



Elenco degli obblighi

Saucisse d'Ajoie

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 23 luglio 2002 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni dell'11 luglio 2018, 20 giugno 2019 e del 25 febbraio 2025.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

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

Art. 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

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ La *Saucisse d'Ajoie* è una salsiccia affumicata, 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.

² L'impasto viene insaccato in budelli (intestino tenue) di suino del calibro di 32-36 millimetri. Imprendendo un movimento rotatorio al budello si formano le singole salsicce che non vengono chiuse, o eventualmente lo sono con dello spago. Il peso della *Saucisse d'Ajoie* destinata alla cottura, pronta alla vendita, va da 120 a 150 grammi. Se venduta essiccata, perde almeno il 30 per cento del suo peso destinato alla cottura.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

I valori d'analisi del prodotto pronto alla vendita, ovvero a partire da un giorno dopo l'affumicazione, sono i seguenti:

	Standard	Tolleranza
Sostanze grasse	< 30%	+ 5%
Proteine totali	>15%	0%
Proteine del collagene	< 2,5%	+ 0,5%

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

La *Saucisse d'Ajoie* (cotta o essiccata) 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 e produzione

Art. 6 Materia prima

¹ La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini e dei bovini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

² La massa totale pronta all'insaccatura è composta da carne di suino, per due terzi carne magra e per un terzo grasso e, a piacere, da carne bovina macinata, in una proporzione del 10 per cento (toleranza 0) al massimo rispetto alla massa totale pronta all'insaccatura.

Art. 7 Ingredienti e additivi

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

- a) carne di maiale (M I-M VII¹);
- b) 16-18 grammi di sale nitrito (sale da cucina e conservante E 250), per chilogrammo di massa;
- c) cumino dei prati (*Carum carvi*, carvi), pepe bianco macinato e aglio;
- d) budelli di suino (intestino tenue) del calibro tra 32 e 36 millimetri.

² A piacere possono essere aggiunti carne bovina (B I-B III), noce moscata, vino rosso o sale da cucina iodato o non iodato (0-7 g/kg di massa), tuttavia in quantità tali da non dominare gli aromi della *Saucisse d'Ajoie*, nonché antiossidanti (E 300, E 301) e destrosio.

³ 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, c, d e nonché 2.

¹ Guida all'uso dell'UPSC

Art. 8 Metodo di fabbricazione

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

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'impasto viene insaccato in budelli (intestino tenue) di suino del calibro di 32-36 millimetri. Imprimendo un movimento rotatorio al budello si formano le singole salsicce che non vengono chiuse con clip metalliche, bensì annodandone le estremità, o lo sono eventualmente con dello spago.
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.
6. Il processo completo di fabbricazione dura almeno 24 ore.

Sezione 4 Test del prodotto finale

Art. 9 Valutazione della *Saucisse d'Ajoie*

¹ 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.

<u>Controllo dell'aspetto esterno della salsiccia cruda</u>	<u>Caratteristiche</u>	<u>Difetti</u>
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

<u>Controllo dell'aspetto interno della salsiccia cruda</u>	<u>Caratteristiche</u>	<u>Difetti</u>
Colore	Rosato, rosso	Rosa pallido o rosso scuro, colore anomalo (giallastro, brunoastro)
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
<u>Esame organolettico e aspetto esterno della <i>Saucisse d'Ajoie</i> cotta</u>	<u>Caratteristiche</u>	<u>Difetti</u>
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

<u>Esame organolettico e aspetto esterno della <i>Saucisse d'Ajoie</i> essiccata</u>	<u>Caratteristiche</u>	<u>Difetti</u>
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 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

² 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 o essiccata: un totale di 70 punti con un minimo obbligatorio di 55 punti.

³ Le salsicce che non hanno raggiunto i 130 punti sul totale dei 3 test nonché il minimo obbligatorio per ciascuno dei 3 test, secondo il capoverso 2, non hanno diritto alla denominazione *Saucisse d'Ajoie*.

Art. 10 Tracciabilità

¹ Soltanto gli animali (suini e bovini) registrati nella banca dati sul traffico di animali (BDTA per i bovini e marca auricolare per i suini) possono essere impiegati nella fabbricazione della *Saucisse d'Ajoie*. I fornitori di carne garantiscono la provenienza della materia tramite l'indicazione dell'origine conformemente all'articolo 2 dell'elenco degli obblighi.

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

Art. 11 Etichettatura

¹ Soltanto l'etichetta riportata di seguito può essere utilizzata per contrassegnare la *Saucisse d'Ajoie*. Questo logo è fornito dall'Interprofession Saucisse d'Ajoie IGP.



² Oltre all'etichetta sono obbligatori i seguenti elementi:

1. menzione IGP;
2. menzione «Prodotto svizzero fabbricato con carne svizzera»;
3. metodo di cottura per la salsiccia da cuocere;
4. ragione sociale del fabbricante;
5. identificazione della partita;
6. data di scadenza per la vendita della *Saucisse d'Ajoie* da cuocere (non imballata: 8 giorni al massimo, sotto vuoto: 20 giorni al massimo).
7. data di scadenza per la vendita della *Saucisse d'Ajoie* essiccata: 90 giorni.

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

Art. 12 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), (SCESp 0054).

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