceaux de viande traditionnels il faut apposer dans la dénomination spécifique – et, au cas où il y aurait risque de tromperie, également dans le nom de produit, – l'indication « assemblé avec des morceaux de viande », et cela à chaque fois avec les mêmes caractères (taille, type). Le jambon n'est pas considéré comme produit à base de morceaux de viande assemblés (voir description du produit Jambon	9	9
Définition ingrédients de transformation et boyaux Les produits suivants sont considérés comme ingrédients de transformation: **Sang** **Abats** ■ Les organes tels que foie, rate, rognon, cœur, langue sans muqueuse, poumon, cervelle, moëlle épinière, ris, testicules, œsophage, estomac, rumen, caillette, rectum ainsi que intestin grêle de veau après retrait de la muqueuse, fraise de veau et crépine (Omentum major) de porc, pis. Selon l'espèce animale, certains organes ne sont pas admis pour la transformation (voir ODAlAn, art. 5). ■ Dans le cadre professionnel habituel les abats ne sont ajoutés qu'aux produits qui sont commercialisés après traitement thermique, à l'exception de certaines saucisses crues (p.ex. Lebersalsiz), resp. de produits de charcuterie crus avec maturation interrompue (p.ex. saucisse au foie). Pour l'utilisation de foie de porc cru il faut tenir compte avant tout des mesures et recommandations de Lettres d'information 2017/2 de l'OSAV en relation avec le risque d'hépatite E.	9	9
La définition du plasma sanguin est supprimée	9	
Bœuf IV: supprimé « (aussi avec cartilage) »	11	11
Adapté Porc V: « Lard de cou et de bajoue avec peu de viande maigre »	13	13
Adapté Porc VI: « Parures de lard, lard de jambon, d'épaule et hampes avec peu de viande maigre »	13	13
Adapté Porc VII: « Lard de dos, sans viande maigre »	13	13

<table>
<tr><th>Modifications effectuées</th><th>Page dans la version 3</th><th>Page dans la version 4</th></tr>
<tr><td>Interprétation du terme préparation de viande est adapté comme suit :
« 3.1 Interprétation du terme préparation de viande
(voir aussi OSAV Lettres d'information 2018/3)
Est considérée comme préparation de viande la viande fraîche, y compris la viande hachée, à laquelle des denrées alimentaires, épices ou additifs ont été ajoutés ou qui a été soumise à un traitement. Le traitement utilisé ne doit cependant pas modifier la structure fibreuse interne des muscles de la viande et éliminer ainsi les caractéristiques de la viande au sens de viande fraîche. Les préparations de viande ne sont ni cuites, ni fumées, ni séchées, ni totalement rubéfiées. Le degré de hachage ne joue cependant aucun rôle
Exemples : Chair à saucisses crue, même s salé aux nitrites, viande marinée, cevapcici, tartare, saucisse à rôtir de porc fraîche, etc. »</td><td>14</td><td>14</td></tr>
<tr><td>3.2 Description des différentes préparations de viande
Adapté: « …Dans le cas de l'utilisation de produits à base de morceaux de viande assemblés (définition, voir point 2.1) il faut le mentionner … »</td><td>14</td><td>14</td></tr>
<tr><td>Pour « Hamburger, Beef Burger, Poulet Burger, etc. »,
Supprimé le passage suivant:
« (Part de viande selon définition ODAlAn, Art. 4: au moins 80%) »</td><td>16</td><td>16</td></tr>
<tr><td>Sous « Charcuteries crues à maturation interrompue »
Complété les exemples:
« …luganighe, etc. Saucisse à rôtir de porc avec sel nitrité,
Salsiccia ticinese (Luganighetta), etc. »</td><td>19</td><td>19</td></tr>
<tr><td>Charcuteries à chair cuite
Adapté: « …conservés au frais (datage: «à consommer jusqu'au»). »</td><td>19</td><td>19</td></tr>
<tr><td>Adapté Définition de produits à base de viande traditionnels (AOP/IGP) :
« Produits à base de viande avec une Appellation d'origine protégée (AOP), resp. une Indication géographique protégée (IGP) : ils sont mentionnés dans le Registre des appellations d'origine et des indications géographiques (OFAG en ligne). Pour les produits avec une AOP, depuis la matière première pour l'élaboration et jusqu'au produit final proviennent entièrement d'une région d'origine clairement définie. Les spécialités avec une IGP sont soit produites, transformées ou affinées dans le lieu d'origine. Elles ne peuvent être produites que par les entreprises qui sont membres du groupement qui en a fait la demande, qui a leur tour sont responsables pour le cahier des charges en question.»
«Pour la fabrication de produits à base de viande traditionnels conformément à l'ODAlAn, art. 9, al. 4, les additifs suivants sont utilisés selon le groupe de produit conformément aux exigences de l'OAdd et de la bonne pratique de fabrication : »</td><td>20</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Compléter le tableau :
<table>
<tr><th></th><th>Charcuteries échaudées</th><th>Charcuteries crues</th><th>Charcuteries à chair cuite</th><th>Produits de salaison cuits</th><th>Produits de salaison crus</th></tr>
<tr><td>E252 Nitrate de potassium</td><td>–</td><td>✖/–</td><td>–</td><td>–</td><td>✖/–</td></tr>
</table>
</td><td>20</td><td>21</td></tr>
</table>

