Cahier des charges de la dénomination « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » homologué par l'arrêté du 29 octobre 2015 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée, *JORF* du 7 novembre 2015
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 46-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Consortium des Salaisons d'Auvergne
9 allée Pierre de Fermat
63170 Aubière
Tél**. :** 04.73.28.92.82
Fax **:** 04.73.28.92.83
Courriel **:** urpal@orange.fr

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.2 : produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

1) NOM DU PRODUIT

« Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Saucisson sec d'Auvergne » et la « Saucisse sèche d'Auvergne » sont des produits carnés crus, fermentés puis séchés, composés d'une mêlée de viandes porcines hachées, salées, aillées et épicées. Ils ne sont ni fumés, ni enrobés par des herbes ou des épices.

2.1. Présentation à la vente

Le « Saucisson sec d'Auvergne » et la « Saucisse sèche d'Auvergne » sont commercialisés sous l'une des trois formes suivantes :

- en pièces entières dans leur boyau. Ils peuvent être éventuellement bridés, sous filet, cendrés ou avec une fleur blanche. Ils peuvent être présentés nus (sans emballage) ou emballés, éventuellement sous atmosphère contrôlée,

- à la coupe, c'est-à-dire en tranches, avec remise directe au consommateur,
- tranchés-préemballés sous film ou en barquette (sous vide ou atmosphère contrôlée). Les produits sont alors présentés sans le boyau, retiré préalablement au tranchage.

2.2. Caractéristiques physiques

La forme et le poids des produits ainsi que leurs durées de fabrication et de séchage sont liés aux dimensions des pièces de boyau utilisé (diamètre, longueur et épaisseur du boyau).

2.2.1. « Saucisson sec d'Auvergne »

Les produits poussés dans les boyaux naturels du porc appelés « chaudin » ou « suivant », « rosette » ou « fuseau », sont communément nommés « saucissons ». Ces pièces sont plutôt droites, plus ou moins épaisses et longues. L'attache du boyau se fait à la ficelle. La tenue du boyau peut être renforcée par un bridage (ficelage) externe ou un filet qui lui peut être clippé.

Les saucissons secs destinés au tranchage peuvent être poussés dans des boyaux collagéniques qui sont retirés avant tranchage. Ces saucissons sont emballés et commercialisés uniquement tranchés, sans le boyau.

	Dimensions	Poids sec	Boyau	Forme	Durée du process*	Fermeture du boyau	Présentation à la vente
SAUCISSON SEC D'AUVERGNE	Diamètre : 4 à 8 cm Longueur : 10 à 20 cm	200 à 400 g	chaudin	droite plus ou moins régulière	≥ 21 jours	Attache ficelle, avec tenue du boyau renforcée ou pas par bridage ou filet clippé	Entier dans le boyau ou tranché
	Diamètre : 5 à 10 cm Longueur : 15 à 35 cm	400 à 800 g	chaudin, suivant		≥ 28 jours		
	Diamètre : 6 à 12 cm Longueur : 20 à 50 cm	> 800 g	suivant, rosette, fuseau		≥ 42 jours		
	Diamètre : > 5 cm	-	naturel ou colla-génique	droite et régulière	≥ 42 jours	Attache ficelle ou clip	Prétranché préemballé sans boyau

** durée du process, du hachage de la mêlée jusqu'à la sortie du séchoir pour emballage*

2.2.2. « Saucisse sèche d'Auvergne »

Les produits poussés dans le boyau naturel du porc appelé « menu » (intestin grêle) sont beaucoup plus fins et sont dénommés « saucisses ». Ces boyaux sont le plus fréquemment fractionnés et conduisent à des pièces finies en forme de fer à cheval, de U ou droites.

Ce boyau, de même diamètre et donc de même durée de sèche, peut être non fractionné, donc de plus grande longueur, et enroulé plusieurs fois autour d'une perche pour son séchage. Cette saucisse est dénommée « saucisse perche ».

L'attache du boyau peut se faire à la ficelle ou/et par clip.

Les saucisses sèches destinées au tranchage peuvent être poussées dans des boyaux collagéniques, qui sont retirés avant tranchage. Ces saucisses sont emballées et commercialisées uniquement tranchées, sans le boyau.

		Dimensions	Poids sec	Boyau	Forme	Durée du process*	Fermeture du boyau	Présentation à la vente
SAUCISSE SECHE	**D'AUVERGNE**	Diamètre : 2,5 à 5 cm Longueur : 10 à 20 cm	200 à 350 g	« menu » fractionné ou pas	pièce en fer à cheval, en U ou droite	≥ 18 jours	Attache ficelle ou clip	Entière dans le boyau ou tranchée
		Diamètre : 2,5 à 5 cm Longueur : plus de 50 cm	0,8 à 4 kg		collier enroulé (dit perche)			
		Diamètre : 2,5 à 5 cm	-	menu ou colla-génique	droite et régulière	≥ 28 jours	Attache ficelle ou clip	Prétranchée préemballée sans boyau

** durée du process, du hachage de la mêlée jusqu'à la sortie du séchoir pour emballage*

2.3. Caractéristiques physico-chimiques

Les seuils des critères physico-chimiques du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne » sont présentés ci-après. Ils sont identiques pour les saucisses sèches et les saucissons secs sauf pour l'humidité des grosses pièces de diamètre supérieur à 70 mm du fait de leur épaisseur et d'une conduite plus lente du séchage.

Tableau des caractéristiques physico-chimiques contrôlables	
Caractéristiques du produit fini	Seuil
- Humidité du Produit Dégraissé (HPD)	≤ 52 %
sauf grosses pièces (diamètre > 70 mm)	≤ 56 %
- Taux de lipides (ramené à une HPD de 77 %)	≤ 20 %
- Rapport collagène / protides	≤ 13 %
- Taux des sucres solubles totaux (ramené à une HPD de 77 %)	≤ 1 %
- pH	≥ 5

