



---

# Riassunto della domanda di registrazione del *Glarner Kalberwurst*

## 1. Raggruppamento richiedente

Glarner Metzgermeisterverein

## 2. Nome del prodotto

*Glarner Kalberwurst*

## 3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

## 4. Tipo di prodotto

Il *Glarner Kalberwurst* è una salsiccia scottata, i cui ingredienti sono: carne di vitello, carne di maiale, lardo, latte, pane bianco e spezie. Può contenere anche uova. A distinguerlo dalle salsicce simili è la sua particolare composizione con l'aggiunta di pane bianco e la caratteristica spiccata nota di noce moscata.

## 5. Prova della rappresentatività

Il raggruppamento richiedente Glarner Metzgermeisterverein è organizzato secondo principi democratici e conta nove membri, otto dei quali fabbricano *Glarner Kalberwurst*. Il *Glarner Kalberwurst* viene prodotto esclusivamente da questi produttori nel Canton Glarona. Il volume di produzione ammonta a 44 tonnellate circa. Considerando che il 100 per cento dei produttori di *Glarner Kalberwurst* fa parte del raggruppamento richiedente e che il 100 per cento del volume di produzione è coperto dal raggruppamento, quest'ultimo è da ritenersi rappresentativo.

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

Non sono noti prodotti simili né imitazioni del *Glarner Kalberwurst*. Esso viene prodotto esclusivamente in un'area circoscritta nel Canton Glarona. È protetto, inoltre, nell'ambito del diritto sui marchi, essendo stato depositato nel 1999 come marchio di garanzia impostosi sul mercato. Il regolamento sui marchi prevede, oltretutto, che il *Glarner Kalberwurst* possa essere fabbricato esclusivamente nel Canton Glarona. Il termine "Kalberwurst" è quindi chiaramente correlato con il Canton Glarona, quale sito di produzione e commercializzazione d'origine.

## 7. Elementi storici

La più antica testimonianza di produzione del *Glarner Kalberwurst* rinvenuta in tale Cantone risale a circa 150 anni fa. Nella descrizione "Der Kanton Glarus" del 1846, gli autori citano il bratwurst di vitello quale prodotto proprio del territorio di Glarona. All'inizio del XX secolo la ricetta di questa salsiccia scottata arricchita con pane era controversa e pertanto, durante l'assemblea popolare del 1920, se ne definì legalmente l'esatto contenuto. A livello federale, tuttavia, la legge svizzera del 1905 sulle derrate alimentari e l'ordinanza del 1936 sulle derrate alimentari vietavano l'aggiunta di elementi non carnei. I macellai di Glarona ottennero solo nel 1957, dopo una lunga lotta, di produrre il *Glarner Kalberwurst* con un'autorizzazione speciale secondo la ricetta originale. La disputa ebbe fine nel 1992, quando la legge sulle derrate alimentari ammise, finalmente, l'aggiunta di pane all'impasto della salsiccia. Da allora la pratica di fabbricazione di questa salsiccia è rimasta praticamente invariata; soltanto l'avvento del blitz ha significato una migliore scissione delle sostanze proteiche con una maggiore finezza dell'impasto.

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

Il *Glarner Kalberwurst* deve il suo nome e la sua fama al Canton Glarona, unica area di fabbricazione della salsiccia. Il *Glarner Kalberwurst* si contraddistingue per la lunga tradizione. La sua particolarità è data dalla sua composizione. L'aggiunta di pane bianco è un elemento tradizionale della ricetta; verosimilmente è riconducibile al fatto che con il pane vecchio i macellai di Glarona sopperivano alla mancanza di carne in tempo di carestia all'inizio del XIX secolo. Un'altra ipotesi è che l'aggiunta di pane bianco, uova e latte servisse a ottenere una variante di lusso della salsiccia. Siccome il *Glarner Kalberwurst* per tradizione è fabbricato esclusivamente nel Canton Glarona, si può supporre che la fama del prodotto sia correlata alla sua provenienza.

## 9. Elenco degli obblighi

### a) Delimitazione dell'area geografica

Il *Glarner Kalberwurst* viene prodotto esclusivamente nel Canton Glarona. La nascita, l'ingrasso e la macellazione dei vitelli e dei suini avvengono esclusivamente in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein. Anche il latte e il latte in polvere provengono esclusivamente dalla Svizzera o dal Principato del Liechtenstein. Se vengono aggiunte uova, queste devono avere provenienza svizzera. Il pane bianco è prodotto nel Canton Glarona.

### b) Descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche principali

Il *Glarner Kalberwurst* è una salsiccia scottata, i cui ingredienti sono: carne di vitello, carne di maiale, lardo, latte, pane bianco e spezie. Può contenere anche uova. A distinguerlo dalle salsicce simili è la sua particolare composizione con l'aggiunta di pane bianco e la caratteristica spiccata nota di noce moscata. Tradizione vuole che il *Glarner Kalberwurst* si cuocia in una salsa bianca di cipolla e si mangi accompagnato da purè di patate e prugne secche cotte.

### c) Descrizione del metodo di fabbricazione

L'impasto è ottenuto mescolando carne e lardo, uova, sale e spezie macinati finemente con il cutter/blitz. Successivamente viene aggiunto pane bianco. In precedenza al cutter/blitz si può eventualmente ottenere una pasta di pane bianco, latte ed eventualmente uova, da aggiungere successivamente all'impasto. L'emulsione così ottenuta, detta appunto impasto, viene insaccata in budelli di bovino. Le salsicce vengono infine scottate in acqua calda o al vapore. Deve essere raggiunta una temperatura interna di almeno 68 °C. Attraverso il trattamento termico si provoca la denaturalizzazione delle proteine che rende la salsiccia consistente al taglio.

**Riassunto della domanda del *Glarner Kalberwurst***

**d) Organismo(i) di certificazione**

La certificazione è garantita da: ProCert Safety AG e q.inspecta GmbH.

Le esigenze minime relative ai controlli sono indicate nel manuale di controllo redatto dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente.

**e) Etichettatura e tracciabilità**

Tutti i *Glarner Kalberwurst* messi in commercio devono essere contrassegnati da un'etichetta facente riferimento alla registrazione quale indicazione geografica protetta.

Sono rispettate, inoltre, le prescrizioni relative alla tracciabilità ai sensi della vigente legislazione sulle derrate alimentari.