



## **Saucisse d'Ajoie**

Registrata quale indicazione geografica protetta

in virtù della decisione datata 23 luglio 2002 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

### **Sezione 1 Disposizioni generali**

#### **Articolo 1** Nome e protezione

*Saucisse d'Ajoie*, indicazione geografica protetta (IGP).

#### **Articolo 2** Area geografica

L'area geografica della *Saucisse d'Ajoie* è il Distretto di Porrentruy. La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini e dei bovini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

### **Sezione 2 Descrizione del prodotto**

#### **Articolo 3** Caratteristiche fisiche

<sup>1</sup> La *Saucisse d'Ajoie* è una salsiccia affumicata destinata alla cottura, la cui stagionatura è stata interrotta, preparata a base di carne e grasso di suino e di carne bovina in una proporzione del 10 per cento al massimo.

<sup>2</sup> L'impasto viene insaccato in budelli (intestino tenue) di suino del calibro di 32-36 millimetri. L'estremità del budello non è chiusa con dello spago o clip metalliche, bensì annodandola. Successivamente il budello viene infilato sul tubo dell'insaccatrice la quale è regolata in modo che imprimendo un movimento rotatorio al budello si formino le singole salsicce. Il loro peso di vendita va da 120 a 150 grammi.

#### **Articolo 4** Caratteristiche chimiche

I valori d'analisi del prodotto pronto alla vendita un giorno dopo essere stato affumicato sono i seguenti:

	Standard	Tolleranza
Sostanze grasse	< 35%	+ 5%
Proteine totali	> 14%	0%
Proteine del collagene	< 2,5%	+ 0,5%

**Articolo 5** Caratteristiche organolettiche

La *Saucisse d'Ajoie*, una volta cotta, ha un gusto leggermente salato e un profumo piacevole di affumicato, di cumino e di carne di maiale mentre non si avverte l'odore del budello.

**Sezione 3** Descrizione del metodo di fabbricazione**Articolo 6** Materia prima

La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini e dei bovini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

<sup>2</sup> La massa totale pronta all'insaccatura è composta da carne di suino, per due terzi di maiale II (MII <sup>1</sup>) e per un terzo di lardo del collo e/o golato (MV), come pure da carne bovina macinata, in una proporzione del 10 per cento (tolleranza 0) al massimo rispetto alla massa totale pronta all'insaccatura.

**Articolo 7** Ingredienti e additivi

<sup>1</sup> Gli ingredienti obbligatori e gli additivi autorizzati per la fabbricazione della *Saucisse d'Ajoie* sono i seguenti:

- a) carne di maiale (M II);
- b) lardo del collo e/o golato (MV);
- c) 16-20 grammi di sale nitritato (sale da cucina e E 250), per chilogrammo di massa;
- d) cumino intero, pepe bianco macinato e aglio;
- e) budelli di suino del calibro tra 32 e 36 millimetri.

<sup>2</sup> A piacere possono essere aggiunti carne bovina, noce moscata o vino rosso, tuttavia in quantità tali da non dominare gli aromi della *Saucisse d'Ajoie*, nonché antiossidante (E 300, E 301).

<sup>3</sup> È vietato qualsiasi altro ingrediente aggiunto, segnatamente:

- a) cotenna o altri tipi di collagene;
- b) pasta di base per insaccati, fine e lavorata al blitz per legare la massa grossolana;
- c) polifosfati di sintesi;
- d) aroma di affumicato;
- e) proteine animali o vegetali aggiunte, provenienti da materie prime diverse da quelle menzionate ai punti 1 lettere a, b, d, e nonché 2.

**Articolo 8** Metodo di fabbricazione

La fabbricazione della *Saucisse d'Ajoie* consta delle seguenti fasi.

---

<sup>1</sup> Manuale per le macellaie-salumiere ed i macellai-salumieri dell'Unione svizzera macellai, pag. 276, 3<sup>o</sup> edizione, 1999

1. Pre-salatura: la carne destinata alla fabbricazione può essere pre-salata.
2. Macinazione, condimento e impastatura: la carne di maiale e il lardo, cui viene incorporata eventualmente la carne bovina pre-macinata (grana di 3 mm), è macinata in modo che la grana finale vari dai 5 agli 8 millimetri (con tritacarne o cutter, a velocità lenta), e successivamente condita e impastata. La grana è visibile e la pasta non trasuda grasso.
3. Insaccatura: l'estremità del budello di suino del calibro di 32-36 millimetri non è chiusa con dello spago o clip metalliche, bensì annodandola. Successivamente il budello viene infilato sul tubo dell'insacatrice la quale è regolata in modo che imprimendo un movimento rotatorio al budello si formino le singole salsicce.
4. Rubefazione: se la carne destinata alla fabbricazione non è stata pre-salata, le salsicce vengono appese per almeno 2 ore a temperatura ambiente prima di essere affumicate.
5. Affumicazione: effettuata attraverso la combustione di trucioli, segatura o ceppi di conifere, ad una temperatura massima di 40° C. Il processo completo di fabbricazione dura almeno 24 ore.

#### Sezione 4      Test del prodotto finale

##### Articolo 9      Valutazione della *Saucisse d'Ajoie*

<sup>1</sup> Al controllo organolettico e chimico-fisico vengono sottoposte salsicce pronte alla vendita. I punti su cui verte ciascun controllo sono definiti agli articoli 4 e 5 e nelle tabelle di seguito.