2.4. Caractéristiques sensorielles

Le « Saucisson sec d'Auvergne » et la « Saucisse sèche d'Auvergne » ont une texture moelleuse à sèche, une odeur et un goût aillés. La tranche est de couleur rouge à rouge sombre et présente une forte cohésion, avec peu de gras, bien réparti.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de fabrication (de la préparation de la mêlée à la fin du séchage des produits) du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne » s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Allier : communes d'Abrest, Andelaroche, Archignat, Arfeuilles, Arpheuilles-Saint-Priest, Arronnes, Avrilly, Barberier, Barrais-Bussolles, Beaune-d'Allier, Bègues, Bellenaves, Bellerive-sur-Allier, Bert, Besson, Bézenet, Billezois, Billy, Biozat, Bizeneuille, Blomard, Bost, Le Bouchaud, Bransat, Bresnay, Le Brethon, Le Breuil, Broût-Vernet, Brugheas, Busset, Buxières-les-Mines, La Celle, Cérilly, Cesset, La Chabanne, Chambérat, Chamblet, Chantelle, La Chapelaude, La Chapelle, Chappes, Chareil-Cintrat, Charmeil, Charmes, Charroux, Châtel-de-Neuvre, Châtel-Montagne, Châtelperron, Châtelus, Châtillon, Chavenon, Chavroches, Chazemais, Chezelle, Chirat-l'Église, Chouvigny, Cindré, Cognat-Lyonne, Colombier, Commentry, Courçais, Coutansouze, Cressanges, Creuzier-le-Neuf, Creuzier-le-Vieux, Cusset, Deneuille-lès-Chantelle, Deneuille-les-Mines, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Doyet, Droiturier, Durdat-Larequille, Ébreuil, Échassières, Escurolles, Espinasse-Vozelle, Étroussat, Ferrières-sur-Sichon, Fleuriel, Fourilles, Gannat, Gipcy, Givarlais, La Guillermie, Hauterive, Huriel, Hyds, Isserpent, Jaligny-sur-Besbre, Jenzat, Laféline, Lalizolle, Lamaids, Langy, Lapalisse, Laprugne, Lavault-Sainte-Anne, Lavoine, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddes, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-de-Beaune, Louroux-de-Bouble, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Malicorne, Marcillat-en-Combraille, Mariol, Le Mayet-d'École, Le Mayet-de-Montagne, Mazerier, Mazirat, Meillard, Meillers, Mesples, Molles, Monestier, Monétay-sur-Allier, Montaiguët-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Monteignet-sur-l'Andelot, Le Montet, Montmarault, Montord, Montvicq, Murat, Nades, Naves, Néris-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Nizerolles, Noyant-d'Allier, Périgny, La Petite-Marche, Poëzat, Prémilhat, Quinssaines, Rocles, Ronnet, Saint-Angel, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Bonnet-de-Four, Saint-Bonnet-de-Rochefort, Saint-Caprais, Saint-Christophe, Saint-Clément, Saint-Désiré, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Didier-la-Forêt, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Étienne-de-Vicq, Saint-Fargeol, Saint-Félix, Saint-Genest, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Germain-de-Salles, Saint-Germain-des-Fossés, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Marcel-en-Murat, Saint-Martinien, Saint-Nicolas-des-Biefs, Saint-Palais, Saint-Pierre-Laval, Saint-Pont, Saint-Priest-d'Andelot, Saint-Priest-en-Murat, Saint-Prix, Saint-Rémy-en-Rollat, Saint-Sauvier, Saint-Sornin, Saint-Yorre, Sainte-Thérence, Sanssat, Saulcet, Saulzet, Sazeret, Serbannes, Servilly, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Sussat, Target, Taxat-Senat, Teillet-Argenty, Terjat, Le Theil, Theneuille, Thionne, Treban, Treignat, Treteau, Trézelles, Tronget, Ussel-d'Allier, Valignat, Varennes-sur-Tèche, Veauce, Vendat, Verneix, Le Vernet, Verneuil-en-Bourbonnais, Vernusse, Vichy, Vicq, Le Vilhain, Villebret, Villefranche-d'Allier, Viplaix, Vitray, Voussac, Ygrande.

Département du Cantal : toutes les communes.

Département de la Corrèze : communes de Chaveroche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel, Valiergues.

Département de la Haute-Loire : toutes les communes.

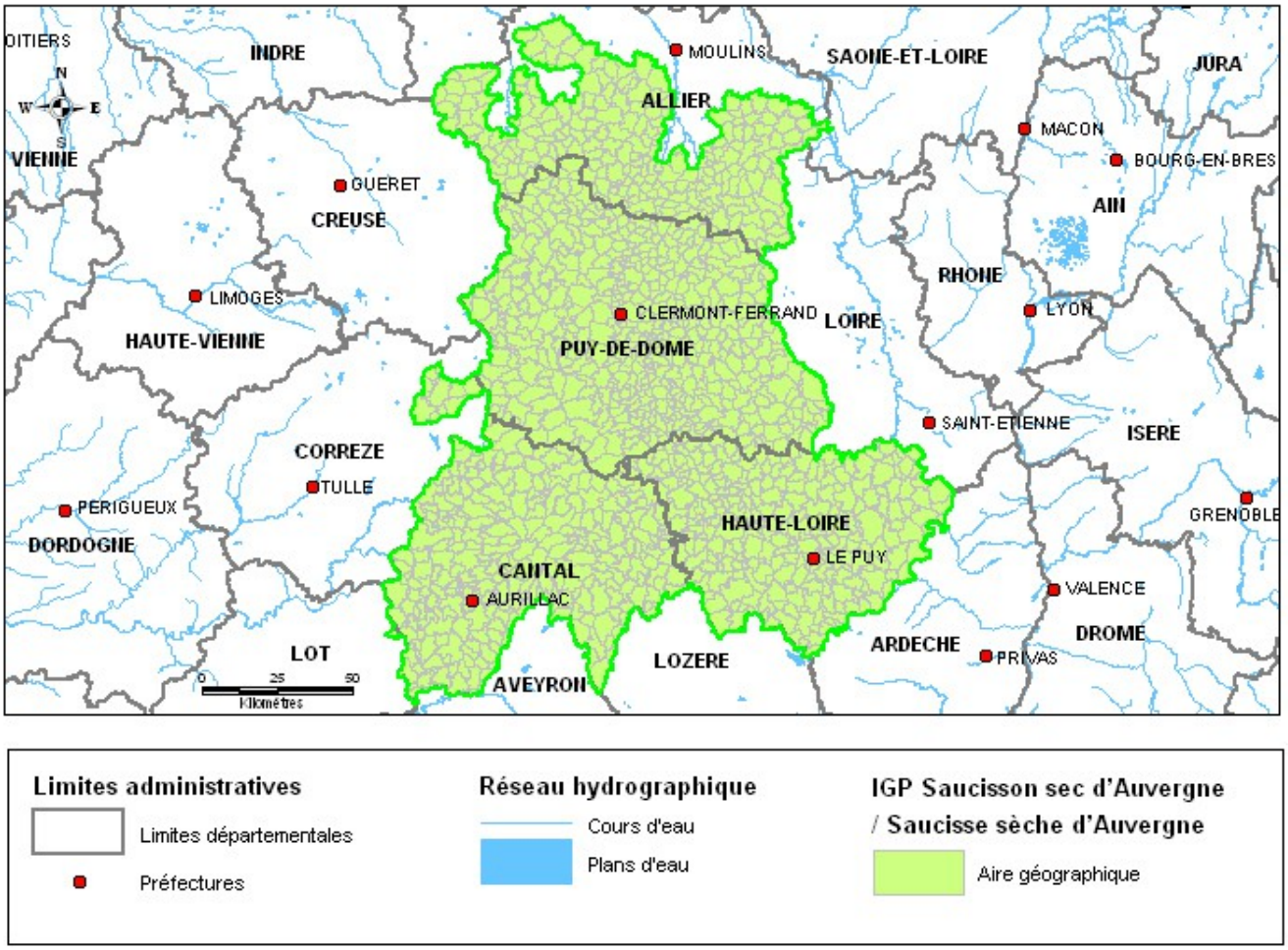
Département du Lot : commune de Labastide-du-Haut-Mont.

Département du Puy-de-Dôme : toutes les communes.

Présentation de l'aire géographique



Aire géographique
IGP Saucisson sec d'Auvergne / Saucisse sèche d'Auvergne



SOURCES: BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2012

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Traçabilité dans l'atelier de transformation

Outre la localisation des ateliers de fabrication dans l'aire géographique de l'indication géographique protégée, la preuve de l'origine des produits fabriqués est apportée par la tenue journalière et le contrôle d'un système d'informations permettant au sein des ateliers de :
- décrire les flux à travers les opérations unitaires avec enregistrement et archivage ;
- retrouver la trace des produits finis et l'origine des matières premières dans les deux sens, jusqu'aux points de vente en aval, jusqu'aux élevages en amont.

