



Elenco degli obblighi

Appenzeller Mostbröckli

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 21 luglio 2017 dell'Ufficio federale dell'agricoltura

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Appenzeller Mostbröckli, indicazione geografica protetta (IGP)

Art. 2 Area geografica

¹ I Cantoni Appenzello Interno, Appenzello Esterno e San Gallo.

² La materia prima carne deve provenire integralmente dalla Svizzera.

³ La fabbricazione e la trasformazione dell'*Appenzeller Mostbröckli* avvengono nell'area geografica. Il confezionamento può aver luogo anche al di fuori dell'area geografica.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

L'*Appenzeller Mostbröckli* è un prodotto salmistrato crudo (prodotto carneo da consumare crudo), fabbricato con carne bovina. Viene affumicato e successivamente essiccato. Il prodotto mantiene la sua forma naturale oppure quella conferitagli avvolgendolo in una rete o una calza.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

100 g di *Appenzeller Mostbröckli* contengono:

<u>Criterio principale</u>	
Valore Q2	≤ 2.00
Proteine	26 – 39%
Grassi	< 5%
Carboidrati	≤ 2.00
Acqua	48 – 66%

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

¹ L'*Appenzeller Mostbröckli* è un prodotto salmistrato crudo contraddistinto da una spiccata nota speziata e da un deciso aroma di salmistrato. Una lieve acidità e un aroma d'affumicato chiaramente avvertibile conferiscono armonia al gusto.

² Il prodotto finito *Appenzeller Mostbröckli* è descritto come segue:

Aspetto esterno	superficie affumicata di colore marrone scuro
Aspetto interno	colore uniforme rosso scuro
Consistenza	soda
Sapore	deciso aroma di salmistrato, accompagnato da componenti speziate e gusto d'affumicato
Odore	Aroma pieno, fresco, piacevole odore naturale di affumicato

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Materia prima, ingredienti e additivi

¹ La materia prima impiegata per la fabbricazione di *Appenzeller Mostbröckli* è costituita da tagli di animali della specie bovina (età e sesso non definiti), con un pH compreso tra 5.2 e 6.

² I seguenti tagli o rispettive parti sono autorizzati per la fabbricazione:

- a) magatello (pesce)
- b) anca (fascia)
- c) noce (noce rotonda e piatta)
- d) lombata (senza grasso, tendini e cordone)
- e) scamone

³ Ingredienti e additivi per la salmistratura:

Ingredienti obbligatori

Sale da cucina (anche sale marino)

Uno o più tipi di zucchero: p.es. glucosio, saccarosio, lattosio, maltosio

Pepe incl. aromi ed estratti

Alloro incl. aromi ed estratti

Ginepro incl. aromi ed estratti

Aglione incl. aromi ed estratti

Additivi obbligatori (aggiunta secondo la vigente legislazione sulle derrate alimentari)

Conservanti: nitriti [nitrito di sodio (E250) o nitrito di potassio (E249), esclusivamente sotto forma di sale nitritato] e/o nitrato [nitrato di sodio (E251) o nitrato di potassio (E252)]

Antiossidanti: acido ascorbico (E300) o ascorbato di sodio (E301)

Ingredienti facoltativi

Spezie o preparati a base di spezie a condizione che questi ingredienti non coprano il sapore definito all'articolo 5

Vino; mosto

Polisaccaridi

Additivi facoltativi (aggiunta secondo la vigente legislazione sulle derrate alimentari)

Esaltatori di sapidità: glutammato monosodico (E621)

Conservanti: sorbato di potassio (E202)

Fermenti: (a scelta anche più di uno): specie *Lactobacillus*, specie *Staphylococcus* alimentari, specie *Micrococcus*.

Art. 7 Metodo di fabbricazione

1. Dai pezzi di carne ben raffreddati vengono eliminati il grasso e i tendini prima di strofinarli con gli ingredienti e gli additivi di cui all'articolo 6 capoverso 3 (salatura a secco).
2. L'*Appenzeller Mostbröckli* può essere messo in forma prima o dopo la salatura fasciandolo in una rete o in una calza.
3. Dopo la salatura i pezzi di carne vengono messi in recipienti diversi in modo compatto e stoccati fino al termine della salmistratura. Si può optare per la salmistratura a secco secondo il metodo tradizionale e la salmistratura a secco sottovuoto. Con il passare del tempo si forma una specie di salamoia naturale. A seconda delle dimensioni dei pezzi di carne e del tipo di salmistratura, la salatura dura da 1 a 5 settimane.
4. Prima di procedere alle ulteriori fasi di lavorazione, i pezzi di carne salmistrati vengono appesi e possono essere trattati con conservanti (sorbato di potassio E202) per prevenire la formazione di muffe. Infine vengono stoccati al fresco per 0 – 4 giorni (a riposo).
5. Infine, i pezzi di carne vengono essiccati per affumicazione a freddo (temperatura max. 40° C) fintantoché non si raggiunge la perdita di peso desiderata (ca. 3 settimane). La perdita di peso è compresa tra il 30 e il 45 per cento. L'affumicazione si effettua attraverso la combustione di legno non trattato in varie forme.

