



Elenco degli obblighi

Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise

Registrata quale indicazione geografica protetta

in virtù della decisione del 14 febbraio 2003 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalla decisione del 21 giugno 2007.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Saucisson neuchâtelois, *Saucisse neuchâteloise*, indicazione geografica protetta (IGP).

Art. 2 Area geografica

L'area geografica del *Saucisson neuchâtelois* e della *Saucisse neuchâteloise* è il Cantone di Neuchâtel. La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ Il *Saucisson neuchâtelois* e la *Saucisse neuchâteloise* sono salsicce crude affumicate, la cui stagionatura è stata interrotta, preparate esclusivamente a base di carne suina. Esse possono venir vendute crude o cotte. Si consumano cotte.

² L'impasto viene insaccato esclusivamente in budelli di bovino (diritti per il *Saucisson*, curvi per la *Saucisse*). Le estremità del budello sono chiuse con dello spago o clip metalliche. Il calibro è di 40-60 millimetri. Il peso della salsiccia è compreso tra 200 e 600 grammi.

³ Il colore è bruno dorato; il calibro e le pieghe del budello sono regolari.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

Il *Saucisson neuchâtelois* e la *Saucisse neuchâteloise* sono fabbricati con un misto di carne di suino, comprendente almeno il 60 per cento di carne magra, la cui quantità di proteine totali equivale almeno al 14 per cento. Il tenore in sostanze grasse è del 35 per cento al massimo, quello di nitriti di 100 mg/kg al massimo.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

L'affumicatura a freddo conferisce al *Saucisson neuchâtelois* e alla *Saucisse neuchâteloise* un aroma particolare e ne garantisce la conservazione.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione**Art. 6** Fasi di fabbricazione

La fabbricazione consta delle seguenti fasi.

Preparazione della carne

- a) La proporzione tra grasso (lardo della guancia o del petto) e magro (tagli e parti magre di suino) deve corrispondere a 1/3 – 2/3.
- b) La carne dev'essere fresca, ossia trasformata entro cinque giorni dalla macellazione.
- c) Devono venir eliminati tendini, parti sanguinanti, gangli e altre parti estranee.
- d) La congelazione della carne fresca dev'essere effettuata entro cinque giorni dalla macellazione.
- e) La percentuale di carne congelata ammissibile per la fabbricazione di una partita ammonta al 20 per cento.
- f) La presenza di cotenna cotta è tollerata a condizione che sia rispettata la proporzione tra grasso e magro.

Macinazione

Il misto è macinato con il tritacarne in modo che la grana vari dai 5 agli 8 millimetri. L'uso di cutter o blitz non è consentito.

Impastatura

- a) La preparazione è completata aggiungendo 17-18 grammi di sale nitritato (E 250) o sale da cucina addizionato di salnitro (nitrato di potassio), 1-2 grammi di pepe e 0.5-1 grammi di aglio per chilo d'impasto. Pepe, aglio e sale nitritato sono le uniche spezie consentite. Gli additivi autorizzati sono: acidificanti (E 330), (E 331) o (E 575), antiossidanti (E 300), (E 304), (E 307), lattosio, glucosio, destrosio, sciroppo di glucosio, saccarosio ed esaltatore di sapidità (E 621). È vietato l'utilizzo di miscele di spezie commerciali pronte per l'uso.
- b) Sono vietati coloranti, proteine del latte, fosfati e miscele di spezie commerciali contenenti additivi.
- c) Il misto viene successivamente mescolato utilizzando un'impastatrice.

Insaccatura

- a) L'impasto è insaccato in budelli di bovino, dritti per il *Saucisson*, curvi per la *Saucisse*.
Trattasi dell'unica differenza fra il *Saucisson neuchâtelois* e la *Saucisse neuchâteloise*.
- b) Prima dell'insaccatura il budello viene rivoltato; gli ammassi superficiali di grasso aderente vengono eliminati manualmente.
- c) Le estremità del budello sono chiuse con dello spago o clip metalliche.

Sgocciolatura, stagionatura e rubefazione

Il *Saucisson neuchâtelois* e la *Saucisse neuchâteloise* sono fatti sgocciolare e vengono appesi immediatamente dopo l'insaccatura per almeno 12 ore a temperatura ambiente. Non vengono messi in frigorifero.

Affumicatura

Il *Saucisson neuchâtelois* e la *Saucisse neuchâteloise* sono affumicati a una temperatura compresa tra 18 e 28°C. È vietata l'aggiunta di fumo liquido e la colorazione chimica per immersione.

Stoccaggio

Il *Saucisson neuchâtelois* e la *Saucisse neuchâteloise* vengono stoccati appendendoli con lo spago.