Dans les ateliers, trois sous-systèmes interconnectés, informatiquement ou pas, forment l'ossature des dispositifs caractérisant et enregistrant les flux :

- un dispositif centré sur la matière première avec description-enregistrement-archivage des caractéristiques physiques et provenance des lots de matières premières utilisées, ainsi que de leur suivi tout au long du process de préparation des viandes en cas d'entrée de carcasses entières ou demi-carcasses (registre ou collection de fiches d'identification-description et suivi des lots de matières premières ou codage informatique) ;

- un dispositif centré sur le produit en cours de fabrication, avec description-enregistrement-archivage des entrées en fabrication des matières premières, ingrédients et additifs utilisés (registre ou collection de fiches d'identification ou/et de description des lots de produits ou codage informatique), avec leur suivi tout au long du process d'élaboration ;

- un dispositif centré sur le produit fini avec description-enregistrement-archivage des lots vendus, destinataires et destinations, voire lieux de passage des produits mis en marché (registre ou collection de fiches d'identification et de description des lots de produits vendus jusqu'aux points de vente ou codage informatique).

Étape	Actions de traçabilité et de maîtrise	Éléments descriptifs à enregistrer
Réception et stockage des matières premières	Description des lots réceptionnés Information des fiches descriptives Conservation des enregistrements et des identifiants entrés avec les lots de matières premières (traçabilité amont par certificat d'origine ou autre dispositif) Cahiers des charges fournisseurs	Lots de matières premières : - nom des matières - nom du fournisseur - poids - date de réception - date d'abattage - données analytiques - destination du lot
Phase 1 de la préparation de la mêlée à la sortie du séchage	Création et information d'une fiche-suiveuse ou d'un système équivalant par lot ou mêlée Comptabilité matière des viandes et mêlées Fiches-recette Gestion des ingrédients et additifs	Étapes du process : - marquage différencié des recettes - numéro de lot de fabrication - composition avec n° de lots de viandes - date de mise en œuvre - quantités mises en œuvre - caractéristiques technologiques
Phase 2 tranchage, conditionnement et stockage	Information des lots tranchés avec comptabilité matière spécifique Information des lots expédiés Suivi des étiquettes utilisées et des stocks Comptabilité matière	Lots tranchés (suivi spécifique) : - fiche sortie/fiche entrée avec n° des lots - volumes entrées / sorties - date de tranchage Lots conditionnés : - fiche lot de sortie/entrée avec date, volumes, nombre de pièces

		- code-produit ou numéro de lot
Transport et vente	Suivi des expéditions Comptabilisation des ventes	Lots expédiés : nature, quantités, destinations, dates Ventes : nature, quantités, destinations, dates

4.2. Traçabilité dans l'atelier de tranchage

Une convention de traçabilité lie le trancheur et le salaisonnier fournisseur ou demandeur d'une prestation de tranchage. Elle assure de l'existence et de l'application du dispositif de traçabilité exigé. Celui-ci garantit l'origine des produits finis et informe de la destination des produits diffusés. Pour ce faire :

- le fabricant détient un registre de chaque sortie informant des caractéristiques de chaque lot expédié ;
- le trancheur détient et informe sur un même registre les entrées et les sorties des produits, tient une comptabilité matière, gère les entrées et sorties des étiquettes.

4.3. Traçabilité des matières premières

Le site d'engraissement de l'animal est identifié. Le poids des carcasses permet de sélectionner celles qui sont conformes et donnent les maigres et les gras adéquats. La traçabilité de ces caractéristiques est assurée de l'engraissement à la commercialisation du produit fini, en passant par l'abattage et la découpe.

Étape	Actions de traçabilité et de maîtrise	Éléments descriptifs à enregistrer
Engraissement	Identification des sites d'élevage Identification des animaux Suivi des lots d'animaux Enregistrement des caractéristiques des animaux	Indicatif de marquage du site d'engraissement Liste des éleveurs Bon d'enlèvement des lots d'animaux Caractéristiques retenues
Abattage	Identification des animaux et des carcasses Suivi de la provenance Enregistrement des caractéristiques des carcasses Enregistrement des caractéristiques du process Suivi des lots et de leur transfert	Numéro d'abattage et lien avec l'indicatif de marquage du site d'engraissement Bordereau de pesée-classement Poids (marquage éventuel) Caractéristiques (carcasses, process …)
Découpe	Information et origine des lots découpés Information et origine des lots expédiés Suivi des expéditions et des stocks Comptabilité matière	Composition des lots de carcasses découpées Composition des lots de pièces expédiées

4.4. Identification des opérateurs et obligations déclaratives

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration ou de transformation de l'indication géographique protégée « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » est tenu de s'identifier auprès du groupement demandeur, en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Il est tenu également de communiquer annuellement ses données d'activité dans le cadre de l'indication géographique protégée « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » au groupement demandeur avant le 28 février de chaque année.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Caractéristiques des viandes utilisées

Les viandes (maigres et gras) entrant dans la composition du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne » proviennent exclusivement de porcs charcutiers et de coches (truies de réforme) et répondent aux caractéristiques décrites ci-après.

Aucune limite géographique n'est fixée quant à l'origine des porcs et des coches.

5.1.1. Caractéristiques générales

Tous les animaux sont identifiés et tracés. Les mâles entiers, verrassons, monorchides, cryptorchides et hermaphrodites sont exclus.

Toutes les catégories du classement carcasse SEUROP sont acceptées. Il n'y a en effet pas de corrélation entre la classification européenne de conformation des carcasses et les caractéristiques qualitatives des viandes recherchées pour la fabrication du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne ».

Les pratiques des éleveurs et des abatteurs-découpeurs ont une influence notable sur la qualité des viandes mises en fabrication. Les critères suivants sont ainsi respectés :

- Alimentation : l'aliment d'engraissement des porcs charcutiers contient 60 % au moins de céréales, oléagineux et leurs produits dérivés, et comporte moins de 1,7 % d'acide linoléique (calcul sur la matière sèche).

- Tranquillisants : l'usage de médicaments tranquillisants est interdit 48 heures avant le départ de l'élevage et pendant le transport des porcs charcutiers et des coches.

- Embarquement : les élevages sont équipés d'un dispositif d'embarquement fonctionnel pour les porcs charcutiers (selon les cas : quai d'embarquement, aire d'attente…). Les porcs charcutiers subissent une mise à jeun de 12 heures minimum entre le dernier repas et l'heure de l'embarquement pour l'abattoir.

- Attente avant abattage : une durée d'attente minimum de deux heures est respectée entre la fin du déchargement du lot de porcs charcutiers ou de coches à l'abattoir et l'abattage du premier animal.

- Douchage : les porcs charcutiers et les coches sont, sauf si la température extérieure est inférieure à 10°C, brumisés ou douchés à leur arrivée à l'abattoir et/ou une demi-heure avant l'abattage.

- Aiguilles cassées : les porcs charcutiers et coches susceptibles de contenir une aiguille cassée sont repérés en élevage par un tatouage XXXXXX et signalés comme tels sur les bordereaux d'enlèvement. Au stade de la découpe, les carcasses de ces animaux sont exclues.

