



Bern, 24. September 1999

## RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE LA *Carne secca dei Grigioni*

### 1. Raggruppamento richiedente

Verband Bündner Fleischfabrikanten VBF, Obere Gasse 24, Casella postale 516, 7002 Coira.

### 2. Nome del prodotto

“Carne secca dei Grigioni”.

### 3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP).

### 4. Tipo di prodotto

Prodotto di carne.

### 5. Prova della rappresentatività

Il raggruppamento si compone di fabbricanti di carne secca del Cantone dei Grigioni. All'epoca dell'inoltro della domanda l'associazione comprendeva 29 membri che fabbricano *Carne secca dei Grigioni* o la essiccano sul territorio del Cantone dei Grigioni.

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

Il termine generico per la carne di animali della specie bovina essiccata, non affumicata è “carne secca”. A dipendenza del luogo di lavorazione si distingue tra *Carne secca dei Grigioni*, *Carne secca vallesana* e *Carne secca ticinese*. Il concetto *Carne secca dei Grigioni* va considerato una denominazione di origine protetta nel quadro degli accordi bilaterali conclusi fra diversi Stati europei.

### 7. Elementi storici

Nelle vallate montane del Cantone dei Grigioni si applicano tecniche naturali per la conservazione della carne sin dai tempi antichi. Già nel Medioevo, nel Cantone dei Grigioni era uso essiccare particolari pezzi di carne. Ma soltanto in questi ultimi decenni la *Carne secca dei Grigioni* è assunta a specialità nota ed apprezzata ben oltre i confini del Cantone dei Grigioni.

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

Durante la fase di essiccazione a basse temperature, che a dipendenza delle dimensioni dei pezzi di carne può protrarsi diversi mesi, sulla superficie si forma una muffa nobile che contribuisce considerevolmente alla formazione dell'aroma e del sapore. Questa flora, presente per natura negli stabilimenti di fabbricazione, è riconducibile alle particolari condizioni climatiche della regione di fabbricazione - caratterizzata da aria relativamente fresca e secca e ubicata a un'altitudine superiore a 800 metri - e si forma progressivamente nel corso del lungo processo di fabbricazione.

## 9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

Rispetto ad altri prodotti di carne essiccata, la *Carne secca dei Grigioni* si distingue per la sua forma rettangolare e la perdita di peso relativamente elevata compresa tra il 45 e il 55 per cento. Nel corso dei secoli il metodo di fabbricazione non è stato modificato, bensì soltanto perfezionato. Le antiche conoscenze tramandate dai contadini, dai pastori e dai cacciatori hanno rappresentato il presupposto per creare installazioni tecniche affinché la fabbricazione della *Carne secca dei Grigioni* non fosse una prerogativa dei mesi invernali. Per la registrazione di una indicazione geografica non è necessario il rispetto di metodi locali, leali e costanti.

## 10. Elenco degli obblighi

### a) Delimitazione dell'area geografica

Cantone dei Grigioni.

### b) Descrizione del prodotto

La *Carne secca dei Grigioni* è un prodotto salmistrato crudo fabbricato con muscoli di animali della specie bovina. Pezzi di muscolo utilizzati: sottofesa (fascia inferiore), magatello (pesce), anca (fascia superiore), noce (noce rotonda o piatta). Le caratteristiche tipiche del prodotto sono la forma rettangolare, la consistenza solida, il colore rosso acceso all'interno e l'aroma pronunciato di additivi di salamoia, sottolineato dalle spezie e dalla muffa nobile formatasi sulla superficie durante la maturazione.

### c) Descrizione del metodo di fabbricazione

I pezzi di carne vengono dapprima ben raffreddati, poi ripuliti da grasso, tendini e fasce e infine sfregati con una miscela di sale, additivi di salamoia e spezie. Oltre al pepe possono venir utilizzate altre spezie. Dopo essere stati salati, i pezzi di carne vengono disposti in strati ravvicinati. Ciò facilita la formazione di una salamoia propria e contribuisce a una prima perdita di umidità. A seconda delle dimensioni i pezzi di carne vengono lasciati in salamoia da tre a cinque settimane. Una caratteristica particolare del metodo di fabbricazione della *Carne secca dei Grigioni* consiste nel fatto che il materiale crudo non viene affumicato, bensì reso conservabile soltanto attraverso la salatura e l'essiccazione naturali. Durante la fase di essiccazione i pezzi di carne vengono ripetutamente pressati per conferire al prodotto finito la caratteristica forma rettangolare e favorire una ripartizione uniforme dei liquidi tra il cuore e la parte esterna del pezzo. La perdita di peso durante l'intera fase di fabbricazione corrisponde al 45 - 55 per cento.

### d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto secondo la norma EN 45'011 è garantita dalla Ditta ProCert Safety SA, Thunstrasse 17, 3000 Bern 6 (SCES 038).

### e) Elementi specifici della caratterizzazione e tracciabilità

La denominazione *Carne secca dei Grigioni* viene completata dalle seguenti indicazioni:

zertifizierte GGA  
ProCert (SCES Nr. 038)

oppure      zertifizierte GGA ProCert (SCES Nr. 038)  
oppure      IGP certifiée  
oppure      IGP certificata

ProCert (SCES No 038)  
oppure      IGP certifiée ProCert (SCES No 038)  
oppure      IGP certificata ProCert (SCES N. 038).