



Elenco degli obblighi

Longeole

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione datata 20 marzo 2009 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Longeole, indicazione geografica protetta (IGP).

Art. 2 Area geografica

L'area geografica di trasformazione e di elaborazione della *Longeole* è il Cantone di Ginevra.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ La *Longeole* è un prodotto di salumeria, a stagionatura interrotta, preparato esclusivamente a base di carne suina e contenente semi di finocchio.

² L'impasto è insaccato in budelli di suino o di bovino, le cui caratteristiche sono descritte nell'articolo 8 capoverso 4. La salsiccia ha una forma allungata. Il peso di vendita va da 250 a 650 grammi.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

I valori d'analisi del prodotto pronto alla vendita sono i seguenti:

	Minimo / Massimo	
Sostanze grasse	20 %	35 %
Proteine	13 %	23 %

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

La *Longeole* ha un aroma tipico degli insaccati di maiale coniugato a quello del finocchio. È una salsiccia pastosa dal profumo aromatico di carne mista a spezie e finocchio.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Caratteristiche della materia prima

¹ La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

² La massa totale pronta all'insaccatura è composta da carne di suino, per un terzo di maiale II (MII¹), per un terzo di lardo di guancia e/o golata (MV²) e per un terzo di cotenna cruda.

Art. 7 Ingredienti e additivi

¹ Gli ingredienti obbligatori e gli additivi autorizzati per la fabbricazione della *Longeole* sono i seguenti:

- a) carne di maiale (¹MII);
- b) lardo di guancia e/o golata (²MV);
- c) cotenna;
- d) 16-20 grammi di sale nitrito (sale da cucina e E 250), per chilogrammo di massa;
- e) grani di finocchio, non medicinale, interi, pepe bianco macinato;
- f) budello di suino (crespone) o budello diritto di bovino o budello curvo di bovino.

² A piacere possono essere aggiunti vino bianco, aglio, scalogno, coriandolo o noce moscata, tuttavia in quantità tali da non dominare l'aroma caratteristico di finocchio della *Longeole*.

³ È vietato qualsiasi altro ingrediente o additivo aggiunto.

Art. 8 Fasi di fabbricazione

La fabbricazione consta delle seguenti fasi:

1. La carne fresca deve essere trasformata entro 5 giorni dalla macellazione.
2. Se la carne è congelata, la congelazione deve avvenire entro 5 giorni dalla macellazione. La durata della congelazione non deve superare 3 mesi. Le partite devono essere chiaramente identificate.
3. Sminuzzamento, condimento e impastatura: la miscela di carne, lardo e cotenna cruda è macinata in modo che la grana finale vari dai 5 agli 8 millimetri (con tritacarne o coltello), e successivamente condita e impastata.
4. Insaccatura: la massa è insaccata in un budello di suino (crespone) del calibro compreso tra 40 e 60 millimetri o in un budello diritto di bovino del calibro compreso tra 40 e 60 millimetri o in un budello curvo di bovino del calibro compreso tra 35 e 45 millimetri. Prima dell'insaccatura il crespone viene rivoltato, onde eliminare manualmente gli ammassi di grasso aderente. Le estremità del budello sono chiuse con dello spago con i colori ginevrini (rosso e giallo) o clip. In questo caso, a una delle estremità è attaccato dello spago con i colori ginevrini.

¹ Maiale II . Tagli magri con pochi nervi (ca. 10% di grasso apparente)

² Maiale V. Lardo di guancia e/o di golata con una parte di carne magra

5. Sgocciolatura, stagionatura e rubefazione: la sgocciolatura e la rubefazione della *Longeole* avvengono appendendo le salsicce per almeno 12 ore a temperatura ambiente, evitando il frigorifero. Tuttavia, dopo l'insaccatura, le salsicce di *Longeole* non sottoposte a rubefazione possono essere congelate a -18°C per al massimo 3 mesi. In questo caso il normale processo di stagionatura e rubefazione viene ripreso dopo lo scongelamento.
6. La durata minima dell'intero processo di fabbricazione, dalla macinazione alla vendita al minuto, è di 36 ore.
7. Stoccaggio: la *Longeole* è stoccata appesa o sotto vuoto.

Sezione 4 Test del prodotto finito

Art. 9 Criteri di tassazione della *Longeole*

¹ I controlli tecnologici e organolettici determinano se le *Longeole* sono idonee ad ottenere l'indicazione geografica protetta.

² Gli esami organolettici e tecnologici vengono effettuati da un comitato di degustazione.