5.1.2. Nature et part des viandes spécifiques incorporées dans la mêlée

Des viandes spécifiques sont incorporées à la mêlée. Elles présentent des caractéristiques technologiques et sensorielles adaptées à la fabrication du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne » : couleur rouge moyen ou foncé, moindre humidité, meilleure rétention d'eau, potentiel d'oxydo-réduction élevé, moindre proportion d'acides gras insaturés... La couleur des maigres est un bon descripteur de l'ensemble des qualités recherchées. Ces maigres présentent une note supérieure ou égale à 3 sur l'échelle japonaise.

Ces viandes spécifiques proviennent :

- de carcasses de coche de poids supérieur à 120,0 kg de carcasse (poids chaud) issues d'animaux ayant respecté un délai minimal de repos de deux semaines entre la fin du sevrage de la dernière portée et l'embarquement avant abattage. Ces critères excluent les animaux affaiblis par l'intensité de leur activité reproductive ;

- de carcasses de porc charcutier de poids supérieur à 93,0 kg de carcasse (poids chaud), dans l'objectif d'exclure les viandes trop maigres, trop blanches, trop tendres et trop humides.

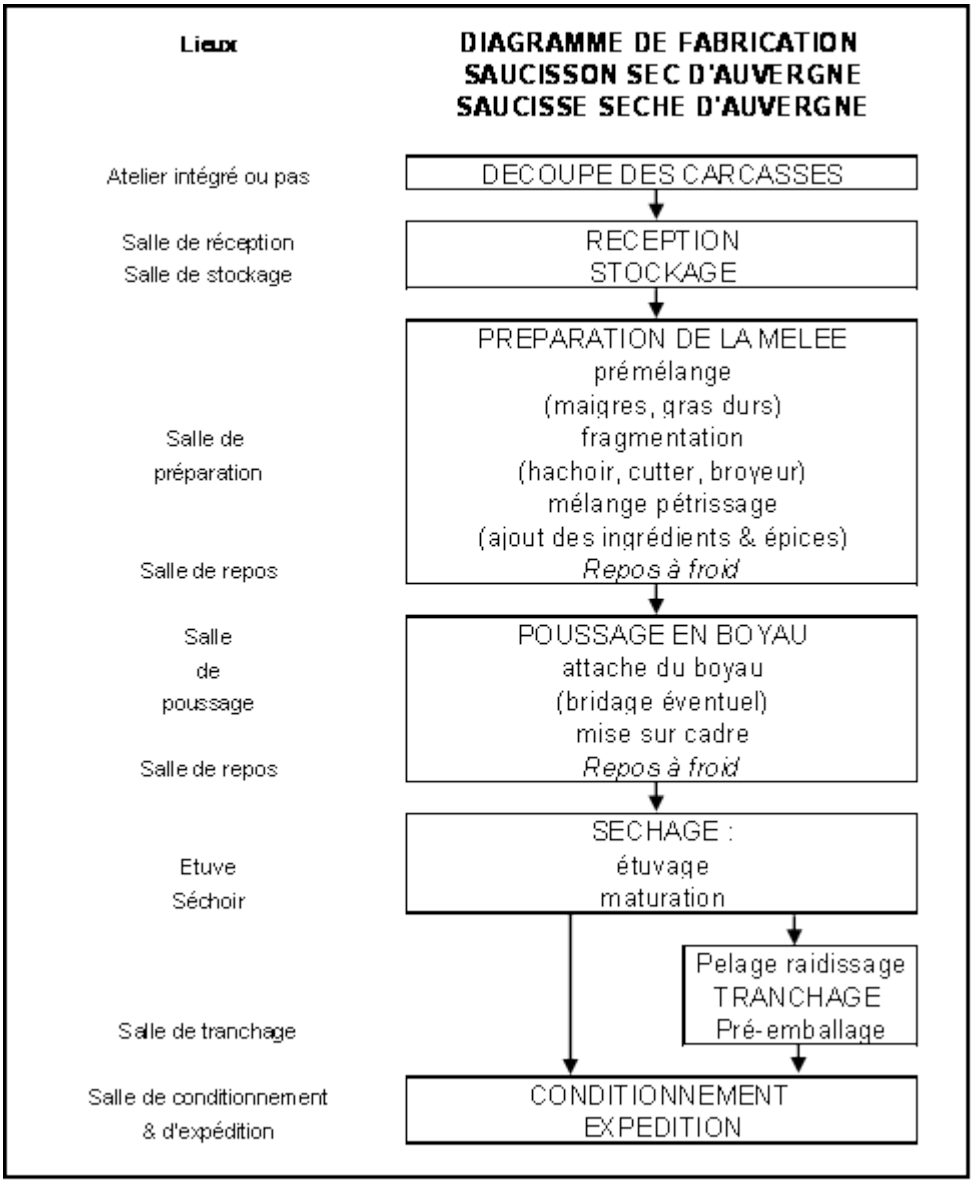
Dans l'objectif d'assurer le niveau qualitatif souhaité, la proportion de viandes spécifiques dans les mêlées est supérieure ou égale à 70 %. Ce rapport intègre au numérateur comme au dénominateur l'ensemble des maigres et gras incorporés.

5.1.3. Autres viandes

Les viandes qui viennent éventuellement compléter la mêlée proviennent de porcs charcutiers femelles ou mâles castrés.

5.2. Etapes de la fabrication

Trois étapes se succèdent avant conditionnement ou tranchage des produits finis :
- la préparation des viandes et de la mêlée ;
- l'embossage (ou poussage en boyau), précédé et/ou suivi d'une phase de repos à froid ;
- les phases chaudes d'étuvage et de séchage.



5.2.1. Préparation des maigres et des gras composant la mêlée

Les maigres et gras composant la mêlée proviennent d'une découpe sélective de coches et/ou de porcs charcutiers. Les seules pièces admises sont : la longe, l'épaule, le jambon, la poitrine et la bardière.

Un cahier des charges est établi avec chacun des fournisseurs. A la réception, les viandes sont vérifiées par sondage et triées au moyen d'un examen visuel, éventuellement complété de mesures, afin de respecter les critères suivants :

- Les maigres sont "normaux" en termes de couleur, de consistance et d'humidité, c'est-à-dire ne présentent pas les défauts des viandes "pâles, molles et exsudatives" ou "sombres, fermes et sèches". Pour ce faire, leur couleur se situe dans les valeurs supérieures ou égales à 2 de l'échelle japonaise (ou supérieures ou égales à 3 dans le cas des viandes spécifiques décrites au 5.1.2).
- Les pièces et morceaux ne présentent pas de points de sang, abcès, os, cartilages ou toute autre souillure.
- Les gras sont blancs, fermes, sans odeur.

Les maigres et gras composant la mêlée sont frais.

Toutefois, pour les seuls fabricants s'approvisionnant en carcasses de porcs charcutiers et les découpant eux-mêmes, le report par la congélation des maigres et gras résultant de la découpe de ces seules carcasses est autorisé, sous réserve que l'approvisionnement en carcasses pour la fabrication de salaisons sèches représente plus de 70 % de l'approvisionnement du fabricant en viandes porcines. L'achat de maigres et gras congelés pour la fabrication des saucissons secs et saucisses sèches leur est interdit.

Ces fabricants respectent les conditions de congélation et décongélation suivantes :

La congélation des maigres et gras est réalisée au cours des 3 jours suivant l'abattage, immédiatement après la découpe (risque bactérien). Sa durée n'excède pas 3 mois (risque de rancissement). Cette opération a lieu dans l'aire géographique de transformation du produit.

