



Elenco degli obblighi

Berner Zungenwurst

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 30 aprile 2019 dell'Ufficio federale dell'agricoltura

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Berner Zungenwurst, indicazione geografica protetta (IGP)

Art. 2 Area geografica

¹ Il *Berner Zungenwurst* è fabbricato nel Canton Berna. La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini e dei bovini hanno luogo in Svizzera. Lo standard minimo è AQ Carne svizzera.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ Il *Berner Zungenwurst* è una salsiccia scottata che viene consumata calda (bollita o arrostita) o fredda. È fabbricato con carne suina, lardo, carne bovina, miscela di acqua e ghiaccio e cotenna.

² L'impasto viene insaccato in budelli dritti di bovino o in budelli sintetici su cui è riprodotto lo stemma di Berna per poi procedere all'affumicatura. I budelli hanno un calibro compreso tra 45 e 65 mm. Il peso del prodotto finito può variare.

³ Il colore va dal bruno chiaro al bruno scuro/dorato.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

¹ Valori chimici:

Totale proteine	min.	13 %
Percentuale di grassi	max.	30 %
NaCl	max.	2,2 %
Carboidrati	max.	1 %

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

Il *Berner Zungenwurst* da cotto ha un sapore di carne, caratteristico con un leggero sentore di affumicato, speziato, leggermente di pepe, macis, cardamomo e pimento nonché facoltativamente con una lieve nota di aglio e noce moscata.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Materia prima e ingredienti

La massa totale da insaccare è composta da:

Carne bovina passata al blitz 30% (composto di carne bovina 60-70%, miscela acqua/ghiaccio 30-40%, cotenna 0-10%)

Carne suina 50%

Lardo 20%

Art. 7 Ingredienti e additivi

¹ Per la fabbricazione del *Berner Zungenwurst* è prescritto l'uso dei seguenti ingredienti obbligatori:

- a) Carne suina da insaccati S2
- b) Lardo S5
- c) Carne bovina da insaccati R2
- d) Miscela di acqua e ghiaccio
- e) Cotenna
- f) Sale da cucina tra 0 e 22 g/kg di massa
- g) Pepe, macis, cardamomo, pimento
- h) Budelli dritti di bovino o budelli sintetici permeabili al fumo di diametro compreso tra 45 e 65 mm (in alternativa budelli sintetici impermeabili al fumo, Topdarm). Deve essere una salsiccia da taglio.

² Sono ammessi i seguenti ingredienti facoltativi:

- a) Destrosio, sciroppo di glucosio, saccarosio
- b) Noce moscata, aglio

³ I seguenti additivi o sostanze equivalenti possono essere aggiunti nelle quantità prescritte dalla vigente legislazione sulle derrate alimentari:

- a) Stabilizzanti E 450, E 451
- b) Regolatori di acidità E 301, E 331
- c) Esaltatori di sapidità E 621
- d) Nitrito E 249, E 250

Art. 8 Fabbricazione

¹ La carne bovina viene impastata con la miscela di acqua e ghiaccio, la cotenna, il sale e il fosfato e successivamente macinata finemente (al blitz). All'emulsione così ottenuta vengono aggiunti carne suina e lardo macinati grossolanamente (diametro dei fori 5 mm), sale e spezie ottenendo l'impasto da insaccare. Il riscaldamento provoca la denaturazione delle proteine e la salsiccia diventa compatta al taglio.

² Composizione della materia prima:

- a) La materia prima viene preparata come da ricetta.
- b) Gli ingredienti e gli additivi di cui all'articolo 7 possono essere usati singolarmente o sotto forma di miscela. Il dosaggio dei singoli ingredienti è specifico dell'azienda e segue la buona pratica di fabbricazione (BPF).

³ Fabbricazione dell'impasto:

In base all'usuale tecnologia aziendale (secondo il manuale tecnico della filiera svizzera della carne).

La fabbricazione dell'impasto ha luogo con attrezzature idonee (p.es. tritacarne/blitz e mastello), dove la carne, gli altri ingredienti e gli additivi vengono lavorati e impastati a dovere fino a ottenere un impasto grossolano, di colore rosa e ben legato.

L'emulsione è composta da carne bovina e miscela di acqua e ghiaccio. La carne bovina viene passata al blitz a velocità bassa con 1/3 di miscela. Quando viene raggiunta una temperatura di circa 5°C si aggiunge il fosfato. Infine si aumenta la velocità aggiungendo il resto della miscela. A una temperatura di circa 8°C si aggiunge il sale. Quando la temperatura sale a circa 10°-12°C la massa viene lavorata fino a ottenere un'emulsione a cui vengono aggiunti carne suina e lardo macinati grossolanamente, spezie, sale e additivi fino ad avere un impasto omogeneo. Usando l'insacchietto vengono riempiti gli involucri summenzionati, poi le salsicce vengono affumicate e infine scottate.

Sezione 4 Esigenze minime di controllo

Art. 9 Esame del prodotto finito

¹ Il *Berner Zungenwurst* viene valutato secondo i criteri seguenti.

