



Elenco degli obblighi

Jambon de la Borne

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 18 maggio 2021 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Jambon de la Borne, denominazione di origine protetta (DOP).

Art. 2 Area geografica

¹ La lavorazione del *Jambon de la Borne* (salagione e affumicatura) avviene all'interno del Cantone di Friburgo nonché nei seguenti Distretti del Canton Vaud: Broye-Vully, Lavaux-Oron e Riviera-Pays-d'Enhaut.

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.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ Il *Jambon de la Borne* è un prodotto salmistrato crudo a lunga conservazione, da consumare cotto.

² Il peso del prodotto finito è compreso generalmente tra 6 e 9 kg.

³ Il *Jambon de la Borne* ha un colore esterno bruno scuro. Al taglio ha il tipico colore rosso dei prodotti salmistrati, omogeneo tra i diversi muscoli.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

Il *Jambon de la Borne* è prodotto a partire da carne di suino la cui quantità di proteine totali è almeno 22 g / 100 g mentre quella di materia grassa è al massimo 13 g / 100 g.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

Il *Jambon de la Borne* ha una consistenza soda e un odore tipico di affumicato.

Art. 6 Borne

Il *Jambon de la Borne* è affumicato in una camera di affumicatura (borne) che soddisfa i requisiti seguenti:

- estrazione naturale dell'aria,
- fumo ottenuto principalmente per combustione di legna,
- pareti in legno o muratura.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

A Produzione della carne di suino

Art. 7 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).

Elenco degli obblighi del *Jambon de la Borne DOP*

- 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. Queste materie prime 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 L'alimentazione delle scrofe in lattazione e dei suinetti di peso inferiore a 25 kg deve rispettare i criteri pertinenti secondo le norme di Agroscope.

⁸ 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 corrisponde al 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: una d'aumento del peso da 25 a 45 kg PV e una di finissaggio a partire da 45 kg PV. I tenori (sostanza fresca, SF) dell'alimento complementare al siero di latte della razione giornaliera sono i seguenti: **fase d'aumento del peso** EDS (energia digeribile suini) (MJ/kg) tra 13.4 e 13.6, SA (sostanza azotata) (g/kg) tra 170 e 180, d-Lys min. 9.1 g/kg, d-Try min. 2.0 g/kg, d-Thr min. 6.4 g/kg, d-Met.+ Cys min. 6.1 g/kg, d-Phe + Tyr min. 8.8 g/kg, d-Val min. 6.0 g/kg; **fase di finissaggio** EDS (MJ/kg) tra 13.6 e 13.8, SA tra 132 e 145, d-Lys min. 5.5 g/kg, d-Try min. 1.2 g/kg, d-Thr min. 3.8 g/kg, d-Met.+ Cys min. 3.9 g/kg, d-Phe + Tyr min. 6.7 g/kg, d-Val min. 3.5 g/kg.

Art. 8 Macellazione

Le carcasse dei suini devono pesare almeno 80 kg.

B Metodo di fabbricazione del *Jambon de la Borne*

Art. 9 Metodo di fabbricazione del *Jambon de la Borne*

La materia prima del *Jambon de la Borne* è preparata eseguendo il sezionamento alla friburghese, che comprende la coscia intera con osso e geretto, con cotenna ma senza lombo. L'osso dell'anca è tradizionalmente segato o tagliato in prossimità della cartilagine.

La fabbricazione prevede le seguenti fasi.

1. Sezionamento: i prosciutti sono preparati eseguendo il sezionamento alla friburghese (v. sopra).
2. Salagione: il processo di salagione dei prosciutti è eseguito essenzialmente a secco e dura almeno tre settimane. Può concludersi con l'immersione in salamoia per equilibrare il tenore di sale. La fase della salamoia non deve essere superiore a un terzo della durata totale della salagione. Si segue il principio di una salagione in vista di una lunga conservazione con una miscela di sale nitrato e/o sale da cucina, salnitro, zucchero e spezie.

Elenco degli obblighi del *Jambon de la Borne DOP*

Gli additivi autorizzati sono: sale nitrato (sale da cucina e E 250), nitrato di potassio (E252), vari tipi di zucchero (maltodestrina, saccarosio, destrosio), acidificanti (E330, E331), antiossidanti (E 301). A piacere possono essere aggiunti: pepe, chiodo di garofano, ginepro, alloro, aglio. I fermenti di stagionatura sono autorizzati.