Le stockage des viandes congelées s'effectue à une température inférieure à – 15°C.

Leur décongélation s'effectue en chambre réfrigérée à une température comprise entre 0 et + 4°C. Sa durée maximale avant utilisation est de 4 jours.

Le délai maximal de mise en œuvre des maigres et gras est fixé à 6 jours après abattage, sauf pour le congelé. Avant mise en œuvre, les maigres et les gras sont maintenus à une température à cœur inférieure ou égale à 4°C.

Le présalage des maigres avant hachage est autorisé en chambre froide (température ambiante ≤ 4°C et durée ≤ 4 jours).

5.2.2. Préparation de la mêlée

Après avoir été amené à une température comprise entre - 4 à + 2°C, le mélange des maigres et des gras est divisé au hachoir ou broyeur avec une grille de 6 mm ou plus, ou au cutter avec une granulométrie équivalente.

Les maigres et les gras sont mélangés avec des ingrédients et additifs autorisés dans les proportions indiquées ci-après.

5.2.3. Ingrédients et additifs utilisés

Les seuls ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne » sont présentés ci-après (liste positive), avec leur fonction et le cas échéant leur taux d'emploi.

De l'ail est systématiquement incorporé dans la mêlée, à une dose comprise entre 1 et 3 g/kg d'ail pulpe (ou son équivalent en poudre).

Ingrédients autorisés	**Rôle**	**Dosage /kg mêlée**
Sel (NaCl)	Conservation	22 à 35 g
Sucres (glucose, saccharose, dextrose, lactose)	Acidification	< 20 g
Ail en pulpe ou poudre, frais ou congelé	Aromatisation	Pulpe : 1 à 3 g/kg ou son équivalent en poudre[1]
Autres aromates, poivres, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments	Aromatisation	
Ferments de maturation	Maîtrise de la fermentation Homogénéisation	
Fleurs de surface ; poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine ; cendres	Présentation du produit fini	
Additifs autorisés	**Rôle**	
Nitrate de sodium et potassium (E251 et E252)	Conservation	
Nitrite de sodium et de potassium (E250 et E249)	Conservation	en mélange à 0,60 % avec du sel
Acide ascorbique, ascorbate de sodium (E300, E301)	Antioxydant	

5.2.4. Poussage ou embossage

Après mélange et/ou pétrissage, la mêlée obtenue, qui est à une température inférieure ou égale à 4 °C, est poussée (ou embossée) dans des boyaux.

Les produits destinés à être commercialisés en pièces entières ou à la coupe sont embossés dans les boyaux naturels du porc, entiers ou reconstitués. Ces boyaux proviennent de l'intestin du porc et sont donc de diamètre, de longueur et de forme différents. Ils sont nettoyés, piécés ou pas, puis salés.

Afin d'obtenir des boyaux aux formes plus régulières, ces fibres naturelles peuvent être recomposées tout en conservant leurs qualités naturelles de perméabilité, de collage et d'élasticité : ce sont des boyaux naturels reconstitués.

Les produits destinés à être commercialisés tranchés-préemballés peuvent être embossés dans des boyaux collagéniques. Ces boyaux sont facilement pelables, permettent un diamètre régulier des tranches et n'influent ni sur les conditions du process ni sur la qualité sensorielle du produit fini.

Le traitement des boyaux (avant ou après embossage) par des fleurs de surface est autorisé.

Une fois rempli, le boyau est :

- attaché à la ficelle ou clippé, pour la saucisse embossée en boyau naturel ;
- attaché à la ficelle, pour le saucisson embossé en boyau naturel, le clip étant seulement autorisé pour fixer le filet qui vient parfois renforcer le boyau ;
- attaché à la ficelle ou clippé pour le saucisson et la saucisse embossés en boyau collagénique.

5.2.5. Repos

Un repos au froid de la mêlée avant et/ou après embossage, à une température ambiante inférieure à 10°C est mis en œuvre. Le cumul de la durée du repos précédant et/ou suivant l'embossage dépasse 12 heures et est inférieur à 5 jours.

1 L'ail en poudre est de l'ail déshydraté. Le taux de conversion par rapport à l'ail en pulpe est donné par le fournisseur ; il est généralement de 0,25 pour l'ail déshydraté (extrait sec = 25 % ± 3).

Le repos permet de ralentir l'action des lactobacilles, de raffermir les maigres, de favoriser une pénétration plus homogène des sels et des épices, ainsi qu'une plus grande solubilisation des protéines. Il aboutit ainsi pour le produit fini, à un meilleur développement des arômes.

5.2.6. Étuvage

Les produits passent ensuite par une phase d'étuvage, qui constitue la première étape du séchage. Ils sont placés à une température comprise entre 15 et 27°C, pendant une durée de 2 à 8 jours suivant le poids et le diamètre des pièces. La gestion technique et le séquençage de cette phase relèvent du tour de main de chaque fabricant.

L'étuvage a pour but de diminuer le trop plein d'humidité et d'impulser le développement de la flore interne responsable de la fermentation et de la fleur de surface. Il est essentiel pour assurer la fermentation, une couleur satisfaisante et une bonne tenue de coupe.

5.2.7. Maturation ou affinage

Les produits subissent ensuite une maturation (également appelée affinage), qui constitue la seconde étape du séchage. La maturation peut être conduite à l'air libre ou sous conditionnement d'air, avec éventuellement des phases d'arrêt du conditionnement d'air.

La durée totale de la phase de maturation est au minimum de 6 à 30 jours suivant le poids des pièces. La gestion technique de l'hygrométrie, de la température et du débit d'air est laissée à l'initiative du fabricant en fonction de son équipement. Elle permet d'assurer la durée minimale du process telle qu'exprimée au chapitre « Description des produits » et reprise dans le tableau ci-après, en fonction du poids des pièces et jusqu'à obtention d'une humidité conforme.

La maturation entraîne un abaissement du taux d'humidité favorisant la conservation et le développement équilibré de la fleur de surface. Au plan sensoriel, elle conduit à une lipolyse et une protéolyse qui, après la fermentation, assurent le goût des produits.

5.2.8. Durée des différentes étapes et durée totale du process

Les durées minimales de chaque étape et de la totalité du process sont présentées dans le tableau ci-après, en fonction des produits.

Tableau récapitulatif des durées de process

Produit		**Repos (1)**	**Etuvage (2)**	**Affinage (3)**	**Total séchage (2) + (3)**	**Total minimal process (*)**
Saucisse en boyau naturel	200-350 g	0,5 à 5 j	2 à 8 j	≥ 6 j	≥ 14 j	≥ 18 j
	0,8 à 4 kg	0,5 à 5 j	2 à 8 j	≥ 6 j	≥ 14 j	≥ 18 j
Saucisson en boyau naturel	200-400 g	0,5 à 5 j	2 à 8 j	≥ 9 j	≥ 17 j	≥ 21 j
	400-800 g	0,5 à 5 j	2 à 8 j	≥ 16 j	≥ 24 j	≥ 28 j
	> 800 g	0,5 à 5 j	2 à 8 j	≥ 30 j	≥ 38 j	≥ 42 j
Saucisse en boyau collagénique	Diamètre 2,5 à 5 cm	0,5 à 5 j	2 à 8 j	≥ 16 j	≥ 24 j	≥ 28 j

Saucisson en boyau collagénique	Diamètre > 5 cm	0,5 à 5 j	2 à 8 j	≥ 30 j	≥ 38 j	≥ 42 j

(*) : du hachage à la sortie du séchoir pour emballage

5.2.9. Tranchage et préemballage des produits

Les produits finis identifiés provenant des séchoirs ou des salles de conditionnement peuvent être tranchés.