Modifications effectuées	Page dans la version 3	Page dans la version 4
Définition des ingrédients avec fonction d'un additif « Les ingrédients avec fonction d'un additif sont des denrées alimentaires qui sont par exemple concentrées, fermentées et/ou ont subi un traitement enzymatique. Dans ce cas la concentration d'une substance déjà contenue est rehaussée ou de nouvelles substances se sont formées. Celles-ci produisent ainsi un effet technologique dans le produit final. Cela comprend entre autres des poudres ou extraits de légumes riches en nitrates pour la rubéfaction et des jus de légumes fermentés pour prolonger la durée de conservation. Le recours à ces ingrédients équivaut à l'utilisation d'un additif nécessitant une autorisation et doit par conséquent être déclaré. »		21
Schüblig, enveloppe et caractéristiques adaptées: « Intestin grêle de bœuf Calibre 30 – 38 mm (éventuellement coloré avec du sang) Intestin grêle de porc Calibre 28 – 38 mm (éventuellement coloré avec du sang) » « Pâte préparée au cutter, de structure fine, éventuellement avec marquage grossier et/ou garniture de dés de lard de dos ou de langue… »	30	30
Gendarme, enveloppe adaptée: « Intestin grêle de porc Alternative: boyau en collagène »	33	33
Jambon (de campagne, de derrière, cuit, modèle) Valeurs nutritives et paramètres de qualité adaptés: « …Valeur Q2 max. 3.7 (avec boyaux stériles max. 3.8) »	40	40
Compléter les nouveaux produits IGP et AOP enregistrés depuis la version 3: Appenzeller Mostbröckli (IGP), Appenzeller Pantli (IGP), Appenzeller Siedwurst (IGP), Berner Zungenwurst (IGP), Boutefas (AOP) et Jambon de la Borne (AOP)	43ff	43ff
Uniformisation de la structure des produits IGP et AOP avec: p.ex. Viande musculaire, Lard, Glace/eau, Sel, Epices et/ou Extraits d'épices, Additifs et autres ingrédients	43ff	43ff
Adaptation Viande des Grisons IGP « La liste des épices est donnée à titre d'exemple et n'est pas définitive : poivre, ail, gingembre, genièvre, laurier, piment » « Produit de salaison (facultatif) » « La Viande des Grisons est un produit de salaison cru, fabriqué à base de cuisses d'animaux de l'espèce bovine. Le produit est rectangulaire, de texture ferme et de couleur rouge à l'intérieur. Au cours de la maturation (séchage), il se forme à la surface une moisissure noble qui est régulièrement, mais pas obligatoirement, retirée avant le conditionnement. »	43	46 47
Adaptation Longeole IGP « Graines de fenouil non-médicinal entières, … »	44	48
Adaptation Saucisse d'Ajoie IGP « Viande musculaire Viande de porc P I à P VII » « Caractéristiques: … sans attache ou éventuellement avec une ficelle… …120-150 g. Si elle est vendue sèche, elle aura perdu au moins 30 %… »	45	49