Sezione 4 Esame del prodotto finito

Art. 8 Esame del prodotto finito

¹ Il controllo dell'*Appenzeller Mostbröckli* pronto alla vendita viene effettuato secondo i criteri di tassazione di cui all'allegato I in base al punteggio agli articoli 4, 5 e 6.

² Oltre ai controlli giusta l'ordinanza del DEFR sulle esigenze minime relative al controllo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette (RS 910.124), ogni fabbricante effettua un controllo regolare dell'*Appenzeller Mostbröckli* pronto alla vendita in base ai suddetti criteri.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 9 Elementi specifici dell'etichettatura

¹ Dall'etichetta si deve evincere che il prodotto è stato certificato quale IGP in base all'elenco degli obblighi.

² L'etichetta dell'*Appenzeller Mostbröckli* riporta anche la seguente indicazione:

- ProCert AG (SCESp 038)

Art. 10 Organismo di certificazione

¹ L'organismo di certificazione è: ProCert AG (SCESp 038)

² Le esigenze minime di controllo figurano nel manuale di controllo dell'*Appenzeller Mostbröckli* redatto dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente e sono applicabili a tutti coloro che si fregiano dell'IGP.

Criteria di tassazione dell'*Appenzeller Mostbröckli*

	6	5	4	3	2	1
Aspetto esterno	Forma e colore omogenei	Lieve difetti di forma e colore	Forma e colore non omogenei	Alterazioni cromatiche localizzate, superficie un po' irregolare	Superficie grinzosa, chiazzata, evidenti alterazioni cromatiche	Marcate alterazioni cromatiche, superficie fortemente grinzosa
Aspetto interno	Al taglio fette nette, rubefazione uniforme	Al taglio fette abbastanza nette, rubefazione uniforme	Al taglio fette un po' attaccicce, quota di grasso un po' troppo elevata, rubefazione irregolare, lieve incrostatura	Al taglio fette attaccicce, quota di grasso e tendini un po' troppo elevata, rubefazione irregolare, incrostatura, presenza di qualche piccola fessura e cavità	Al taglio fette molto attaccicce, quota di grasso e tendini troppo elevata, rubefazione irregolare, presenza di petecchie, fessure e cavità, forte incrostatura, decolorazione centrale	Al taglio fette molto attaccicce, quota di grasso e tendini decisamente troppo elevata, rubefazione irregolare, colore anomalo, macchie grigie e verdi, carne fortemente iridescente, presenza di petecchie, fessure e cavità, forte incrostatura, decolorazione centrale, bordo duro
Consistenza	Compatta, soda	Compatta, un po' molle	Compatta, leggermente troppo molle o troppo soda, leggermente secca, un po' gommosa, bordo duro	Troppo molle o troppo soda, un po' secca, leggermente coriacea, gommosa, bordo troppo duro	Decisamente troppo molle o troppo soda, secca, stopposa, coriacea, bordo decisamente troppo duro	Decisamente troppo molle, grassa, umida, collosa o troppo soda, secca, stopposa, coriacea, bordo decisamente troppo duro, immangiabile
Odore	Aroma pieno, fresco, di carne	Poco aromatico, di carne	Ancora aromatico tuttavia non armonico	Difetto d'aroma, non armonico o un po' acidulo, pungente	Acidulo, di ammoniaca, di lievito, pungente, leggermente di rancido	Acidulo, di ammoniaca, di lievito, pungente, di olio, di pesce, di rancido, di stantio, di muffa

Sapore	Caratteristico, aromatico e armonico, di carne, tipico aroma di salmistrato	Caratteristico, un po' meno aromatico, speziatura eccessiva o insufficiente, tipico aroma di salmistrato	Ancora caratteristico tuttavia speziatura non armonica, troppo o troppo poco salato, debole aroma di salmistrato	Non del tutto caratteristico, speziatura non armonica, troppo o troppo poco salato, eccessivo gusto d'affumicato	Non caratteristico, speziatura decisamente eccessiva o insufficiente, acidulo, pungente, insolito, leggero retrogusto di rancido o di pesce, salato	Insolito, molto acidulo, pungente, retrogusto di sapone, di grasso, di pesce, di rancido, di stantio, di muffa, fetido
---------------	-----------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Valutazione:

Condizione basilare: per adempiere le esigenze poste ad una IGP, per nessun criterio di tassazione deve essere stato assegnato un punteggio di 1 o 2 punti.

22 – 30 punti: il prodotto adempie le esigenze fissate per l'IGP *Appenzeller Mostbröckli* e può essere messo in vendita con l'etichetta prescritta.

1 – 21 punti: il prodotto non adempie le esigenze fissate per l'IGP *Appenzeller Mostbröckli* e non può essere messo in vendita con la denominazione *Appenzeller Mostbröckli*.