Ils sont alors d'abord épluchés (le boyau est retiré). Un test d'acidité est effectué pour chaque lot (pH ≥ 5), avant raidissement des pièces. Cette phase d'abaissement de la température (température < 5°C à cœur) est indispensable avant tranchage.

En salle de tranchage, où la température ambiante est inférieure à 12°C, le cycle s'achève par une opération de tranchage-conditionnement suivie d'une mise sous vide ou en barquette avec réinjection de gaz, operculage ou thermoformage et mise en carton, puis stockage à température contrôlée inférieure à 8°C.

L'efficacité des matériaux de conditionnement utilisés est testée journellement (étanchéité des barquettes et des films, propreté des soudures…).

5.2.10. Conditionnement des produits

Les produits sont étiquetés et commercialisés nus (sans emballage) ou conditionnés.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

- **Spécificité de l'aire géographique**

Le choix du contour de l'aire géographique du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne » est basé sur le principe d'une continuité entre la localisation des pratiques traditionnelles, historiquement influencées par des conditions naturelles favorables à la conservation des viandes par séchage, et l'implantation des entreprises de salaison. Cette aire comprend une grande partie de la région administrative Auvergne et certaines communes limitrophes.

Concernant le séchage des saucissons et saucisses, qui exige l'extraction rapide d'une fraction importante d'eau, la réussite d'un séchage à l'air libre a historiquement nécessité des conditions climatiques particulières (froid, hygrométrie, vent...) qui ont déterminé de fait une localisation de cette pratique dans l'aire géographique délimitée.

La localisation de l'activité de salaison n'a pratiquement pas évolué depuis plusieurs générations, l'implantation actuelle des entreprises reflète ainsi la pérennité des usages de fabrication sur le territoire.

Facteurs naturels

L'Auvergne fait partie du Massif Central, bloc hercynien situé entre le couloir rhodanien et la façade atlantique. Ce massif ancien d'une altitude moyenne proche de 1 000 m est tout à la fois érodé et entrecoupé de nombreuses vallées. La région est partagée suivant un axe sud-nord par la vallée de l'Allier de plus en plus large, fertile et cultivée vers le nord. A l'est on trouve les massifs et plateaux cristallins du Velay, de la Margeride, du Livradois et du Forez, espaces recouverts de nombreuses

forêts. Au sud, les plateaux de la Châtaigneraie dessinent de larges espaces faits de bocages, landes et futaies de châtaigniers originellement propices à l'élevage porcin. A l'ouest, les monts d'Auvergne, du Cantal, du Cézallier, des Dômes, de structure volcanique, culminent entre 1600 et 1900 mètres d'altitude et font barrière aux vents dominants atlantiques.

Ce bloc de hauts plateaux troué de vallées profondes et soulevé par quatre-vingts sommets volcaniques, bénéficie d'un climat de type continental, marqué par l'effet de l'altitude. Il conduit à des températures hivernales plus froides et en sortie d'hiver à des écarts plus élevés entre températures diurnes et nocturnes, ce qui prolonge la période pendant laquelle bénéficier de l'effet bactériostatique du froid, nécessaire à la mise en œuvre des procédés de séchage. L'effet conjugué de la continentalité et de l'altitude aboutit à un air plus sec et à une proportion plus importante de précipitations neigeuses.

Par ailleurs, le régime des vents vient encore appuyer l'effet de ventilation favorisant la perte d'eau utile au séchage des produits de salaison. Du fait d'une topographie accidentée, organisée de manière transverse aux flux humides dominants d'ouest, l'Auvergne est soumise à de puissants effets de foehn, notamment en aval des massifs.

Ces plateaux élevés, couverts de forêts et favorables à l'élevage, ces vallées habitées, froides et soumises à des effets multiples de foehn ascendant et descendant, ont composé un territoire de moyenne montagne où les conditions naturelles, notamment climatiques, la présence des hommes, des sangliers puis des porcs, ont favorisé le développement des savoir-faire paysans dans le domaine du salage des viandes et de leur conservation par le séchage.

Facteurs humains

Une origine ancienne essentiellement paysanne

La conservation des viandes porcines par salage et séchage est une pratique très ancienne et généralisée dans l'aire géographique, avec pour base les pratiques paysannes. Jusqu'au milieu du 20ème siècle, l'Auvergne était une région où la production de porcs était très importante et où il existait une véritable tradition domestique d'élevage, de « tuade » (abattage des animaux à la ferme) et de transformation du cochon, principalement par la salaison sèche.

Ces pratiques ont été largement décrites dans de nombreux ouvrages. Par exemple, Suzanne Robaglia, dans son livre de cuisine *Margaridou* décrit en 1935 comment on tue le cochon ("faire mangougne") et comment se fait la charcuterie sous les ordres de la "mangounière". Tandis qu'Ulysse Rouchon dans *La vie paysanne dans la Haute-Loire* (1933-1938) précise de manière détaillée les techniques d'abattage et de préparation des salaisons.

La fabrication de charcuterie se déroulait traditionnellement l'hiver. En l'absence de chambres froides, seules les conditions hivernales des moyennes montagnes froides permettaient d'assurer une bonne maîtrise des opérations de salage et de séchage.

L'usage des épices et de l'ail complète l'action du salage en termes d'efficacité de la conservation et contribue à développer les propriétés gustatives des saucissons secs et saucisses sèches d'Auvergne.

Naissance de l'artisanat auvergnat au 19ème siècle et diffusion des produits

Après la révolution agricole du 19ème siècle, avec l'amélioration des conditions de vie des paysans[2] et le fort développement de la population rurale, les techniques de la salaison sèche ont été peu à peu reprises et développées sous des formes artisanales puis industrielles.

2 E. Weber - 1983 - *La fin des terroirs*

L'arrivée du chemin de fer a permis un développement de l'activité, ouvert par la possibilité d'expédier par le rail les produits de salaison fabriqués dans l'aire géographique, principalement vers la région parisienne et le quart Sud-Est de la France. L'exode rural et l'augmentation du niveau de vie des populations urbaines ont favorisé la demande de ces produits.

L'émigration des populations rurales auvergnates vers Paris, qui démarre dès 1830, a clairement favorisé la diffusion des salaisons produites dans l'aire géographique[3] et leur notoriété. En effet, ce sont les Auvergnats (au sens large) qui ont développé et se sont approprié presque totalement, en quelques décennies, l'activité des bars et des brasseries parisiens, dans le prolongement du commerce de vins, de bois et de charbon originaires de leur région.

Parallèlement, plusieurs charcutiers auvergnats restés au pays ont profité de cette avant-garde commerciale auvergnate à Paris pour amorcer leur développement. Parmi les entreprises présentes aujourd'hui dans l'aire géographique, une quinzaine au moins ont débuté leur activité avant la deuxième guerre mondiale, dont trois au 19ème siècle.