Controllo esterno	Standard	Difetto
Colore	Bruno scuro/dorato	Giallastro, grigiastro, chiazzato
Budello	Liscio, uniforme, ben aderente all'impasto	Attaccaticcio, inclusioni d'aria, grinzoso
Odore	Fresco, caratteristico, leggero sentore di affumicato	Di rancido, acidulo
Controllo visivo interno	Standard	Difetto
Impasto	Grossolano, grasso ben distribuito, senza pezzi di cartilagine, sodo, asciutto, compatto al taglio	Chiazzato, molle, depositi gelatinosi, unto
Colore	Struttura del grasso distribuita in modo omogeneo, da bruno chiaro a bruno scuro/dorato, struttura della carne riconoscibile	Grigiastro, rossiccio, rosa solo al centro/bordo bruno, scuro
Esame organolettico	Standard	Difetto
Odore/gusto, aroma	Leggero sentore di affumicato, di carne, aromatico, nessun aroma dominante delle singole spezie utilizzate	Salato, acidulo, dolce, di unto, di rancido, speziatura non rotonda/non armonica (dominano singole spezie)
Consistenza	Soda, asciutta, piacevole al palato, omogenea	Appiccicosa, acquosa, molle, viscosa, spugnosa, friabile

² Per l'esame organolettico per l'IGP – *Berner Zungenwurst* si procede sulla scorta della tabella seguente assegnando un punteggio per ogni singolo criterio di valutazione. Il punteggio massimo è 20. Obiettivo: almeno 14 punti, tuttavia per il criterio «Gusto» si devono ottenere almeno 2 punti e per nessun criterio deve essere stato assegnato un punteggio pari a 1. La denominazione protetta *Berner Zungenwurst* IGP può essere usata soltanto se tali condizioni sono adempite.

Elenco degli obblighi del *Berner Zungenwurst (IGP)*

Scala	Aspetto esterno – valutazione generale	Aspetto interno – valutazione generale	Consistenza – valutazione generale	Odore – valutazione generale	Gusto/aroma – valutazione generale
4	<ul style="list-style-type: none"> - Budello omogeneo - Superficie liscia - Superficie opalescente - Colore bruno-dorato <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà appena un po' di grasso - non dà acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Budello omogeneo - Superficie liscia - Superficie opalescente - Colore bruno-dorato <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà appena un po' di grasso - non dà acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Compatta, soda al palato - Non gommosa - Non secca - Non umida <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aromatico, armonico - Di carne - Equilibrato - Leggero sentore di affumicato - Non acidulo <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Speziatura aromatica - Di carne - Piacevole sentore di affumicato <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <p>vedi sopra</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> - Budello leggermente disomogeneo - Superficie leggermente grinzosa - Superficie leggermente lucida - Colore bruno leggermente scuro o chiaro <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà un po' di grasso - dà appena un po' di acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione carne/grasso omogenea - Depositi di grasso pressoché inesistenti - Depositi gelatinosi pressoché inesistenti - Vuoti pressoché inesistenti - Pezzi di cotenna o tendini pressoché non visibili <p>Colore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - quasi omogeneo - rosa carne <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà un po' di grasso - dà appena un po' di acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Compatta, soda al palato - Leggermente gommosa - Leggermente secca - Leggermente umida <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Poco aromatico - Leggermente armonico - Leggermente di carne - Leggero sentore di affumicato - Leggermente acidulo <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Speziatura leggermente aromatica - Speziatura leggermente aromatica - Di carne - Leggero sentore di affumicato - Appena salato - Appena acidulo - Appena amaro - Appena dolciastro - Appena colloso <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <p>vedi sopra</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> - Budello disomogeneo - Superficie grinzosa - Superficie leggermente lucida - Colore bruno scuro o chiaro <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà un po' di grasso - dà un po' di acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione del grasso accentuata - Depositi di grasso pressoché inesistenti - Depositi gelatinosi pressoché inesistenti - Piccoli vuoti - Piccoli pezzi di cotenna o tendini visibili <p>Colore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leggermente disomogeneo - leggermente rosa o grigio <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà un po' di grasso 	<ul style="list-style-type: none"> - Molle al palato - Grumosa - Gommosa - Umida - Secca <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Appena aromatico - Appena armonico - Appena di carne - Appena equilibrato - Forte sentore di affumicato - Acidulo <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Speziatura non aromatica - Speziatura poco aromatica - Di carne - Forte sentore di affumicato - Salato - Acidulo - Amaro - Dolciastro - Colloso <p>Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita):</p> <p>vedi sopra</p>

Elenco degli obblighi del *Berner Zungenwurst (IGP)*

		- non dà acqua			ta): vedi sopra
1	<ul style="list-style-type: none"> - Budello molto irregolare - Superficie corrugata - Superficie molto lucida - Colore beige o marrone scuro - Superficie unta - Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita): - dà molto grasso - dà molta acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione carne/grasso molto disomogenea - Depositi di grasso - Depositi gelatinosi - Vuoti - Grossi pezzi di cotenna o tendini visibili Colore: - irregolare - grigio o rosso al centro Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita): - dà molto grasso - dà molta acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Molto molle al palato - Molto grumosa - Molto gommosa - Molto secca - Molto umida Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita): vedi sopra 	<ul style="list-style-type: none"> - Non aromatico - Non armonico - Non di carne - Non equilibrato - Sentore di affumicato assente o con sentore di resina - Molto acidulo Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita): vedi sopra 	<ul style="list-style-type: none"> - Speziatura armonica assente - Speziatura aromatica assente - Non di carne - Forte sentore di affumicato - Molto salato - Molto acidulo - Molto amaro - Molto dolciastro - Molto coloso - Di rancido Salsiccia pronta al consumo (bollita, arrostita): vedi sopra

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 10 Elementi specifici dell'etichettatura

L'indicazione riportata sull'etichetta è in una lingua ufficiale ed eventualmente in inglese o nella lingua del Paese d'esportazione. Il *Berner Zungenwurst* è contrassegnato anche da uno speciale «Orso di Berna» che funge da sigillo di qualità, sotto forma del marchio testo/immagine seguente.



Art. 11 Organismi di certificazione

¹ Gli organismi di certificazione sono Organisme Intercantonal de Certification OIC, n. SCESp0054 e ProCert AG, n. SCESp0038.

² Le esigenze minime di controllo sono descritte in un manuale di controllo applicabile per tutti gli operatori della filiera.

