



## **Riassunto della domanda di registrazione concernente l'Appenzeller Siedwurst**

### **1. Raggruppamento richiedente**

Fleischfachverband Appenzellerland, Franz Fässler, Rinckenbach 33, 9050 Appenzello

### **2. Nome del prodotto**

*Appenzeller Siedwurst*

### **3. Protezione richiesta**

Indicazione geografica protetta (IGP)

### **4. Tipo di prodotto**

L'Appenzeller Siedwurst è fabbricato con muscolo di animali delle specie bovina e suina nonché con lardo. È venduto crudo, cotto o pastorizzato.

### **5. Prova della rappresentatività**

Fleischfachverband Appenzellerland, in qualità di raggruppamento richiedente, comprende 21 membri che producono complessivamente circa 126 tonnellate di *Appenzeller Siedwurst*. 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 Siedwurst* è affiliato a esso e che il raggruppamento è organizzato in modo democratico, può essere considerato un raggruppamento rappresentativo.

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

Il termine "Siedwurst" è associato a un particolare prodotto della categoria degli insaccati scottati, conosciuto ben oltre i confini appenzellesi. Dal nome traspare che la salsiccia va consumata dopo essere stata scottata. La denominazione "Siedwurst" è impiegata con o senza indicazione di un elemento geografico a seconda della provenienza del prodotto. Con la protezione della denominazione *Appenzeller Siedwurst* il raggruppamento rinuncia al monopolio del termine "Siedwurst", facendo espressamente richiamo alla provenienza geografica, ovvero ai Cantoni Appenzello e San Gallo.

## 7. Elementi storici

L'*Appenzeller Siedwurst* è una delle specialità più famose delle macellerie appenzellesi. Stando a quanto si legge nello *Schweizerischen Idiotikon*, il dizionario della lingua svizzero tedesca risalente al 1905 e a quanto tramandato nel tempo dai macellai, questa specialità, assieme all'*Appenzeller Mostbröckli* e all'*Appenzeller Pantli*, veniva prodotta già nel XIX secolo in territorio appenzellese. L'*Appenzeller Siedwurst* è una salsiccia scottata, il cui tipico sapore di cumino e di aglio proviene dalla sua patria comprovata.

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, compensando la mancanza di carne di suino di alta qualità. Ben presto è diventato una specialità appenzellese. Al contempo si poteva anche spuntare un maggiore valore aggiunto perché per produrlo non servivano tagli di carne pregiati. Le parti eliminate venivano utilizzate per fabbricare una salsiccia scottata, anche questa divenuta ben presto una specialità, appunto l'*Appenzeller Siedwurst*. Nel corso dei secoli il metodo tradizionale di fabbricazione è stato rifinito e perfezionato.

La storia dell'*Appenzeller Siedwurst* è documentata anche da un'intervista ad alcuni anziani macellai appenzellesi.

## 8. Prova del legame con l'ambiente geografico

L'*Appenzeller Siedwurst* 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. Secondo un sondaggio demoscopico, la designazione *Appenzeller Siedwurst* gode di una notorietà che va oltre l'Appenzello.

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 definita comprende i Cantoni Appenzello Interno, Appenzello Esterno e San Gallo. La fabbricazione e la trasformazione avvengono nell'area geografica; il confezionamento può anche aver luogo al di fuori di essa. La materia prima carne deve provenire integralmente dalla Svizzera.

### b) Descrizione del prodotto

L'*Appenzeller Siedwurst* è un insaccato scottato che è offerto crudo, cotto o pastorizzato. È fabbricato esclusivamente con muscolo di animali delle specie bovina e suina nonché con lardo. Il fatto che possa anche essere venduto crudo lo differenzia da altri insaccati scottati. In genere sono venduti due a due. L'*Appenzeller Siedwurst* ha un sapore di cumino e di aglio.

### c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La materia prima ben raffreddata è macinata e impastata con l'aggiunta della miscela di acqua e ghiaccio. L'impasto viene insaccato in torti di manzo essiccati e salmistrati, budelli naturali di suino o budelli di collagene commestibili. Le estremità delle salsicce confezionate singolarmente o in paia, vengono chiuse fissandole con stecchetti di legno o in alternativa con clip metalliche. L'*Appenzeller Siedwurst* viene scottato prima della vendita dal fabbricante o dopo la vendita dal consumatore. Va scottato in acqua calda o al vapore. Deve essere raggiunta una temperatura interna di 68° C.

**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 Siedwurst* 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 Siedwurst* 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.