Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'economia
della formazione e della ricerca DEFR

Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Settore Promozione della qualità e delle vendite

Elenco degli obblighi

Boutefas

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 18 maggio 2021 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalla decisione del 17 novembre 2025.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Boutefas, denominazione di origine protetta (DOP).

Art. 2 Area geografica

[1] La lavorazione del *Boutefas* (fabbricazione, affumicatura, cottura e tranciatura) avviene nei Cantoni di Vaud e Friburgo, fatta eccezione per il Distretto della Singine, nonché nell'enclave bernese di Villars-les-Moines.

[2] La produzione delle materie prime, ovvero:

a) la nascita, l'allevamento e l'ingrasso dei suini,

b) la macellazione e il sezionamento dei suini,

c) la produzione di cereali, di colture proteiche e di siero di latte,

d) la fabbricazione degli alimenti da somministrare agli animali,

ha luogo nei Cantoni di Vaud e Friburgo, nonché nell'enclave bernese di Villars-les-Moines.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

[1] Il *Boutefas* è una salsiccia cruda a stagionatura interrotta, preparata esclusivamente a partire da carne di suino e adatta ad essere consumata cotta.

[2] Il peso del prodotto finito è compreso tra 600 g e 3 kg.

[3] L'insaccatura nel *cæcum* (estremità dell'intestino crasso) di suino conferisce al *Boutefas* la sua forma distintiva:

- irregolare, generalmente a bozzi;
- a sacchetto o a tasca dato che un'estremità è chiusa naturalmente, mentre solo l'altra è chiusa da uno spago.

4 Il colore del *Boutefas* è bruno dorato esternamente; la carne è rosata rossa, di grana regolare.

Art. 4 Caratteristiche chimiche e organolettiche

1 Caratteristiche chimiche
Il *Boutefas* è prodotto a partire da un misto di carne di suino composto per almeno il 65 per cento da carne magra, la cui quantità di proteine totali è almeno 15 g / 100 g mentre quella di materia grassa è al massimo 32 g / 100 g.

2 Caratteristiche organolettiche
Il *Boutefas* ha un aroma tipico e piacevole di carne di suino macinata grossolanamente con una nota di affumicato naturale.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

A Produzione della carne di suino

Art. 5 Nascita, allevamento e ingrasso dei suini

1 Le aziende di allevamento di suini devono promuovere il benessere degli animali, rispettare gli standard di produzione del programma Assicurazione Qualità carne svizzera e i criteri sanitari ordinari del servizio sanitario suino e dei programmi per la salute degli animali.

2 Le razze di scrofe madri e di verri sono ottenute dalla selezione delle razze grande maiale svizzero e maiale indigeno. Gli incroci tra queste due razze sono autorizzati. La scelta degli animali genitori avviene nell'ottica di favorire la qualità della carne, in particolare di ottenere un indice elevato di grasso intramuscolare.

3 I suini devono essere detenuti conformemente alle esigenze del programma SSRA «sistema di stabulazione particolarmente rispettoso degli animali».

4 Le scrofe in gestazione e gli animali della categoria suini da ingrasso a partire da 25 kg di peso vivo (PV) devono inoltre rispettare le esigenze del programma URA «uscita regolare all'aperto».

5 Nel quadro delle aziende di allevamento che lavorano in «ring», le scrofe madri in asciutta e in gestazione devono essere detenute nell'area geografica o nei Cantoni limitrofi.

6 Per quanto riguarda l'alimentazione si applicano i criteri seguenti per le scrofe in lattazione, i suinetti di peso inferiore a 25 kg e i suini da ingrasso.

a) Le materie prime per l'alimentazione dei suini non contengono assolutamente organismi geneticamente modificati (OGM).

b) Le materie prime che costituiscono la razione sono ottenute da aziende che rispettano le esigenze della PER (prova che le esigenze ecologiche sono rispettate).

c) Le materie prime proteiche riportate di seguito possono rientrare nella composizione degli alimenti complementari per animali: piselli da foraggio, favette, lupini e altre piante proteiche quali erba medica a elevata digeribilità. Devono provenire dall'area geografica.

d) Le esigenze in materia di foraggiamento devono essere adempiute per tutti i suini appartenenti a uno stabilimento o a un medesimo sistema di foraggiamento secondo il presente elenco degli obblighi.

[7] I suini da ingrasso a partire da 25 kg sono foraggiati a base di cereali, piante proteiche e siero di latte. La loro alimentazione deve rispettare i criteri seguenti.

a) Almeno l'80 per cento della sostanza secca della razione proviene dall'area geografica.

b) La quota di siero di latte rappresenta il 15-25 per cento degli apporti di sostanza secca della razione dei suini da ingrasso.

c) Il riso e i suoi coprodotti nonché la soia importata e i suoi sottoprodotti o quelli ottenuti da grani importati sono vietati.

d) Il foraggiamento dei suini da ingrasso avviene in due fasi ovvero l'aumento del peso da 25 a 45 kg PV e il finissaggio a partire da 45 kg PV. I componenti analitici (sostanza fresca, SF) dell'alimento complementare al siero di latte della razione giornaliera sono i seguenti: **fase d'aumento del peso** EDS (energia digeribile suino) (MJ/kg) tra 13.4 e 13.6, sostanza azotata (g/kg) tra 160 e 180, lisina min. 10.7 g/kg, metionina min. 3.9 g/kg; **fase di finissaggio** EDS (energia digeribile suino) (MJ/kg) tra 13.6 e 13.8, sostanza azotata (g/kg) tra 122 e 145, lisina min. 7.0 g/kg, metionina min. 2.4 g/kg.