Modifications effectuées	Page dans la version 3	Page dans la version 4
Adaptation Saucisson vaudois IGP « …perte de poids de 30% minimum .... » « Il est conditionné exclusivement dans un boyau naturel de porc (frisé de porc). Les extrémités sont fermées au moyen de ficelles ou de clips. Son calibre est de 45 à 65 mm pour une longueur de 13 à 24 cm, la longueur est comprise entre le double et quintuple du calibre. »	46	50
Adaptation St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst / St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP) « Norme minimale AQ viande suisse… » « Adjonction facultative, jusqu'à 10% au max. de la masse totale crue » « Eau et/ou lait frais » : « … lait de vache… » « … part proportionnelle de lait en poudre, d'eau… » « part de sel de cuisine… » « La St. Galler (Kalbs)bratwurst est une 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.). Elle est embossée dans des menus de porc naturels, d'un calibre de 26 à 42 mm. Le poids du produit fini varie entre 80 et 300 g. La couleur est claire/blanche. »	48	52
Adaptation Lard sec du Valais IGP Adaptation: « Poitrine de porc … »	50	54
Saucisse de bœuf, Saucisse à bouillir Supprimé le produit IGP « Appenzeller Siedwurst »	53	57
Saucisse du brasseur, Krakauer, Brianzola, Zampone Supprimé le produit IGP « Berner Zungenwurst »	54	58
Produits de charcuterie crue à maturation interrompue Supprimé le produit AOP « Boutefas »	58	62
Pantli, Klübler, Alpenklübler, Saucisse à l'ail Supprimé le produit IGP « Appenzeller Pantli »	59	63
Produits de salaison cuits Supprimé le produit AOP « Jambon de la Borne »	61	65
Mostbröckli, Viande fumée Supprimé le produit IGP « Appenzeller Mostbröckli »	65	69
6. Directives, indicateurs d'évaluations microbiologiques – valeurs indicatives Adaptation de la référence: « …entreprises de la boucherie (UPSV-ABZ, 2019), resp. relevées dans la Lettre d'information 2021/2 de l'OSAV : Valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques. »	68	73
9. Liste des abréviations et références de la littérature Rectifié, actualisé et adapté	71	78

9. Liste des abréviations et références de la littérature

- ABZ: Centre de formation pour l'économie carnée suisse ABZ, Spiez.
- ACCS: Association des chimistes cantonaux de Suisse
- AOP = appellation d'origine protégée (en alld. aussi AOP), attribué à un article qui est produit, transformé et affiné dans une région déterminée
- APCS, 2009: Viande et charcuteries (Chap. 1), Patrimoine culinaire suisse, Partie 1. Association Patrimoine Culinaire Suisse (APCS / Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz VKES), Lindau (éditeur), p. 1-262.
- Banque de données suisse des valeurs nutritives. EPF Zurich. https://naehrwertdaten.ch/fr/
- BPF = bonne pratique de fabrication
- IGP = Indication géographique protégée, c.à.d. un article qui est produit, transformé ou affiné dans une région déterminée
- JB = Jungvieh – jeune bétail
- KV = Kalb – Veau
- MA = Muni (übrige) – Autre taureau
- MT = Muni – Taureau (ungeschaufelt)
- OAbCV: Ordonnance concernantl 'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (RS 817.190), Conseil fédéral, Berne.
- OAdd: Ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (RS 817.022.31), Département fédéral de l'intérieur, Berne.
- OB = Ochse - Boeuf
- OIDAl: Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (RS 817.022.16), Département fédéral de l'intérieur, Berne.
- ODAIAn: ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108), Département fédéral de l'intérieur, Berne.
- ODAlOUs: ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02) Département fédéral de l'intérieur, Berne.
- OFAG: Office fédéral de l'agriculture, Berne.
- OFAG Registre en ligne des Appellation d'origine (AOP) et des Indication géographiques (IGP). Office fédéral de l'agriculture (OFAG), Berne (https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnungen-und-geografische-angaben.html)
- OFE: ordonnance sur les épizooties (RS 916.401), Confédération, Berne.
- OFSP: Office fédéral de la santé publique, Berne.
- OHyg: ordonnance sur l'hygiène (RS 817.024.1), Département fédéral de l'intérieur, Berne
- OHyAb: Ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (RS 817.190.1), Département fédéral de l'intérieur, Berne.
- OSAV: Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Berne.
- OSAV, 2018: Interprétation des termes « Préparations de viande et produits à base de viande » selon l'art. 4 de l'ODAIAn; Lettre d'information de l'OSAV 2018/3
- Proviande: limites de poids et d'âge. Proviande, Berne (www.proviande.ch).
- RG = Rind – Génisse
- RV = Rind – Vache
- Schmid A., 2012: Composition des produits carnés d'origine suisse. ALP science, Institut de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), Berne, 542, 1-28.
- UPSV: Union Professionnelle Suisse de la Viande, Zurich
- UPSV, 2015: Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse. Union Professionnelle Suisse de la Viande, Zurich (éditeur) 2e édition retravaillée, p. 439-441.
- UPSV, 2019: La dénomination et l'emploi des morceaux de viande. Union Professionnelle Suisse de la Viande, Zurich (éditeur) p. 1-84.
- UPSV-ABZ, 2020: Guide pour une bonne pratique d'hygiène dans les boucheries-charcuteries. Union Professionnelle Suisse de la Viande, Zurich (éditeur), Version 4.1, p. 1-190.
- VK = Vache – Kuh