



Elenco degli obblighi

Appenzeller Siedwurst

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 Siedwurst, indicazione geografica protetta (IGP)

Art. 2 Area geografica

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

² La nascita, l'ingrasso e la macellazione dei suini e dei bovini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

³ La fabbricazione e la trasformazione dell'*Appenzeller Siedwurst* 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

¹ L'*Appenzeller Siedwurst* è fabbricato con muscolo di animali delle specie bovina e suina nonché con lardo. È venduto/offerto nelle seguenti forme:

- a) *Appenzeller Siedwurst* crudo (prodotto carneo da consumare cotto)
- b) *Appenzeller Siedwurst* cotto (prodotto carneo cotto)
- c) *Appenzeller Siedwurst* pastorizzato (prodotto carneo cotto)

² Il peso alla vendita è compreso tra 50 e 200 grammi il pezzo.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

Valori d'analisi del prodotto pronto alla vendita in data di fabbricazione:

Valori d'analisi	Standard
Grassi	≤ 29%
Totale proteine	≥ 10%
Carboidrati	≤ 2%

I valori chimici vengono controllati.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

¹ L' *Appenzeller Siedwurst* ha uno spiccato sapore di cumino, pepe e aglio.

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

Colore/aspetto esterno crudo	rosa
Colore/aspetto esterno cotto	pallido/grigiastro
Sapore/odore	di cumino e aglio

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Materia prima, ingredienti e additivi

¹ Per la fabbricazione dell' *Appenzeller Siedwurst* è prescritto l'uso delle seguenti materie prime:

- a) muscolo di animali delle specie bovina e suina
- b) lardo (L IV, V, VI, VII)
- c) ghiaccio/acqua
- d) torti di manzo essiccati o salmistrati, budelli naturali di suino o budelli di collagene commestibili di calibro compreso tra 28 e 36 millimetri

La massa totale è composta per il 40 per cento (+/- 4%) da carne magra, per il 30 per cento (+/- 4%) da lardo e per il 30 per cento (+/- 4%) da miscela di acqua e ghiaccio. Data la diversità della carne, la quota di carne magra può essere aumentata in base alla competenza del produttore.

² Materie prime facoltative

- a) cotenna di suino o testina di vitello in blocchi

³ Ingredienti obbligatori

Sale da cucina, sale iodato
Pepe incl. aromi ed estratti
Aglio incl. aromi ed estratti
Cumino incl. aromi ed estratti

⁴ Ingredienti facoltativi

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

Uno o più tipi di zuccheri: p.es. glucosio, saccarosio, sciroppo di glucosio, lattosio

Proteina del latte, latte

⁵ Additivi facoltativi (aggiunta secondo la vigente legislazione sulle derrate alimentari)

Esaltatori di sapidità: glutammato monosodico (E621), estratto di lievito

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

Regolatori d'acidità: acetato di sodio (E262), lattato di calcio (E327), acido citrico (E330), citrato di sodio (E331), glucono-delta-lactone (E575), lattato di potassio (E326)

Stabilizzatori: difosfati (E450), trifosfati (E451), polifosfati (E452)

Art. 7 Metodo di fabbricazione

Il processo di fabbricazione dell'*Appenzeller Siedwurst* consta delle seguenti fasi.

1. Le materie prime ben raffreddate vengono macinate e impastate con l'aggiunta della miscela di acqua e ghiaccio e delle spezie.
2. L'impasto viene insaccato in torti di manzo essiccati o salmistrati, budelli naturali di suino o budelli di collagene commestibili di calibro compreso tra 28 e 36 millimetri. Le estremità delle salsicce, confezionate singolarmente o in paia, vengono chiuse fissandole con stecchetti di legno o in alternativa con clip metalliche.
3. Le salsicce vengono scottate prima della vendita dal fabbricante o dopo la vendita dal consumatore. Vanno scottate in acqua calda o al vapore. Deve essere raggiunta una temperatura interna di 68° C. Con il trattamento termico devono essere adempiute le disposizioni per uccidere i germi patogeni vegetativi

