



Elenco degli obblighi

Glarner Kalberwurst

Registrato quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 5 agosto 2011 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Glarner Kalberwurst, indicazione geografica protetta (IGP)

Art. 2 Area geografica

Il *Glarner Kalberwurst* viene prodotto nel Canton Glarona.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ Il *Glarner Kalberwurst* è una salsiccia bianca scottata a base di carne di suino e di vitello. Viene venduta cruda, scottata o scottata/pastorizzata.

² L'impasto viene insaccato in budelli naturali di bovino del calibro di 36-42 millimetri. Le estremità delle salsicce crude vengono legate manualmente. Il peso del prodotto finito è compreso tra 80 e 300 grammi.

³ Il colore è chiaro/bianco.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

¹ Il *Glarner Kalberwurst* è fabbricato a partire da carne di vitello e di suino, lardo, eventualmente cotenne in blocchi (cotenna di suino o testina di vitello), pane bianco, eventualmente uova e con l'aggiunta di una miscela di acqua e ghiaccio.

Elenco degli obblighi del *Glarner Kalberwurst*

² Valori chimici:

Proteina totale	min. 10,8 %
Proteina tessuto connettivo	max. 2,5 %
Proteina muscolare	min. 9,0 %
Proteine del latte	max. 1,6 %
Percentuale di grasso	max. 30,0 %
NaCl	max. 2,4 %
Carboidrati	max. 8,5 %

Art. 5 Descrizione organolettica del prodotto finito

Il *Glarner Kalberwurst* caldo ha un gusto di carne, lievemente speziato, con una leggera nota di pepe, macis e una più marcata di noce moscata. L'aggiunta di pane bianco conferisce al *Glarner Kalberwurst* un sapore delicato, morbido e rotondo.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Materia prima

¹ La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei vitelli e dei suini avvengono esclusivamente in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein. Lo standard minimo è AQ Carne svizzera.

² Il latte e il latte in polvere provengono esclusivamente dalla Svizzera e dal Principato del Liechtenstein.

³ Il pane bianco è prodotto nel Canton Glarona.

⁴ Le uova provengono dalla Svizzera.

⁵ La ricetta del *Glarner Kalberwurst* deve adempiere le prescrizioni di legge di un bratwurst di vitello.

⁶ L'impasto da insaccare è composto da:

carne di vitello (V II)	35 %	(+/- 2 %)
carne di suino (S II)	10 %	(+/- 6 %)
lardo (S IV)	24 %	(+/- 6 %)
pane bianco	6 %	(+/- 2 %)
miscela di acqua e ghiaccio	25 %	(+/- 2 %)

Per tradizione, a seconda della ricetta può anche essere impiegato il 10 per cento al massimo di cotenne in blocchi (cotenna di suino o testina di vitello).

Art. 7 Ingredienti e additivi

¹ Per la fabbricazione del *Glarner Kalberwurst* sono obbligatori i seguenti ingredienti:

- a) carne di vitello,
- b) carne di maiale,
- c) lardo,

Elenco degli obblighi del *Glerner Kalberwurst*

- d) miscela di acqua e ghiaccio contenente il 25 per cento di latte o una percentuale corrispettiva di latte in polvere ed eventualmente proteine del latte,
- e) pane bianco,
- f) sale da cucina (max. 22 g/kg d'impasto),
- g) spezie: pepe, noce moscata, macis,
- h) budelli di bovino del calibro di 36-42 millimetri.

² Sono autorizzati, inoltre, i seguenti ingredienti:

- a) cotenne in blocchi (cotenna di suino o testina di vitello),
- b) uova,
- c) lattosio, destrosio, glucosio, saccarosio,
- d) proteine del latte,
- e) spezie ed estratti di spezie: limone, porro, sedano, pastinaca, cardamomo, zenzero, coriandolo, cipolla,
- f) condimento, condimento in polvere.

³ I seguenti additivi possono essere aggiunti a dosi conformi alla vigente legislazione sulle derrate alimentari:

- a) stabilizzanti (E 450, E 451, E 452),
- b) regolatori di acidità (E 262, E 325, E 300, E 301, E 330, E 331, E 575),
- c) esaltatori di sapidità (E 621).

⁴ Le miscele di condimento devono essere conformi a quanto stabilito nei capoversi 1, 2 e 3.

⁵ È vietato l'utilizzo di altri ingredienti e additivi.