Art. 6 Macellazione

Le carcasse dei suini devono pesare almeno 80 kg.

B Metodo di fabbricazione del *Boutefas*

Art. 7 Metodo di fabbricazione del *Boutefas*

La fabbricazione consta delle seguenti fasi.

1. Selezione della carne: dal misto di carne si eliminano: tendini, cotenna, musetto, carne disossata meccanicamente, parti sanguinolente, gangli, plasma e altre parti estranee. Il *Boutefas* è preparato a partire da un misto di carne di suino. Il misto è composto almeno dal 65 per cento di carne magra e al massimo dal 35 per cento di lardo.

2. Preparazione: sale nitrato (sale da cucina ed E 250) e sale da cucina, iodato o non, di provenienza svizzera. A piacere possono essere aggiunti: pepe, aglio e coriandolo. La feccia di vino e il vino bianco devono provenire dall'area geografica.

   Gli altri ingredienti e additivi autorizzati per la fabbricazione sono: acidificanti (E 331), antiossidanti (E 300, E 301), lattosio, glucosio, destrosio, maltosio, sciroppo di glucosio e saccarosio. I fermenti di stagionatura sono autorizzati.

3. Macinazione: la pasta non deve essere troppo fine, bensì avere una grana compresa tra 5 e 8 mm.

4. Impastatura: la carne, il lardo, le spezie, gli altri ingredienti e gli additivi (cfr. punto 2) vengono impastati insieme.

5. Insaccatura: esclusivamente in budelli naturali di suino (caecum) di cui un'estremità è chiusa naturalmente. L'altra estremità è chiusa da uno spago.

6. Rubefazione: il *Boutefas* 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 48 ore. È vietata la colorazione chimica per immersione o tintura.

8. Stoccaggio: prima della commercializzazione il prodotto non deve essere congelato.

Sezione 4 Test del prodotto finito

Art. 8 Valutazione del *Boutefas*

[1] Controlli tecnologici e organolettici consentono di stabilire se la salsiccia è idonea a ottenere la denominazione di origine protetta *Boutefas*.

Controllo tecnologico dell'aspetto esterno	**Standard**	**Difetti**
Colore	Bruno dorato	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	Umido, unto, estremità mal tagliate
Consistenza	Soda, ma non eccessivamente	Dura o molle
Odore	Piacevole nota di 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, brunastro)
Grana	Da 5 a 8 mm, ben delimitata	Fuori dai limiti, mal delimitata
Ripartizione carne e lardo	Ripartizione omogenea, ben amalgamati	insufficientemente o eccessivamente amalgamati
Proporzione carne e lardo	Min. 65% di carne magra Max. 35 % 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

Test organolettico (cotto)		
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 mm	Fuori dai limiti, pezzi di grasso troppo grossi e apparenti troppo fine
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
Condimento	Equilibrato e tipico del *Boutefas*	Mancanza o eccesso di sale, spezie dominanti, spezie inusuali
Selezione della carne	Carne priva di tendini	Presenza di tendini, cotenna, parti sanguinolente, gangli o altre parti estranee

[2] Le salsicce che presentano un difetto non possono fregiarsi della denominazione *Boutefas*.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 9 Tracciabilità

[1] Tutte le salsicce commercializzate che si fregiano della denominazione protetta devono essere munite di un marchio d'identificazione e riportare la denominazione protetta e l'organismo di certificazione. Le aziende di condizionamento che appongono la denominazione protetta sul prodotto o sul suo imballaggio devono essere certificate come aziende di fabbricazione.

[2] I fabbricanti di *Boutefas* sono tenuti a conservare i giustificativi (bollettini di pesatura o di consegna) che permettono di dimostrare che i suini o i rispettivi tagli di carne impiegati per la fabbricazione di *Boutefas* sono conformi alle disposizioni dell'articolo 2 del presente elenco degli obblighi.

Art. 10 Marchio d'identificazione

Il raggruppamento richiedente definisce un marchio d'identificazione che deve essere apposto su ogni *Boutefas* intero alla fine del processo di affumicatura. Questo marchio è venduto esclusivamente dal raggruppamento richiedente a ciascun fabbricante di *Boutefas* che adempie le condizioni del presente elenco degli obblighi sotto il controllo dell'organismo di certificazione. L'importo identico che è imposto ai fabbricanti per il marchio d'identificazione serve a coprire i costi: a) di produzione del marchio d'identificazione; b) di certificazione; c) di tutela e di promozione della qualità e delle vendite della denominazione *Boutefas*.

Art. 11 Etichettatura

[1] Il *Boutefas* è commercializzato sia intero, crudo o cotto, sia a fette, cotte.

[2] `È munito di un marchio d'identificazione apposto sullo spago all'estremità di ogni salsiccia.

[3] L'etichetta per il preimballaggio del *Boutefas*, venduto intero, in tranci o a fette deve obbligatoriamente recare la menzione «Denominazione di origine protetta» o «DOP», come pure il logo di seguito riportato.





[4] Il nome del fabbricante di *Boutefas* deve essere riportato sui prodotti in confezioni per il self-service, quali vaschette e porzioni.

Art. 12 Organismo di certificazione

[1] La certificazione è garantita dall'Organismo Intercantonale di Certificazione (OIC), SCESp 0054.

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