<b><u>Controllo dell'aspetto esterno della salsiccia cruda</u></b>	<b><u>Caratteristiche</u></b>	<b><u>Difetti</u></b>
Odore	Piacevole profumo d'affumicato naturale	Assenza o eccessivo odore d'affumicato, odore anomalo del budello, odore strano
Colore	Bruno dorato	Bruno chiaro o bruno troppo scuro, macchie al momento dell'affumicazione, macchie di sale, affumicazione irregolare
Consistenza	Soda, ma non eccessivamente	Dura o molle
Aspetto	Pulita, secca e senza difetti apparenti	Umida, grassa

<b><u>Controllo dell'aspetto interno della salsiccia cruda</u></b>	<b><u>Caratteristiche</u></b>	<b><u>Difetti</u></b>
Colore	Rosato, rosso	Rosa pallido o rosso scuro, colore anomalo (giallastro, brunastro)
Grana	Da 5 a 8 millimetri, ben delimitata	Fuori dai limiti
Ripartizione carne e lardo	Ripartizione omogenea, ben amalgamati	Insufficientemente o eccessivamente amalgamati
Proporzione carne e lardo	almeno 2/3 di carne magra al massimo 1/3 di lardo	Mancato rispetto delle proporzioni (analisi in caso di dubbi)
Stato del budello	senza crosta, ben sgrassato, secco	Con crosta, mal sgrassato, oleoso
Odore a freddo	Piacevole e tipico	Odore di fermentazione, odore poco sviluppato o atipico, odore di budello, odore strano
<b><u>Esame organolettico (da cotta) e aspetto esterno</u></b>	<b><u>Caratteristiche</u></b>	<b><u>Difetti</u></b>
Colore	Rosato, rosso	Rosa pallido, rosso scuro, giallastro
Consistenza / taglio	Compatta, ma non eccessivamente, pezzi ben delimitati, parti magre e grasse in buona proporzione e ben ripartite	Troppo compatta, presenza di buchi e fessure, non compatta, eccessivamente magra o grassa, ripartizione impropria
Grana	Da 5 a 8 millimetri	Fuori dai limiti, pezzi di grasso troppo grossi o macinati troppo finemente
Odore (affumicato, budello)	Profumo piacevole di carne affumicata e di cumino, nessun odore particolare di budello	Odore di fermentazione, odore particolare di budello, assenza d'odore, in particolare d'affumicato
Sapore / gusto	Sapore piacevole, leggermente salato	Gusto piccante, troppo salato, gusto falsato, dolciastro, assenza di gusto
Condimento	Equilibrato e tipico della <i>Saucisse d'Ajoie</i> con la presenza percettibile del cumino	Mancanza o eccesso di sale, spezie dominante(i), spezie inusuale
Trito di carni	Carne priva di tendini, grasso privo di ghiandole/gangli linfatici	Presenza di tendini, cotenna, parti sanguinanti, gangli o altre parti strane

<sup>2</sup> Punteggio per il controllo dell'aspetto esterno della salsiccia: un totale di 40 punti con un minimo obbligatorio di 30 punti.

Punteggio per il controllo tecnologico dell'aspetto interno della salsiccia: un totale di 60 punti con un minimo obbligatorio di 45 punti.

Punteggio per il controllo della salsiccia cotta: un totale di 70 punti con un minimo obbligatorio di 55 punti.

<sup>3</sup> Le salsicce che non hanno raggiunto i 140 punti sul totale dei 3 test non hanno diritto alla denominazione *Saucisse d'Ajoie*.

#### **Articolo 10** Tracciabilità

<sup>1</sup> Soltanto gli animali (suini e bovini) registrati nella banca dati sul traffico di animali (BDTA) possono essere impiegati nella fabbricazione della *Saucisse d'Ajoie*. I fornitori di carne si impegnano a garantire la provenienza della materia prima stipulando un contratto scritto con le aziende di fabbricazione.

<sup>2</sup> Ogni partita è contrassegnata dall'azienda, riportando la data di scadenza per la vendita e la ragione sociale del fabbricante. In tal modo è possibile identificare qualsiasi *Saucisse d'Ajoie*.

#### **Articolo 11** Etichettatura

<sup>1</sup> Soltanto l'etichetta riportata di seguito può essere utilizzata per contrassegnare la *Saucisse d'Ajoie*. Questa etichetta è fornita dall'Association des Maîtres-Bouchers del Distretto di Porrentruy.



<sup>2</sup> Oltre all'etichetta dell'associazione sono obbligatori i seguenti elementi:

- a) menzione IGP;
- b) menzione "Prodotto svizzero fabbricato con carne svizzera";
- c) metodo di cottura;
- d) ragione sociale del fabbricante;
- e) identificazione della partita;
- f) data di scadenza per la vendita (non imballata: 8 giorni al massimo, sotto vuoto: 20 giorni al massimo).

<sup>3</sup> Tutte le *Saucisse d'Ajoie* sono etichettate due a due. L'osservanza dei punti 1 e 2 non è obbligatoria per le *Saucisse d'Ajoie* vendute sfuse nell'azienda di fabbricazione.

## **Articolo 12**      Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 1, 1000 Losanna 6 (SCES 054).

<sup>2</sup> I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo e sono vincolanti per tutti gli operatori del settore.