



Cahier des charges

Lard sec du Valais

Enregistré comme Indication Géographique Protégée

selon la décision du 6 mai 2015 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Lard sec du Valais, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique d'élaboration du *Lard sec du Valais* est le canton du Valais. La naissance, l'élevage, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ Le *Lard sec du Valais* est un produit de salaison de longue conservation, séché, préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé à l'état cru.

² Le *Lard sec du Valais* peut être pressé mais en aucun cas fumé. Le séchage est uniforme et sa forme est rectangulaire. La perte de poids par rapport au produit frais varie en fonction de la couverture grasseuse, mais atteint au minimum 30%.

³ Le *Lard sec du Valais* présente une texture ferme, composé de muscles et de gras entremêlé. La grasse est de couleur blanche.

Article 4 Caractéristiques chimiques

La composition en protéines et en lipides du *Lard sec du Valais* varie en fonction de l'état d'engraissement des porcs.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Le *Lard sec du Valais* présente des caractéristiques organoleptiques selon l'article 9 ci-après. Son goût franc et ses arômes sont en harmonie avec son salage et ses plantes aromatiques.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 6 Matière première

La matière première utilisée pour l'élaboration de *Lard sec du Valais* se compose de poitrine de porc, sans os, avec ou sans cartilage.

Article 7 Préparation et salage

¹ Les lards parés sont brassés, manuellement ou mécaniquement, avec un mélange de sel et de plantes aromatiques ; les ferments de maturation, les d'agents rubéfiants et les sucres sont admis.

² Les plantes aromatiques communément utilisées sont les suivantes : ail, basilic, coriandre, estragon, genièvre, girofle, laurier, livèche, marjolaine, muscade, origan, poivre, romarin, sarriette, sauge, thym. L'utilisation d'autres plantes est admise, mais ne doit pas être dominante.

³ L'usage d'épices et de plantes à effet colorant (exemple : curry, curcuma, paprika, etc.) n'est pas autorisé.

⁴ Les additifs suivants peuvent être utilisés en quantités conformes à la législation relative aux denrées alimentaires:

- a) conservateurs (E 250, E 251, E 252) ;
- b) antioxydants (E 300, E 301, E 302, E 330, E 331, E 332).

⁵ L'injection n'est pas autorisée.

⁶ Les lards reposent après salage pendant 5 jours au minimum, à une température maximale de 12°C.

Article 8 Séchage

¹ Après le salage, les pièces peuvent être lavées ; elles sont ensuite suspendues sur des bâtons, afin de pouvoir être séchées.

² La température de séchage n'excède pas 18°C.

³ Pendant le séchage, une moisissure noble peut se développer à la surface de chaque pièce.

⁴ Les lards peuvent être pressés pendant le processus de séchage.

⁵ La durée minimale d'élaboration des lards secs, incluant les phases de salaison, de séchage et d'affinage est d'au minimum 4 semaines.

Section 4 Test du produit final

Article 9 Evaluation du Lard sec du Valais

¹ Les contrôles technologiques et organoleptiques déterminent l'aptitude des lards crus à l'obtention de l'indication géographique protégée *Lard sec du Valais*.

	Standard	Défauts
Aspect visuel	composé de muscles rouges et rosés et de gras entremêlés - coupe franche - séchage uniforme - forme rectangulaire - couleur de la graisse blanche	fibreux - crevassé - tacheté - présence d'épices et de plantes colorantes - présence dominante d'autres plantes que celles communément utilisées - jaunâtre - verdâtre
Odeur	aromatique - carné - franc	fumé - moisi - rance - ammoniacal - étouffé - acide - dominance d'autres plantes que celles communément utilisées
Texture	ferme au tranchage - tendre	manque de séchage - trop sec - dur - fibreux - gommeux - granuleux - sableux - collant
Goût	aromatique - carné - franc	fumé - rance - ammoniacal - étouffé - moisi - acide - répugnant - putride - piquant - astringent - trop salé - dominance d'autres plantes que celles communément utilisées

² L'analyse de chaque échantillon porte sur les points suivants :

- a) analyse chimique : valeur Q2¹ ;
- b) analyse sensorielle : aspect visuel (aspect de la coupe, couleur, homogénéité de la couleur), odeur, texture (consistance en bouche), goût (franchise, sel).

³ Les critères «aspect visuel», «odeur», «texture» et «goût» sont évalués par la Commission de dégustation. La désignation protégée *Lard sec du Valais* ne peut être utilisée que si le lard sec obtient au moins 75% des points.

⁴ Les procédures d'appréciation et de décision de la commission de dégustation sont définies dans le *Manuel de contrôle Lard sec du Valais*.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 10 Traçabilité

¹ Chaque producteur de *Lard sec du Valais* doit prouver l'origine de la matière première (viande suisse) et démontrer que la viande a été salée, séchée et affinée en Valais.

² Chaque producteur de *Lard sec du Valais* doit assurer la traçabilité, en apposant sur ses produits un signe distinctif, défini par l'Association des producteurs et le *Manuel de contrôle Lard sec du Valais*.

Article 11 Etiquetage

¹ L'étiquetage du *Lard sec du Valais* doit obligatoirement porter la mention «Indication géographique protégée» ou « IGP », ainsi que le logo ci-dessous :



² Le nom du producteur du *Lard sec du Valais* doit être mentionné sur les produits conditionnés pour le libre-service, tels que les barquettes et les portions.

¹ La valeur Q2 est le rapport entre la teneur en eau et la teneur totale en protéines.

Article 12 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCESp 054.

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le *Manuel de contrôle Lard sec du Valais* valable pour l'ensemble des producteurs de la filière.