



Elenco degli obblighi

Carne secca dei Grigioni

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 24 settembre 1999 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni dell'8 luglio 2003, del 26 marzo 2010 e del 25 ottobre 2017.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Carne secca dei Grigioni, indicazione geografica protetta (IGP).

Art. 2 Area geografica

¹ Il Canton Grigioni.

² Le seguenti fasi di fabbricazione devono aver luogo sul territorio del Canton Grigioni: controllo della qualità e salagione, preparazione dei pezzi di carne da essiccare, essiccazione e pressatura.

³ Se l'essiccazione ha luogo al Nord delle Alpi, essa deve avvenire a una altitudine di oltre 800 m s.l.m.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

La *Carne secca dei Grigioni* è un prodotto salmistrato crudo fabbricato con muscoli di animali della specie bovina. Il prodotto finito è rettangolare, di consistenza solida e di colore rosso all'interno. Durante la maturazione (essiccazione) sulla superficie si forma una muffa nobile.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

100 g di *Carne secca dei Grigioni* contengono:

Energia :	652 - 1024 kJ (154 - 243 kcal)
Proteine:	34 – 44 g
Grassi:	< 7 g
Carboidrati:	< 2 g, si può aggiungere al massimo 0,5 g per 100 g di materia prima
Valore a _w :	max. 0,92

Art. 5 Descrizione organolettica

La *Carne secca dei Grigioni* ha un aroma del tutto particolare dovuto alla salagione con spezie e all'essiccazione all'aria nonché alla muffa nobile che si forma sulla superficie durante la maturazione.

Art. 6 Descrizione del prodotto finito

Il prodotto finito *Carne secca dei Grigioni* è descritto come segue:

Colore/Aspetto:	interno di colore rosso
Odore/Sapore:	gusto tipico dovuto all'essiccazione all'aria

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 7 Materie prima

¹ Pezzi di muscolo utilizzati:

- sottofesa (fascia inferiore)
- magatello (pesce)
- anca (fascia superiore)
- noce (noce rotonda o piatta)

² Il valore pH della materia prima è compreso tra 5,4 e 6,2.

Art. 8 Metodo di fabbricazione

Preparazione dei pezzi di carne e salagione

I pezzi di carne vengono dapprima ben raffreddati, poi ripuliti da grasso, tendini e fasce.

Controllo della qualità e salagione

I pezzi di carne vengono sottoposti a un controllo della qualità; a essere controllati sono in particolare la specie animale, il tipo di pezzi di muscolo impiegati e la preparazione dei pezzi di carne; se necessario viene effettuata anche una misurazione a campione del valore pH. Questa può essere eseguita anche dai fornitori; va documentata. I pezzi di carne non autorizzati e/o non adatti vanno rimossi.

Successivamente si procede alla salagione dei pezzi di carne con l'aggiunta di una miscela di sale e additivi di salamoia. Possono essere utilizzate anche spezie quali pepe, aglio, zenzero, ginepro, alloro, pimento, eccetera. L'esatta composizione della miscela di spezie varia da fabbricante a fabbricante. In questa fase di preparazione è consentito usare soltanto sale e spezie presupposto che la sicurezza del prodotto sia garantita e che il prodotto finito rispetti i requisiti chimici e possieda le proprietà organolettiche richieste.

Prima o dopo la salagione i pezzi di carne possono essere avvolti con un involucro permeabile all'aria e all'umidità.

Infine, i pezzi di carne vengono tradizionalmente disposti su ripiani in strati ravvicinati. In questo modo si forma una salamoia propria. A seconda delle dimensioni dei pezzi di carne, seguendo questo procedimento la salagione dura da 5 giorni a 5 settimane.

Al posto di o in combinazione con il metodo di salagione descritto possono essere impiegate anche nuove tecnologie (procedimenti a zangola, sotto vuoto o per iniezione).

Preparazione dei pezzi di carne per l'essiccazione

I pezzi di carne salmistrati vengono di regola lavati e appesi ad essiccare oppure immagazzinati per almeno un giorno a una temperatura inferiore a 10° C affinché il sale penetri completamente oppure per diversi giorni a temperatura dapprima elevata e poi decrescente (tra 25 e 10° C) per poi essere trasferiti nei locali di essiccazione.

Fase d'essiccazione e pressatura

I pezzi di carne vengono quindi essiccati all'aria. La fase d'essiccazione dura almeno 4 settimane.

Nel corso della maturazione sulla superficie dei pezzi di carne si forma una muffa nobile.

Durante la fase d'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 del prodotto finito prima del confezionamento rispetto al peso della carne impiegata corrisponde al 45 - 55 per cento.

L'effetto di conservazione risulta unicamente dal sale e dall'essiccazione. La *Carne secca dei Grigioni* non è mai affumicata.

Preparazione per la vendita

Prima del confezionamento, che può avvenire anche al di fuori dell'area geografica, si procede sistematicamente all'eliminazione della muffa nobile e dell'involucro.

Art. 9 Elementi specifici della caratterizzazione

¹Tutti i prodotti commercializzati sotto denominazione protetta devono presentare un'etichetta testo/immagine che riporti la denominazione protetta e l'organismo di certificazione. Tale etichetta viene venduta. Il prezzo copre, da un lato, i costi di produzione e di distribuzione e, dall'altro, le spese relative al controllo e alla difesa della denominazione protetta.

²Mediante controlli particolari da parte dell'organismo di certificazione, l'etichetta può essere integrata nell'involucro o nell'imballaggio delle aziende di fabbricazione e di confezionamento. In tal caso, occorre informare l'organismo di certificazione su data, peso e numero di imballaggi fabbricati ed utilizzati.

³Sono ammesse le traduzioni.

⁴Non soltanto le aziende di fabbricazione, bensì anche quelle di confezionamento, che appongono la denominazione protetta sugli imballaggi devono essere certificate.

Art. 10 Organismo di certificazione

¹ProCert AG, (SCESp 0038).

²Le esigenze minime per il controllo figurano nel manuale di controllo separato *Carne secca dei Grigioni* approntato dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente. Esse sono vincolanti per coloro che si avvalgono dell'IGP.