



Elenco degli obblighi

Saucisson vaudois

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione dell'11 settembre 2000 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 19 maggio 2006 e del 21 giugno 2007 nonché dalla sentenza del Tribunale amministrativo federale del 1° dicembre 2009.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Saucisson vaudois, rispettivamente *Saucisson vaudois sec*, indicazione geografica protetta (IGP).

Art. 2 Area geografica

L'area geografica del *Saucisson vaudois*, rispettivamente *Saucisson vaudois sec*, 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 Il *Saucisson vaudois* è una salsiccia cruda affumicata, la cui stagionatura è stata interrotta, o essiccata, preparata esclusivamente a base di carne di suino, adatta ad essere consumata cotta o cruda essiccata.

² Il *Saucisson vaudois sec* è un *Saucisson vaudois* con una perdita di peso di almeno il 25 per cento.

³ L'impasto viene insaccato in budelli naturali di maiale. Le estremità del budello sono chiuse con dello spago o clip metalliche. Il calibro è di 45 - 65 millimetri, per una lunghezza di 13 - 24 centimetri. La lunghezza è compresa tra il doppio e il quintuplo del calibro.

⁴ Il suo colore è bruno dorato, mentre il *Saucisson vaudois sec* è più scuro e il budello aderisce alla carne.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

Il *Saucisson vaudois* è fabbricato a partire da un misto di carne di suino composto per il 60 per cento almeno da carne magra, la cui quantità di proteine totali equivale almeno al 14 per cento, mentre quel-

la di collagene rappresenta al massimo il 20 per cento delle proteine totali.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

¹ Il *Saucisson vaudois* crudo o essiccato ha un aroma tipico degli insaccati di maiale, leggermente affumicato.

² Il *Saucisson vaudois* cotto o crudo essiccato ha le stesse caratteristiche organolettiche.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

Art. 6 Materia prima

La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini utilizzati per la fabbricazione del *Saucisson vaudois* avvengono in Svizzera.

Art. 7 Fasi di fabbricazione

La fabbricazione del *Saucisson vaudois* consta delle seguenti fasi:

1. Selezione della carne: dal misto di carne si eliminano: tendini, cotenna, parti sanguinanti, gangli e altre parti estranee. La proporzione tra le quantità di carne magra e di lardo è di 3 a 2.
2. Preparazione: le spezie di base sono il sale da cucina e il pepe. A piacere possono essere aggiunti: aglio, coriandolo, feccia di vino e vino bianco. Gli additivi autorizzati per la fabbricazione sono: sale nitrato (E 250), sale da cucina addizionato con 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.
3. Macinazione: la pasta non deve essere troppo fine, bensì avere una grana compresa tra 5 e 8 millimetri.
4. Impastatura: la carne, il lardo, le spezie e gli additivi (cfr. punto 2) vengono impastati insieme.
5. Insaccatura: l'impasto è insaccato in budelli di maiale.
6. Rubefazione: il *Saucisson vaudois* è fatto sgocciolare e può essere sterilizzato.
7. Affumicatura: effettuata a freddo a una temperatura compresa tra 18 e 28°C. Il fumo è prodotto dalla combustione di segatura o di legno naturale ottenuto da conifere e latifoglie o da un misto di entrambe. La durata minima della rubefazione e dell'affumicatura è di 24 ore. È vietata la colorazione chimica per immersione o tintura.
8. Stoccaggio: il *Saucisson vaudois* viene stoccato appeso a una cordicella.

Sezione 4 Requisiti minimi relativi al controllo

Art. 8 Valutazione del *Saucisson vaudois*

¹ I controlli tecnologici ed organolettici determinano se la salsiccia è idonea ad ottenere l'indicazione geografica protetta *Saucisson vaudois*, rispettivamente *Saucisson vaudois sec*. In assenza di menzioni particolari, i criteri del *Saucisson vaudois* si applicano anche al *Saucisson vaudois sec*.

Elenco degli obblighi per *Saucisson vaudois*

Controllo tecnologico dell'aspetto esterno	Standard	Difetti
Colore	Bruno dorato Bruno scuro per il <i>Saucisson vaudois sec</i>	Bruno chiaro o bruno troppo scuro, macchie al momento dell'affumicatura macchie di sale, affumicatura irregolare
Stato del budello	Pulito e senza difetti apparenti, estremità ben definite, Aderente alla carne per il <i>Saucisson vaudois sec</i>	Umido, unto, estremità mal tagliate
Consistenza	Soda, ma non eccessivamente Relativamente soda per il <i>Saucisson vaudois sec</i>	Dura o molle
Odore	Piacevole odore 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 5 a 8 millimetri, ben delimitata	Fuori dai limiti, mal delimitata
Ripartizione carne e lardo	Ripartizione omogenea, ben amalgamati	Insufficientemente o eccessivamente amalgamati
Proporzione carne e lardo	60 per cento di carne magra, 40 per cento di lardo	Mancato rispetto delle proporzioni (analisi in caso di dubbi)
Stato del budello	Senza crosta, ben sgrassato, si toglie facilmente	Con crosta, mal sgrassato, 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 4,8 a 5,4 (a seconda della stagionatura)	Fuori dai limiti

Esame organolettico (da cuocere: cotta / essiccata : cruda)		
Colore della carne	Rosato, rosso	Rosa pallido, rosso scuro, giallastro
Consistenza / taglio	Compatta, ma non eccessivamente, pezzi ben delimitati, buona proporzione e ripartizione della parte magra e di quella grassa	Troppo compatta, presenza di buchi o fessure, assenza di compattezza, troppo grassa o troppo magra, ripartizione inadatta
Grana	Da 5 a 8 millimetri	Fuori dai limiti, pezzi di grasso troppo grossi e apparenti macinati troppo finemente
Odore (affumicato, budello)	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, falsato, assenza di gusto, gusto dolciastro <i>Saucisson vaudois sec</i> : gusto rancido
Condimento	Equilibrato e tipico del <i>Saucisson vaudois</i>	Mancanza o eccesso di sale, spezie dominante(i), spezie inusuali
Selezione della carne	Carne priva di tendini	Presenza di tendini, cotenna, parti sanguinanti, gangli o altre parti estranee

² Le salsicce che presentano un difetto non hanno diritto alla denominazione *Saucisson vaudois*, rispettivamente *Saucisson vadois sec*.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 9 Tracciabilità

I fabbricanti sono tenuti a conservare i giustificativi (bolle di pesatura o di consegna) che dimostrino che i suini o i rispettivi tagli di carne impiegati per la fabbricazione sono conformi alle disposizioni dell'articolo 6 del presente elenco degli obblighi (carne svizzera).

Art. 10 Etichettatura

¹ Sullo spago di tutti i *Saucissons vaudois* è apposto il marchio di conformità numerato riportato di seguito:



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

² Le presenti disposizioni si applicano, per analogia, anche al *Saucisson vaudois sec*.

Art. 11 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCESp 054, o da ProCert Safety AG, n° SCESp 038.

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