



Riassunto della domanda di registrazione concernente il *Berner Zungenwurst*

1. Raggruppamento richiedente

Associazione «Berner Zungenwurst», c/o AdKura, Bernstrasse 21, 3400 Burgdorf

2. Nome del prodotto

Berner Zungenwurst

3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

4. Tipo di prodotto

Il *Berner Zungenwurst* è una salsiccia scottata a base di carne suina e bovina, lardo e spezie, caratterizzata da un impasto piuttosto grossolano. Contrariamente a quanto lascerebbe intendere il suo nome, questa salsiccia non contiene lingua.

5. Prova della rappresentatività

L'associazione «Berner Zungenwurst», fondata nel marzo 2018, in qualità di raggruppamento richiedente, comprende 29 membri (stato marzo 2019). Dal profilo organizzativo è legata alla Fleischfach-Verband del Canton Berna (FFV) comprendente 130 membri. Alla FFV è affiliato il 90 per cento circa delle aziende dedite alla trasformazione della carne. Di queste, attualmente una quarantina fabbrica il *Berner Zungenwurst*, producendone circa 70 tonnellate l'anno corrispondenti al 70 per cento del volume di produzione totale di *Berner Zungenwurst*. Il raggruppamento richiedente è organizzato in modo democratico e può essere considerato un raggruppamento rappresentativo.

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

Non si è a conoscenza di imitazioni del *Berner Zungenwurst* o della fabbricazione di prodotti simili. Il *Berner Zungenwurst* è fabbricato esclusivamente nel Canton Berna. Viene pertanto associato inequivocabilmente al Canton Berna (come luogo di produzione e di commercializzazione originario).

Il *Berner Zungenwurst* è inoltre menzionato nell'Inventario del patrimonio culinario svizzero. Esso contempla gli alimenti fabbricati ininterrottamente da almeno quarant'anni a questa parte.

Il *Berner Zungenwurst* rientra tra le specialità culinarie più conosciute del Canton Berna ed è un ingrediente tipico del Berner Platte.

Da queste considerazioni si deduce che il *Berner Zungenwurst* era ed è tuttora una denominazione bernese tradizionale e non una denominazione generica.

7. Elementi storici

La testimonianza più antica di questa salsiccia si trova nel Ricettario bernese del 1835, ma essendo un ingrediente tipico del Berner Platte, le sue origini potrebbero risalire anche a tempi molto più remoti. La spiegazione più plausibile del nome «salsiccia di lingua» è che in passato tra gli ingredienti del *Berner Zungenwurst* vi era effettivamente anche la lingua. Nel già citato ricettario del 1835 si legge infatti che per la fabbricazione di questo prodotto sono necessarie «due o tre linguette di suino». Le differenze rispetto alla ricetta attuale sono tuttavia evidenti poiché l'antica preparazione prevedeva «carni tenerissime in parti uguali e sbriciolate», cui aggiungere spezie, sale e salnitro. L'impasto veniva successivamente insaccato in una vescica di vitello. La salsiccia così ottenuta era messa in salamoia e poi affumicata per alcuni giorni. Secondo lo storico François de Capitani, anche le differenze rispetto alla ricetta attuale trovano una spiegazione nel Ricettario bernese, considerato un'opera standard e all'epoca molto diffuso. La pagina dopo la ricetta della salsiccia di lingua è infatti dedicata alla salsiccia di prosciutto, peraltro molto simile all'attuale prodotto. Stando alla sua tesi, il nome deriverebbe dalla salsiccia di lingua, la ricetta, invece, dalla salsiccia di prosciutto.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Il *Berner Zungenwurst* deve la sua particolare fama, da un lato, alle sue caratteristiche qualitative specifiche, dall'altro anche al suo nome che collega inequivocabilmente il prodotto al Canton Berna. Sono proprio i due tipi di impasto a conferire al *Berner Zungenwurst* il suo carattere speciale. Il *Berner Zungenwurst* è una salsiccia scottata di alta qualità. La scelta delle materie prime rispecchia l'evoluzione storica di questa specialità bernese ed è storicamente documentata.

9. Elenco degli obblighi

a) Area geografica

L'area geografica definita del *Berner Zungenwurst* comprende tutto il Canton Berna. La nascita, l'ingrasso e la macellazione dei bovini e dei suini avvengono esclusivamente in Svizzera. La fabbricazione e la lavorazione del *Berner Zungenwurst* avvengono nell'area geografica.

b) Descrizione del prodotto

Il *Berner Zungenwurst* è una salsiccia scottata a base di carne suina e bovina che generalmente viene consumata calda (bollita o arrostita) o fredda. L'impasto viene insaccato in budelli (sintetici o budello dritto di bovino) per poi procedere all'affumicatura. Il *Berner Zungenwurst* è fabbricato con carne suina, lardo, carne bovina, miscela di acqua e ghiaccio e cotenna.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Il *Berner Zungenwurst* è una salsiccia scottata dall'impasto piuttosto grossolano. 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). A questa emulsione vengono aggiunti carne suina e lardo macinati grossolanamente, sale e spezie ottenendo l'impasto da insaccare. Il riscaldamento provoca la denaturazione delle proteine e la salsiccia diventa compatta al taglio.

d) Organismi di certificazione

Gli organismi di certificazione competenti sono ProCert AG (SCESp 0038) e Organisme Intercantonal de Certification OIC (SCESp 0054).

e) Etichettatura e tracciabilità

Ogni *Berner Zungenwurst* messo in commercio deve essere contrassegnato con il sigillo di qualità prescritto dall'elenco degli obblighi («Orso di Berna») sotto forma di marchio testo/immagine.