



Elenco degli obblighi

Saucisse aux choux vaudoise

Registrata quale indicazione geografica protetta

in virtù della decisione dell'11 settembre 2000 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalla decisione del 21 giugno 2007.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Saucisse aux choux vaudoise, indicazione geografica protetta (IGP).

Art. 2 Area geografica

L'area geografica della *Saucisse aux choux vaudoise* è il Canton Vaud. La nascita, l'ingrasso e la macellazione dei suini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ La *Saucisse aux choux vaudoise* è una salsiccia cruda affumicata, la cui stagionatura è stata interrotta, preparata esclusivamente a base di carne di suino, cotenna cotta, fegato di maiale, cavolo imbianchito, adatta ad essere consumata cotta. L'impasto viene insaccato esclusivamente in budelli naturali di bovino. Le estremità del budello sono chiuse con dello spago o clip metalliche.

² L'impasto viene insaccato in un budello curvo di bovino del calibro di 38-44 millimetri. Il peso della salsiccia è compreso tra 300 e 400 grammi; il suo colore è bruno dorato.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

La *Saucisse aux choux vaudoise* è fabbricata a partire da un misto di carne di suino, la cui quantità di proteine totali equivale almeno al 9 per cento, mentre quella di collagene rappresenta al massimo il 50 per cento delle proteine totali.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

La *Saucisse aux choux vaudoise* ha un aroma tipico degli insaccati di maiale, leggermente affumicato, che si sposa con l'aroma del cavolo.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Materia prima

La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini utilizzati per la fabbricazione della *Saucisse aux choux vaudoise* avvengono in Svizzera.

Art. 7 Fasi di fabbricazione

La fabbricazione della *Saucisse aux choux vaudoise* consta delle seguenti fasi.

- a) Preparazione dei cavoli: i cavoli bianchi sono imbianchiti e poi schiacciati.
- b) Selezione della carne: dal misto di carne si eliminano: tendini, parti sanguinanti, gangli e altre parti estranee. Il misto di carne di maiale magra, lardo, cotenna cotta e cavoli imbianchiti deve essere conforme ai valori d'analisi. Esso può contenere eventualmente anche fegato, muso cotto, cuore, lingua, testa disossata o bordo di lardo.
- c) Macinazione: la grana è compresa tra i 3 millimetri (cotenna) ed i 5 millimetri (carne).
- d) Preparazione: le spezie di base sono il sale da cucina e il pepe. A piacere possono essere aggiunti: aglio, coriandolo, noce moscata, macis, chiodo di garofano e anice. Gli additivi autorizzati per la fabbricazione sono: sale nitritato (E 250), sale da cucina addizionato di salnitro (nitrato di potassio), acidificanti (E 331) o (E 575), antiossidanti (E 300), (E 301), (E 304) o (E 307), lattosio, glucosio, destrosio, sciroppo di glucosio, saccarosio ed esaltatore di sapidità (E 621). I fermenti di stagionatura sono autorizzati.
- e) Impastatura: la carne, il lardo, la cotenna, il cavolo, le spezie e gli additivi vengono impastati assieme.
- f) Insaccatura: l'impasto della *Saucisse aux choux vaudoise* è insaccato in budelli curvi di bovino.
- g) Rubefazione: la *Saucisse aux choux vaudoise* è fatta sgocciolare e può essere sterilizzata.
- h) Affumicatura: effettuata a freddo a una temperatura compresa tra 18 e 28°C, attraverso la combustione di segatura e/o di legno naturale ottenuto da conifere e latifoglie. La durata minima della rubefazione e dell'affumicatura è di 24 ore. È vietata la colorazione chimica per immersione o tintura.
- i) Stoccaggio: la *Saucisse aux choux vaudoise* è stoccata appendendola con lo spago.

Sezione 4 Test del prodotto finale

Art. 8 Valutazione della *Saucisse aux choux vaudoise*

¹ I controlli tecnologici ed organolettici determinano se la salsiccia è idonea ad ottenere l'indicazione geografica protetta *Saucisse aux choux vaudoise*.

Controllo tecnologico dell'aspetto esterno	Standard	Difetti
Colore	Bruno dorato	Bruno chiaro o bruno troppo scuro, macchie al momento dell'affumicatura, affumicatura irregolare
Stato del budello	Senza difetti apparenti, estremità ben definite	Umido, grasso, estremità mal tagliate
Consistenza	Soda, ma non eccessivamente	Dura o molle
Odore	Piacevole profumo d'affumicato naturale	Assenza o eccessivo odore di affumicato, odore anomalo di budello, odore strano

Controllo tecnologico dell'aspetto interno	Standard	Difetti
Colore della carne	Rosato, rosso	Rosa pallido o rosso scuro, colore anomalo (giallastro, brunoastro)
Grana	Da 3 a 5 millimetri	Fuori dai limiti
Ripartizione carne, cotenna e cavolo	Ripartizione omogenea, proporzionata	Insufficientemente o eccessivamente amalgamati, mancato rispetto delle proporzioni (analisi in caso di dubbi)
Stato del budello	Senza crosta, si toglie facilmente	Con crosta, si toglie con difficoltà dalla carne
Odore a freddo	Piacevole, aromatico e tipico	Odore di fermentazione, odore poco sviluppato o atipico, odore di budello, odore strano
Grado d'acidità (pH)	Da 4,3 a 5,8 (a seconda della stagionatura)	Fuori dai limiti

Esame organolettico (da cotta)		
Colore della carne	Rosato, rosso	Rosa pallido, rosso scuro, giallastro
Consistenza / taglio	Non troppo compatta né troppo molle	Troppo compatta, troppo molle, male amalgamata
Grana	Da 3 a 5 millimetri	Fuori dai limiti, pezzi di grasso troppo grossi e apparenti o macinati troppo finemente
Odore	Profumo piacevole di carne affumicata, nessun odore particolare di budello	Odore di fermentazione, odore particolare di budello, assenza di odore, in particolare d'affumicato

Sapore / gusto	Sapore piacevole, schietto e aromatico	Gusto piccante, troppo salato, gusto falsato, gusto acido, assenza di gusto, gusto dolciastro
Condimento	Equilibrato e tipico della <i>Saucisse aux choux vaudoise</i>	Mancanza o eccesso di sale, spezie dominante(i), spezie inusuali
Selezione della carne	Carne priva di tendini	Presenza di tendini, parti sanguinanti o altre parti estranee

² Le salsicce che presentano un difetto non hanno diritto alla denominazione *Saucisse aux choux vaudoise*.

Sezione 5 Etichettatura e tracciabilità

Art. 9 Tracciabilità

I fabbricanti sono tenuti a conservare i documenti (bollettini di pesatura e di consegna) che attestano che i suini o i tagli di carne acquistati sono conformi alle disposizioni dell'articolo 6 del presente elenco degli obblighi (carne svizzera).

Art. 10 Etichettatura

Sullo spago di tutte le *Saucisses aux choux vaudoises* è apposto il marchio di conformità numerato riportato di seguito:



Questo marchio di conformità è venduto dal raggruppamento richiedente a ciascun fabbricante di *Saucisse aux choux vaudoise* che adempie le condizioni del presente elenco degli obblighi sotto il controllo del rispettivo organismo di certificazione.

Art. 11 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Losanna 6 o da ABCert, Z.I. Les Ducats, 1350 Orbe.

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.