³ Per fregiarsi della denominazione, le salsicce devono aver ottenuto una nota di almeno 5 punti, su un totale di 6, per ciascuno dei 4 criteri seguenti: aspetto esterno, aspetto interno, consistenza, sapore e odore.

⁴ Sistema di tassazione della *Longeole*

I criteri indicati al punto 1 (aspetto esterno) sono valutati sul prodotto crudo.

Gli altri sul prodotto cotto.

Nota	1. Aspetto esterno	2. Aspetto interno	3. Consistenza	4. Sapore e odore
6	<input type="checkbox"/> Estremità ben definite <input type="checkbox"/> Calibro regolare <input type="checkbox"/> Pieghe del budello regolari	<input type="checkbox"/> Superficie al taglio netta <input type="checkbox"/> Grani di lardo uniformi e bianchi, ripartiti in modo regolare <input type="checkbox"/> Rubefazione intensa e omogenea <input type="checkbox"/> Presenza del finocchio visibile	<input type="checkbox"/> Compatta, soda, facile da masticare <input type="checkbox"/> Untuosità della cotenna cotta	<input type="checkbox"/> Profumo e sapore molto aromatici di carne, spezie e finocchio
5	<input type="checkbox"/> Calibro leggermente irregolare <input type="checkbox"/> Pieghe del budello leggermente irregolari	<input type="checkbox"/> Ripartizione poco uniforme dei grani di lardo	<input type="checkbox"/> Leggermente molle	<input type="checkbox"/> Profumo e sapore buoni, ma gusto di spezie leggermente troppo o troppo poco pronunciato
4	<input type="checkbox"/> Calibro irregolare <input type="checkbox"/> Pieghe del budello irregolari <input type="checkbox"/> Legatura irregolare	<input type="checkbox"/> Grani di lardo irregolari e mal ripartiti	<input type="checkbox"/> Troppo molle o troppo dura <input type="checkbox"/> Presenza di parti più coriacee	<input type="checkbox"/> Profumo ancora piacevole ma acidulo <input type="checkbox"/> Condimento mal dosato
3-1	<input type="checkbox"/> Comparsa di muffa <input type="checkbox"/> Presenza d'aria <input type="checkbox"/> Involucro distaccato <input type="checkbox"/> Presenza di muffa	<input type="checkbox"/> Presenza di una leggera crosta <input type="checkbox"/> Decolorazione nella parte centrale <input type="checkbox"/> Presenza di pezzi di tendini <input type="checkbox"/> Grani di lardo giallastri <input type="checkbox"/> Presenza di fessure <input type="checkbox"/> Formazione di muffa	<input type="checkbox"/> Leggermente unta e gommosa <input type="checkbox"/> Granulosa <input type="checkbox"/> Presenza di crosta <input type="checkbox"/> Parti coriacee <input type="checkbox"/> Presenza di pezzi di cartilagine <input type="checkbox"/> Troppo molle o troppo dura, unta, gommosa <input type="checkbox"/> Consistenza sabbiosa <input type="checkbox"/> Presenza di pezzi di tendini e di scaglie d'osso	<input type="checkbox"/> Odore poco sviluppato, gusto aciduo <input type="checkbox"/> Troppo o insufficientemente speziato <input type="checkbox"/> Odore di agro, di rancido e di muffa <input type="checkbox"/> Eccessivamente o insufficientemente speziato <input type="checkbox"/> Retrogusto agro, viscoso, saponoso, rancido <input type="checkbox"/> Eccessiva magrezza <input type="checkbox"/> Retrogusto di fermentazione, viscoso, saponoso <input type="checkbox"/> Odore sgradevole di pesce

Sezione 5 Tracciabilità, etichettatura e certificazione

Art. 10 Tracciabilità

Gli animali sono identificati obbligatoriamente mediante un marchio distintivo numerato (marchio auricolare) che consente di risalire all'allevatore. I bollettini di pesatura che indicano la provenienza e l'origine dei suini sono conservati dai fabbricanti.

Art. 11 Etichettatura

Tutte le *Longeole* sono contrassegnate da un segno distintivo del raggruppamento e dal logo IGP dell'Associazione svizzera per la promozione delle DOP-IGP riportati di seguito. Tale segno distintivo è distribuito dal raggruppamento, sotto il controllo dell'organismo di certificazione.



Art. 12 Organismo di certificazione

¹ L'organismo di certificazione è l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES n° 054.

² requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo.