



Riassunto della domanda di registrazione concernente l'*Appenzeller Mostbröckli*

1. Raggruppamento richiedente

Fleischfachverband Appenzellerland, Franz Fässler, Rinckenbach 33, 9050 Appenzello

2. Nome del prodotto

Appenzeller Mostbröckli

3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

4. Tipo di prodotto

L'*Appenzeller Mostbröckli* è un prodotto salmistrato crudo (prodotto carneo da consumare crudo), fabbricato utilizzando i tagli migliori della coscia e la lombata di animali della specie bovina. Viene affumicato e successivamente essiccato.

5. Prova della rappresentatività

Fleischfachverband Appenzellerland, in qualità di raggruppamento richiedente, comprende 21 membri che producono complessivamente circa 452 tonnellate di *Appenzeller Mostbröckli*. Considerato che più del 50 per cento del volume di produzione è da ascrivere al raggruppamento richiedente, che più del 60 per cento dei produttori di *Appenzeller Mostbröckli* è affiliato a esso e che il raggruppamento è organizzato in modo democratico, esso può essere considerato rappresentativo.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

"Mostbröckli" è il termine utilizzato per la carne di coscia affumicata di bovino, originariamente consumata come spuntino accompagnata da un bicchiere di mosto. La denominazione "Mostbröckli" è impiegata con o senza indicazione di un elemento geografico a seconda della provenienza del prodotto. Con la protezione della denominazione *Appenzeller Mostbröckli* il raggruppamento rinuncia al monopolio del termine "Mostbröckli", facendo espressamente richiamo alla provenienza geografica, ovvero ai Cantoni Appenzello e San Gallo.

7. Elementi storici

La prima testimonianza scritta dell'*Appenzeller Mostbröckli* è contenuta nello Schweizerischen Idiotikon, il dizionario della lingua svizzero tedesca e risale al XIX secolo. All'epoca l'*Appenzeller Mostbröckli* veniva fabbricato da macellai innovativi per compensare la mancanza di carne di suino di alta qualità. Ben presto è diventato una vera e propria specialità appenzellese. Questo territorio è caratterizzato da superfici inerbite e produzione lattiera. Dal tardo Medioevo, fatta eccezione per l'Appenzeller Vorderland dove era diffusa la frutticoltura, hanno sempre predominato la produzione lattiera e l'allevamento, per cui la base foraggera per l'ingrasso e l'allevamento di suini si limitava ai sottoprodotti della produzione casearia. Con l'avvento del turismo nel XIX secolo, tuttavia, la domanda di carne suina è costantemente cresciuta. Alcuni macellai innovativi hanno iniziato a produrre Mostbröckli, che grazie alla trasformazione raffinata assomigliava molto, per sapore e qualità, alla "Schwinigi" ovvero la carne affumicata di maiale. Al contempo con il Mostbröckli si poteva anche spuntare un maggiore valore aggiunto perché per produrlo non servivano tagli di carne pregiati. In passato per produrre il Mostbröckli si impiegavano soltanto pezzi di carne molto piccoli, perché quelli più grandi sarebbero stati difficili da tagliare e il prodotto veniva già fabbricato in un'epoca in cui non esistevano ancora le affettatrici. Nel corso dei secoli il metodo tradizionale di fabbricazione è stato rifinito e perfezionato. La storia dell'*Appenzeller Mostbröckli* è documentata anche da un'intervista ad alcuni anziani macellai appenzellesi.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

L'*Appenzeller Mostbröckli* deve la sua particolare fama, da un lato, alla sua qualità peculiare, dall'altro anche al suo nome che collega inequivocabilmente il prodotto a una determinata regione svizzera, quella appenzellese e di San Gallo. Secondo un sondaggio demoscopico, la denominazione *Appenzeller Mostbröckli* è conosciuta in tutta la Svizzera.

La scelta della materia prima si fonda sull'evoluzione storica delle specialità appenzellesi ed è storicamente radicata.

9. Elenco degli obblighi

a) Area geografica

L'area geografica comprende i Cantoni Appenzello Interno, Appenzello Esterno e San Gallo. La fabbricazione e la trasformazione dell'*Appenzeller Mostbröckli* avvengono nell'area geografica. Il confezionamento può aver luogo anche al di fuori dell'area geografica. La materia prima carne deve provenire integralmente dalla Svizzera.

b) Descrizione del prodotto

L'*Appenzeller Mostbröckli* è un prodotto salmistrato crudo, fabbricato utilizzando i tagli migliori della coscia e la lombata di animali della specie bovina, che vengono strofinati con una miscela di sale e spezie e stoccati per 5 settimane al massimo. A differenza della carne di manzo essiccata all'aria, l'*Appenzeller Mostbröckli* viene affumicato e successivamente essiccato. Nel prodotto finito la perdita all'essiccazione è bassa e si mantiene la forma originale, naturale e rotonda. L'*Appenzeller Mostbröckli* è 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.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Dai pezzi di carne ben raffreddati vengono eliminati il grasso e i tendini prima di strofinarli con gli ingredienti e gli additivi (salatura a secco). L'*Appenzeller Mostbröckli* può essere messo in forma prima o dopo la salatura fasciandolo in una rete o in una calza. Dopo la salatura i pezzi di carne vengono messi a salmistrare in recipienti diversi. 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. Prima di procedere alle ulteriori fasi di lavorazione, i pezzi di carne salmistrati vengo-

no appesi e possono essere trattati con conservanti per prevenire la formazione di muffe. Infine vengono stoccati al fresco per 0 – 4 giorni (a riposo) ed essiccati per affumicatura a freddo fintantoché non si raggiunge la perdita di peso desiderata (ca. 1-3 settimane).

d) Organismo di certificazione

L'organismo di certificazione competente è ProCert AG (SCESp 038).

Le esigenze minime di controllo sono descritte nel manuale di controllo *Appenzeller Mostbröckli* redatto dall'organismo di certificazione nonché dal raggruppamento richiedente e sono vincolanti per tutti coloro che fruiscono dell'IGP.

e) Etichettatura e tracciabilità

Ogni *Appenzeller Mostbröckli* immesso sul mercato deve essere munito di un'etichetta menzionante che il prodotto è certificato come IGP. L'etichetta indica anche l'organismo di certificazione.

Devono essere rispettate, inoltre, le prescrizioni relative alla tracciabilità ai sensi della vigente legislazione sulle derrate alimentari.