3. Asciugatura: dopo la salagione, i prosciutti possono essere sottoposti a una fase di asciugatura di circa una settimana nei locali di salagione o nella camera di stagionatura.
4. Affumicatura: i prosciutti vengono messi ad affumicare per 3-8 settimane in una camera detta *borne*. L'affumicatura è effettuata a freddo, a una temperatura compresa tra 15 e 25°C. Il fumo è prodotto per almeno il 75 per cento dalla combustione a fiamma viva di legna da ardere. Si tratta tradizionalmente di legno di faggio, di conifere o di alberi da frutto. La combustione di segatura o la frizione del legno possono essere autorizzate a complemento, in una percentuale del 25 per cento al massimo, durante l'intero processo di affumicatura. Questo apporto può avvenire in funzione dei parametri meteorologici nei periodi caldi per produrre fumo riducendo il calore. Tutti gli altri prodotti per l'affumicatura sono vietati.

Sezione 4 Requisiti minimi relativi al controllo

Art. 10 Valutazione del *Jambon de la Borne*

¹ I controlli tecnologici e organolettici consentono di stabilire se il prosciutto è idoneo a ottenere la denominazione di origine protetta *Jambon de la Borne*.

Controllo tecnologico dell'aspetto esterno	Standard	Difetti
Colore	bruno scuro, omogeneo su tutta la superficie	troppo chiaro affumicatura irregolare tracce di fuliggine muffe
Taglio	regolare, senza osso del lombo, armonioso	irregolare, non armonioso
Prosciutto	Prodotto finito generalmente tra 6 e 9 kg	poca carne troppo magro
Consistenza	soda	molle
Aspetto	essiccatura omogenea	troppo secco o umido umidità attorno al femore

Test organolettico (cotto)	Standard	Difetti
Consistenza del muscolo	fuoriuscita di succhi al taglio a caldo	nessuna fuoriuscita di succhi al taglio a caldo muscolo molle di tenuta irregolare o senza tenuta al taglio fibrosa

Elenco degli obblighi del *Jambon de la Borne* DOP

Colore	da rosa pastello a rosa scuro, rosa antico uniforme sul muscolo	decolorazione nel centro del prosciutto presenza di macchie grigie
Grasso	bianco e sodo	giallastro assenza di grasso segoso rancido
Osso	sano	sanguinolento rotto
Odore	odore di affumicato di abete e di sottobosco	odore di affumicato troppo forte (catramoso), acre o impercettibile odore di fermentato troppo accentuato, forte o ripugnante
Sapore	di nocciola nota salata intensa sapore tipico di prosciutto cotto con l'osso nota speziata assente o poco pronunciata	nota salata eccessiva o insufficiente insipido sapore poco marcato di prosciutto cotto con l'osso rancido nota speziata dominante

² I prosciutti che presentano un difetto non possono fregiarsi della denominazione *Jambon de la Borne*.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 11 Tracciabilità

¹ I fabbricanti di *Jambon de la Borne* sono tenuti a conservare i giustificativi (bollettini di pesatura o di consegna) che permettono di dimostrare che i prosciutti impiegati per la fabbricazione di *Jambon de la Borne* sono conformi alle disposizioni dell'articolo 2 del presente elenco degli obblighi.

² Tutti i prosciutti *Jambon de la Borne* devono essere muniti di un marchio d'identificazione apposto prima del processo di salagione.

³ Il raggruppamento richiedente definisce il marchio d'identificazione che è venduto 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 *Jambon de la Borne*.

Art. 12 Etichettatura

¹ Il *Jambon de la Borne* venduto intero, crudo o cotto, è munito del marchio d'identificazione descritto all'articolo 11, apposto sull'osso del geretto.

Elenco degli obblighi del *Jambon de la Borne* DOP

² L'etichetta per il preimballaggio del *Jambon de la Borne*, 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.



³ Questo logo è distribuito esclusivamente dal raggruppamento richiedente a tutti i fabbricanti di *Jambon de la Borne* e alle aziende che acquistano *Jambon de la Borne* da fabbricanti certificati.

Art. 13 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 *Jambon de la Borne* e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.