Art. 8 Fabbricazione

¹ Il *Glerner Kalberwurst* è una salsiccia bianca scottata il cui impasto, finemente macinato, è ottenuto da carne e lardo, ghiaccio, sale e spezie, cui successivamente viene aggiunto pane bianco. L'emulsione così ottenuta, detta appunto impasto, viene insaccata in budelli naturali. Attraverso il trattamento termico si provoca la denaturalizzazione delle proteine che rende la salsiccia consistente al taglio.

² Preparazione della materia prima:

- a) La materia prima è preparata in base agli articoli 6 e 7.
- 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.

³ Macinazione e impasto:

- a) Per la preparazione dell'impasto da insaccare si usano attrezzature idonee (cutter/blitz). La carne, il pane bianco e gli altri ingredienti e additivi vengono macinati e impastati fino ad ottenere un impasto chiaro, molto fine e ben amalgamato.
- b) La carne, il lardo, le spezie e una parte della miscela di acqua e ghiaccio vengono macinati e impastati fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Successivamente vengono aggiunti il pane bianco e la restante miscela, fino a ottenere una consistenza omogenea.
- c) In precedenza al cutter/blitz si può ottenere una pasta di pane bianco, latte ed eventualmente uova, da aggiungere successivamente all'impasto.

⁴ Insaccatura e legatura:

- a) L'impasto fresco viene insaccato in budelli di bovino (calibro 36-42 mm). Il peso del prodotto finito è compreso tra 80 e 300 grammi.
- b) Le estremità della salsiccia cruda vengono legate manualmente.

⁵ Trattamento termico:

- a) Le salsicce vengono scottate in acqua calda o al vapore. Deve essere raggiunta una temperatura interna di almeno 68°C. Questa temperatura deve essere mantenuta per un tempo sufficientemente lungo da consentire l'abbattimento di tutti i germi patogeni vegetativi.
- b) Dopo il trattamento termico i prodotti vengono immediatamente immersi in acqua potabile fredda o passati sotto un getto d'acqua potabile fredda.
- c) È possibile effettuare la pastorizzazione dopo il condizionamento sotto vuoto.

Sezione 4 Controllo del prodotto finito

Art. 9 Controllo del prodotto finito

La classificazione è effettuata da una commissione di tassazione conformemente alle disposizioni del manuale di controllo.

Art. 10 Criteri di controllo

¹ Il *Glarner Kalberwurst* viene valutato in base ai criteri seguenti.

Controllo dell'aspetto esterno	Standard	Difetti
Colore	Chiaro	Giallastro, grigiastro, chiazato
Budello	Pulito, uniforme, chiaro, tenero, morbido, con poche o senza nervature, ben aderente all'impasto	Non uniforme, con nervature, colorato, unto, distaccato dall'impasto
Odore	Tipico, fresco	Rancido, acidulo

Controllo visivo dell'aspetto interno	Standard	Difetti
Impasto	Fine, senza parti dure, omogeneo, compatto, asciutto	Chiazzato, molle, con depositi gelatinosi, grasso, umido
Colore	Uniforme, bianco, chiaro	Grigio, scuro, rosa all'interno
Esame organolettico		
Odore / sapore	Fresco, fine, di carne, aromatico, rotondo	Salato, acidulo, dolciastro, grasso/unto, rancido, gusto di spezie non rotondo / disarmonico
Consistenza	Soda, asciutta, piacevole al morso, omogenea	Collosa, acquosa, molle, unta, gommosa, spugnosa, friabile

² La valutazione è effettuata secondo l'apposita tabella del manuale di controllo con un punteggio di 20 punti al massimo. Si possono fregiare della denominazione protetta *Glärner Kalberwurst* soltanto le salsicce che hanno ottenuto almeno 12 punti. Nessun criterio deve essere valutato con un punteggio pari a 1.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 11 Elementi specifici dell'etichettatura

¹ Tutti i *Glärner Kalberwurst* messi in commercio devono essere contrassegnati da un'etichetta recante le seguenti indicazioni:

IGP, indicazione geografica protetta o Prodotto ad indicazione geografica protetta.

² Le indicazioni riportate sull'etichetta sono in una lingua ufficiale ed eventualmente in inglese o nella lingua del Paese d'esportazione.

Art. 12 Ente di certificazione

¹ La certificazione è garantita da:

- ProCert Safety AG (SCESp 038)
- q.inspecta GmbH (SCEsp 107)

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.