Ancienneté de quelques entreprises auvergnates de salaison

ENTREPRISE	LOCALISATION	Date de première activité attestée	Date de passage en société
Limoujoux Auvergne	Clermont-Ferrand (63)	1845	1972
Sal. Monts de La Roche	Tence (43)	1870	1989
Au pur montagnard	Fix St Genet (43)	1880	1987
Ets Ussellois	Ussel (19)	1900	1971
Cantal Salaison	Aurillac (15)	1904	1972
Sapac	Cayrols (15)	1904	1960
Ets Sarron	Bas en Basset (43)	1905	1972
Ets Manet Frères	Yssingeaux (43)	1919	1919
Salaisons Polette	Riom (63)	1927	1949
Charcuterie Bonnet	Beaux (43)	1930	1984
Ets Laborie	Parlan (15)	1932	1992
Salaisons du Lignon	St-Maurice de Lignon (43)	1932	1962
Ets Mas	Le Rouget (15)	1937	1971
Ets Joffrois	Pierrefort (15)	1946	1946
Souchon d'Auvergne	St-Maurice de Lignon (43)	1948	1948
Ets Lassalas	Nebouzat (63)	1952	1978
Porcentre	Clermont-Ferrand (63)	1958	1958
Salaisons Montagnac	Solignac sur Loire (43)	1962	1981
Salaisons du Haut Cantal	Chanterelle (15)	1977	1993

Organisation du tissu socio-économique

La salaison auvergnate d'aujourd'hui a pris naissance dans cette double origine, paysanne puis artisanale au début du 20ème siècle, jusqu'à devenir aujourd'hui une part importante de ce secteur d'activité industrielle en France. Au total, la localisation de l'activité reflète bien les trois temps historiques et les trois types de fabricants qui coexistent aujourd'hui :

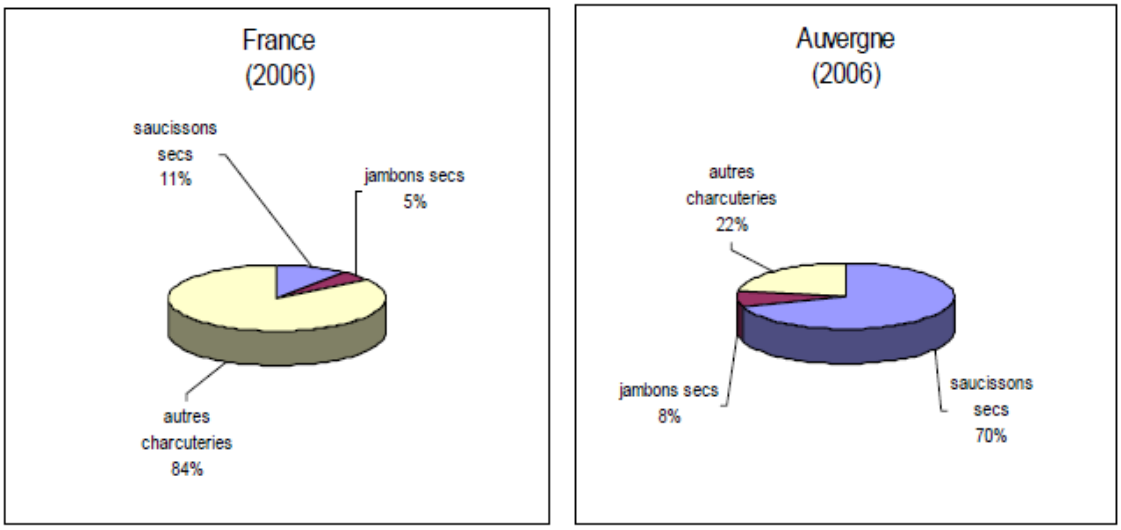
- Une tradition de fabrication d'abord fermière qui s'est transformée en un tissu d'une cinquantaine d'artisans-fabricants et d'une dizaine de petites entreprises polyvalentes avec des points de vente qui ont recouvert depuis la fin du 19ème siècle l'ensemble du territoire de l'aire géographique.

3 R. Girad - 1985 - *Quand les auvergnats partaient conquérir Paris*

- L'émergence durant les trois dernières décennies d'une vingtaine d'entreprises industrielles spécialisées (saucissons secs et jambons), de plus ou moins grande dimension, installées dans l'aire géographique et principalement orientées vers la fourniture à la grande distribution au plan local, régional ou national.

- Enfin, plus récemment, le développement d'un tissu de plus de quatre-vingts ateliers fermiers. Il s'agit d'éleveurs qui transforment les porcs qu'ils élèvent et commercialisent des produits de salaison en vente directe ou circuit court.

Ce savoir-faire en salaison sèche est une spécificité des entreprises auvergnates, qui sont quasiment spécialisées sur ce segment de produits. Les graphiques ci-après comparent la proportion de la salaison sèche (saucissons secs et jambons) dans l'ensemble des produits de charcuterie fabriqués : 78 % des volumes fabriqués en Auvergne contre 16 % pour l'ensemble du pays.



La coopération des entreprises auvergnates a toujours été forte. Dès 1975, les fabricants réunis collectivement au sein de l'ADITVA (Association de Développement des Industries de Transformation de la Viande en Auvergne) ont travaillé à décrire collectivement leurs fabrications traditionnelles. Cette association a évolué récemment pour devenir le Consortium des Salaisons d'Auvergne, en associant à son projet le secteur de l'amont (groupements d'éleveurs et abatteurs-découpeurs).

- **<u>Spécificité des produits</u>**

Le « Saucisson sec d'Auvergne » et la « Saucisse sèche d'Auvergne » se distinguent par la composition de leur mêlée, reflétée par les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques des produits finis.

Tout d'abord, la mêlée incorpore au minimum 70 % de viandes issues de coches de plus de 120,0 kg de carcasse et/ou de porcs charcutiers de plus de 93,0 kg de carcasse. Ces viandes donnent la couleur rouge à rouge foncé caractéristique du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne ».

Ensuite, la mêlée est aromatisée avec de l'ail, à une dose de 1 à 3 g d'ail pulpe par kg de mêlée (ou son équivalent en poudre).

Cet usage est souligné dans le livre « les charcuteries de montagne » (L. Bérard et P. Marchenay, 2011) : « l'ail, autre discriminant, s'utilise dans la grande moitié nord du Massif Central ». La zone de fabrication retenue renvoie clairement à cette assertion géographique.

De plus, le taux d'incorporation est deux à dix fois supérieur à celui rencontré classiquement dans le saucisson sec, d'après trois manuels professionnels de référence :

- M. Pallu (in *La charcuterie en France, 1970*) cite des taux d'ail pulpe de 0,2 g/kg,
- M. Migaud (in *La charcuterie crue, 1995*) cite des taux d'ail pulpe de 0,5 g/kg,
- M. Dabin (in *Le saucisson sec, 1994*) rappelle qu'en France, « le nombre d'épices entrant dans la fabrication du saucisson sec est restreint, le poivre étant parfois même la seule et unique épice utilisée », ainsi que « l'ail, la muscade, le macis et le girofle » (…) « de 0,5 à 1 g d'ail pulpe /kg de pâte ».

Le « Saucisson sec d'Auvergne » et la « Saucisse sèche d'Auvergne » présentent ainsi une odeur et un goût aillés caractéristiques.