Durata del processo di fabbricazione

La durata minima dell'intero processo di fabbricazione, dalla macinazione alla vendita al minuto, è di 36 ore.

Sezione 4 Esame del prodotto finito

Art. 7 Valuazione del *Saucisson neuchâtelois* e della *Saucisse neuchâteloise*

¹ I controlli tecnologici ed organolettici determinano se le salsicce sono idonee ad ottenere l'indicazione geografica protetta *Saucisson neuchâtelois* e *Saucisse neuchâteloise*.

² Gli esami organolettici e tecnologici vengono effettuati da un comitato di degustazione. Esso è composto di membri della commissione di controllo dell'associazione neocastellana dei macellai (ANMB) i quali possono avvalersi di degustatori che non devono forzatamente appartenere a questa categoria professionale.

³ Per fregiarsi della denominazione, le salsicce devono aver ottenuto un punteggio di almeno 4 punti per ciascuno dei criteri seguenti: aspetto esterno, aspetto interno, consistenza, sapore e odore.

⁴ Sistema di valutazione del *Saucisson neuchâtelois* e della *Saucisse neuchâteloise*:

Punteggio	1. Aspetto esterno	2. Aspetto interno	3. Consistenza	4. Sapore e odore
6	Colore bruno dorato Affumicatura omogenea Estremità ben definite Calibro regolare Pieghe del budello regolari	Superficie al taglio netta Grani di lardo uniformi e bianchi, ripartiti in modo regolare Rubefazione intensa e omogenea	Compatta, soda, facile da masticare	Profumo e sapore molto aromatici di carne e spezie
5	Calibro leggermente irregolare Pieghe del budello leggermente irregolari	Ripartizione poco uniforme dei grani di lardo	Leggermente molle	Profumo e sapore buoni, ma gusto di spezie e di affumicato un po' troppo o troppo poco pronunciato
4	Calibro irregolare Pieghe del budello irregolari Legatura irregolare	Grani di lardo irregolari e mal ripartiti	Troppo molle o troppo dura Presenza di parti più coriacee	Profumo ancora piacevole ma acidulo Condimento mal dosato Gusto di affumicato un po' troppo pronunciato
3	4 + Affumicatura irregolare Comparsa di muffa	Presenza di una leggera crosta Decolorazione nella parte centrale	4 + Leggermente unta e gommosa Granulosa	Odore poco sviluppato, gusto acidulo eccessivamente o insufficientemente speziato Odore di affumicato dominante
2	3 + Presenza d'aria Tracce di fuliggine sul budello	3 + Presenza di pezzi di tendini Grani di lardo giallastri Presenza di fessure	crosta Parti coriacee Presenza di pezzi di cartilagine	Odore di agro, di rancido e di muffa Eccessivamente o insufficientemente speziato Retrogusto agro, viscoso, saponoso, rancido
1	2 + Notevole presenza d'aria (involucro distaccato) Presenza di muffa	2 + Formazione di muffa	Troppo molle o troppo dura, unta, gommosa Consistenza sabbiosa Presenza di pezzi di tendini e di scaglie d'osso	Eccessiva magrezza Retrogusto di fermentazione, viscoso, saponoso Odore sgradevole di pesce

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 8 Tracciabilità

¹ Gli animali sono identificati obbligatoriamente mediante un marchio distintivo numerato (tatuaggio, marchio auricolare) che consente di risalire all'allevatore. I bollettini di pesatura che indicano la provenienza e l'origine dei suini sono conservati dai fabbricanti. Se i fabbricanti utilizzano tagli acquistati presso un grossista, i fornitori di carne si impegnano a garantire la provenienza della materia prima previo contratto scritto con le aziende di fabbricazione. ² Se in un'azienda vengono fabbricate più partite il medesimo giorno, l'etichetta apposta sul prodotto reca, oltre ai dati di cui al capoverso 1, l'indicazione della rispettiva partita.

Art. 9 Etichettatura

Tutti i *Saucissons neuchâtelois* e le *Saucisses neuchâtelaises* sono contrassegnati da un'etichetta recante i seguenti elementi a complemento delle prescrizioni del diritto sulle derrate alimentari:

- a) l'indicazione geografica protetta: *Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise*;
- b) un simbolo grafico distinto: la bandiera neocastellana;
- c) lo stato del prodotto: crudo o cotto;
- d) il nome e la ragione sociale del fabbricante;
- e) le istruzioni per la cottura (se il prodotto è crudo): cuocere in acqua bollente per 30-40 minuti, a dipendenza delle dimensioni della salsiccia.

Art. 10 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, Casella postale 128, 1000 Losanna 6.

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