Sezione 4 Esame del prodotto finito

Art. 8 Esame del prodotto finito

¹ Il controllo dell'*Appenzeller Siedwurst* 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 delle salsicce pronte 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 Siedwurst* 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 Siedwurst* 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 Siedwurst*

	6	5	4	3	2	1
Aspetto esterno	Superficie liscia, opalescente, omogenea	Superficie liscia, opalescente, omogenea, leggermente chiazzata	Superficie opalescente, omogenea, chiazzata	Superficie grinzosa, corrugata, calibro irregolare	Superficie secca, grinzosa, corrugata	Superficie secca, grinzosa, corrugata o attaccaticcia
Aspetto interno	Al taglio impasto uniforme, piccoli pori visibili ma senza alterazione cromatica, la salsiccia cotta ha un colore grigiastro	Al taglio impasto uniforme, piccoli pori lievemente scoloriti, la salsiccia cotta ha un colore lievemente grigiastro	Al taglio impasto leggermente troppo chiaro o troppo scuro, grandi pori scoloriti	Al taglio impasto leggermente troppo chiaro o troppo scuro, grandi pori scoloriti, fette leggermente attaccicce, piccoli depositi gelatinosi o di grasso, pezzi visibili di tendini o cotenna nell'impasto fine	Al taglio impasto decisamente troppo chiaro o troppo scuro, grandi pori di colore grigio, depositi gelatinosi o di grasso in pori o fessure, grossi pezzi visibili di tendini o cotenna nell'impasto fine, incrostatura, colorazione centrale anomala, la salsiccia cotta è lievemente rosata	Al taglio impasto eccessivamente chiaro o scuro, grandi pori di colore grigio, depositi gelatinosi o di grasso in pori o fessure, grossi pezzi visibili di tendini o cotenna nell'impasto fine, incrostatura, colorazione centrale molto anomala, la salsiccia cotta è rosata
Consistenza	Al taglio l'impasto si inarca leggermente, in bocca tenero e succoso	Struttura dell'impasto omogenea, leggermente umida	Un po' dura o secca, struttura dell'impasto leggermente modificata, un po' gommosa, spumosa o grossolana	Struttura dell'impasto modificata, gommosa, grossolana o molle, grassa, secca, dura	Struttura dell'impasto grassa, molle e attaccaticcia	L'impasto è privo di struttura, attacciccio, umido, troppo duro, troppo molle, troppo secco
Odore	Aromatico e piacevole di carne, cumino, aglio e spezie	Poco aromatico di carne, cumino, aglio e spezie	Lieve difetto d'aroma, ancora caratteristico ma non armonico e speziatura un po' eccessiva	Non del tutto caratteristico, appena aromatico, speziatura decisamente eccessiva, di stantio	Non caratteristico, non aromatico, acidulo, di stantio, insolito, di muffa, leggermente di rancido	Ripugnante, disgustoso, cattivo, pungente, fetido, di rancido

Sapore	Caratteristico, aromatico e piacevole, di carne, armonico	Caratteristico, poco aromatico, speziatura eccessiva o insufficiente	Ancora caratteristico tuttavia speziatura non armonica	Non del tutto caratteristico, appena aromatico, speziatura eccessiva, insufficiente o non armonica o atipica, leggero retrogusto di grasso, troppo salato	Non caratteristico, non aromatico, speziatura decisamente eccessiva o insufficiente e/o acidulo, salato, insolito, retrogusto di grasso, di pesce, di muffa, di marcio, leggermente di rancido	Cattivo, fetido, molto agre, retrogusto di lievito, di sapone, d'olio, di rancido, non più commestibile
---------------	---	--	--	---	--	---

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 Siedwurst* e può essere messo in vendita con l'etichetta prescritta.

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