La mêlée du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne » se caractérise également par sa richesse en maigre, ce qui se traduit par un taux de lipides dans le produit fini (ramené à une HPD de 77 %) inférieur ou égal à 20 % et une tranche présentant visuellement peu de gras, et par l'utilisation de maigres bien parés, ce qui se traduit par un rapport collagène sur protides dans le produit fini inférieur ou égal à 13 %.

- **<u>Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique des produits</u>**

Le lien entre l'aire géographique et le « Saucisson sec d'Auvergne » et la « Saucisse sèche d'Auvergne » est basé sur la réputation et les caractéristiques spécifiques des produits.

La fabrication du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne » a débuté dans les fermes du fait de la présence de facteurs favorables dans l'aire géographique : à la fois des facteurs naturels, avec un climat hivernal et un relief favorables au séchage des produits (températures moyennes froides permettant la conservation, régime des vents de type Foehn favorisant le séchage), et des facteurs humains, avec un fort développement de l'élevage porcin fournissant la matière première.

Ainsi, la couleur foncée des « Saucisson sec d'Auvergne » et « Saucisse sèche d'Auvergne » se situe clairement dans le prolongement des pratiques locales traditionnelles qui privilégiaient l'usage d'animaux âgés pour ce type de transformation (porcs adultes, truies de réforme), et ce pour des raisons techniques et organoleptiques.

L'incorporation systématique et significative d'ail dans la mêlée est aussi une caractéristique attribuable à l'aire géographique. Elle est liée à la présence ancienne d'une production d'ail dans la Limagne du Puy-de-Dôme.

Ces usages anciens ont été à l'origine de l'émergence des activités économiques, artisanales puis industrielles, localisées aujourd'hui dans l'aire géographique. La réputation du « Saucisson sec d'Auvergne » et de la « Saucisse sèche d'Auvergne » s'est développée grâce notamment à la promotion assurée depuis le milieu du 19ème siècle par les nombreux Auvergnats ayant émigré en région parisienne et au-delà, notoirement à travers l'activité de brasserie-restauration. A partir des années 1970, la spécialisation et l'accroissement des fabrications ont assis cette réputation, qui s'appuie sur les caractéristiques spécifiques des produits héritées des usages de fabrication traditionnels.

Les premières traces écrites de la réputation des salaisons d'Auvergne remontent au 13ème siècle avec Alphonse de Poitiers qui ordonne le 16 septembre 1269 à Clermont-Ferrand, *"de faire chasser dans nos forêts d'Auvergne, (...) de faire saler et préparer les sangliers et laies"* afin de prévoir la nourriture des croisés.

Les références aux saucissons secs et aux saucisses sèches apparaissent quant à elles assez tardivement, ces produits faisant partie de l'alimentation des populations paysannes et ouvrières peu décrite par la littérature ancienne.

Quelques-unes de ces références sont ici rapportées :

- Le *Maximum de Monistrol en Haute-Loire* fixe les prix des denrées commercialisées dans cette ville en 1793 et cite les "saucisses et saucissons" vendus "16 sous la livre".

- Chancrin et Faideau, dans leur *Larousse ménager* de 1926, signalent les saucisses et saucissons secs d'Auvergne parmi les spécialités de l'aire géographique.

- Le *Guide Una*, en 1930, incite les automobilistes à goûter lors de leur passage dans la région, les saucissons secs fabriqués à Marcenat, dans le nord du Cantal, en Auvergne.

- De même, les "saucissons secs d'Auvergne" figurent parmi les *Trésors gastronomiques de la France* signalés par Curnonsky et Croze en 1933.

- Le catalogue de la foire-exposition d'Ussel de 1936 mentionne une publicité des Etablissements Ussellois qui met en avant leurs spécialités de « rosettes et saucissons… saucisses d'Auvergne ».

- M. Buren, magistrat et chroniqueur gastronomique belge, cite les porcs, jambons et saucisses sèches d'Auvergne dans ses livres *(Le cochon* en 1987 et *Le jambon* en 1988), tout comme Mme M. Toussaint-Samat dans son *Histoire naturelle et morale de la nourriture*.

- M. Migaud, dans *La charcuterie sèche* (Ed. Soussana, 1978), décrit la « Saucisse sèche d'Auvergne » : "*ce produit délicieux qui malgré son nom s'apparente aux saucissons secs connaît un succès croissant*" et renvoie aux cahiers des charges collectifs élaborés par les entreprises auvergnates.

Dans une approche beaucoup plus diffusée, on peut aussi citer le onzième album de la série de bande dessinée *Astérix le Gaulois*, de René Goscinny et Albert Uderzo, intitulé *Le bouclier Arverne* publié en 1968. Pour illustrer les pratiques culinaires de l'Auvergne ancienne, les auteurs ont notamment retenu et représenté de nombreux saucissons secs et saucisses sèches, pendus à côté de cordes d'ail au plafond de l'auberge auvergnate.

De nos jours, les références au « Saucisson sec d'Auvergne » et à la « Saucisse sèche d'Auvergne » sont nombreuses, notamment sur Internet, dans des sites de vente en ligne extérieurs à l'aire géographique mais aussi dans des sites de cuisine et d'informations culinaires, témoignant ainsi d'une notoriété qui a dépassé le stade de l'aire géographique, tout comme la commercialisation de ses produits.

A titre d'illustration, la plaquette du Salon International de l'Agriculture 2008 présente sur la page consacrée à la région Auvergne, en première illustration photographique, une photo de saucissons secs et de jambons secs et précise dans le texte : « … Terre d'élevage par excellence, l'Auvergne s'illustre depuis des siècles par la noblesse de ses fromages, de ses viandes et de ses salaisons ».

Le « Saucisson sec d'Auvergne » et la « Saucisse sèche d'Auvergne » sont régulièrement récompensés dans des concours nationaux (Concours Général Agricole de Paris ; Concours international du meilleur saucisson Saucicreor de Nouan-le-Fuzelier).

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage comporte la dénomination de l'indication géographique protégée : « **Saucisson sec d'Auvergne** » ou « **Saucisse sèche d'Auvergne** ».

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau ci-après présente les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation.

Étape	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
Opérateurs/ outils	Localisation des opérateurs	Contrôle documentaire
Matières premières	Conformité des animaux à abattre avec les dispositions du § VII-1	Contrôle documentaire Examen visuel
	Proportion minimale de viandes spécifiques : 70 % - porc charcutier > 93,0 kg de carcasse - coche > 120,0 kg de carcasse et 2 semaines de repos	Contrôle documentaire Mesures
	Pièces utilisées : - maigres (longe, jambon, épaule) - gras (poitrine, bardière)	Contrôle documentaire Examen visuel
Process	Composition en viandes de la mêlée : - caractéristiques des viandes - quantités	Contrôle documentaire Examen visuel
	Aromatisation de la mêlée : dose minimale d'ail	Contrôle documentaire Examen visuel
	Broyage / hachage : dimension de la grille	Contrôle documentaire Mesures Examen visuel
	Durée du repos de la pâte et/ou du saucisson embossé	Contrôle documentaire Examen visuel
	Durée de fabrication	Contrôle documentaire Examen visuel
Produits finis	Caractéristiques physiques (poids, dimensions, durée de fabrication, boyau)	Contrôle documentaire Mesures Examen visuel
	Caractéristiques physico-chimiques et sensorielles	Mesures Analyses
Traçabilité	Effectivité du système de traçabilité des animaux, des viandes et des produits finis	Contrôle documentaire Examen visuel