



Berna, 11 settembre 2000

Riassunto della domanda di registrazione concernente la *Saucisse aux choux vaudoise*

1 Raggruppamento richiedente

Association charcuterie vaudoise AOC et IGP, Route du Lac 2, 1094 Paudex

2 Nome del prodotto

Saucisse aux choux vaudoise

3 Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

4 Tipo di prodotto

Salsiccia

5 Prova della rappresentatività

L'Association vaudoise des maîtres bouchers et charcutiers (AVMBC) raggruppa la maggioranza dei macellai e salumieri del Canton Vaud. Essa ha incaricato l'Association charcuterie vaudoise AOC et IGP di depositare la domanda di registrazione.

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

Secondo l'enciclopedia illustrata del Paese di Vaud (vol. 11, la vita quotidiana II, 1984, edizioni 24 Heures, Losanna) ed il Dizionario svizzero romando (edizioni Zoé, 1997), la *Saucisse aux choux vaudoise* è un prodotto tipico vodese generalmente accompagnato dal celebre papet vaudois o papet ai porri.

7 Elementi storici

La denominazione *Saucisse aux choux vaudoise* risale all'anno 879, quando l'imperatore di Germania Carlo il Grosso e due dei suoi nipoti, eredi del re di Francia Luigi il Balbuziente, si riunirono a Orbe per regolare alcune questioni inerenti alla successione. I sovrani e il loro seguito vi soggiornarono diverse settimane, facendo largo uso dei prodotti del reame. La tradizione vuole che la carne venne a mancare. Fu allora che un abitante di Orbe ebbe l'idea di mescolare del cavolo alla carne dell'impasto della salsiccia. La *Saucisse aux choux vaudoise* risale effettivamente al Medioevo quando si sperimentarono nuovi procedimenti in materia

culinaria, come ad esempio affumicare e cuocere le salsicce. Questo procedimento fu introdotto nel momento in cui si realizzò che attraverso l'affumicazione era possibile conservare la carne.

8 Prova del legame con l'ambiente geografico

La *Saucisse aux choux vaudoise* s'inserisce nella catena di valorizzazione in quanto il siero prodotto dai caseifici artigianali ubicati nell'area geografica viene somministrato ai suini. Il radicamento sociale del prodotto è molto forte e lo dimostra l'esistenza del "papel" accompagnato dalla *Saucisse aux choux vaudoise*, vero e proprio piatto nazionale vodese. La conservazione della carne di maiale mediante affumicazione, la pasta della salsiccia, il budello naturale di bovino e le spezie utilizzate sono gli elementi tipici delle conoscenze tecniche dei fabbricanti della *Saucisse aux choux vaudoise*.

9 Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

La provenienza della materia prima (carne), la preparazione del cavolo, la selezione della carne, le proporzioni dell'impasto carne di maiale magra, lardo e cavolo, la grana, le spezie, il budello utilizzato, l'affumicazione a freddo, il divieto di tinture chimiche e l'igrometria relativa di stoccaggio costituiscono i principali elementi documentati nella domanda di registrazione a testimonianza che i metodi sono locali, leali e costanti.

10 Elenco degli obblighi

a) Area geografica

L'area geografica della *Saucisse aux choux vaudoise* è il Canton Vaud. La nascita, la registrazione e la macellazione dei suini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali

La *Saucisse aux choux vaudoise* è una salsiccia cruda affumicata, la cui stagionatura è stata interrotta, preparata esclusivamente a base di carne di suino, cotenne cotte, fegato di maiale, cavolo imbianchito, adatta ad essere consumata cotta. L'impasto viene insaccato esclusivamente in budelli naturali di bovino. Le estremità del budello sono chiuse con dello spago o clip metalliche. L'impasto viene insaccato in un budello curvo di bovino del calibro di 38-44 millimetri. Il peso della salsiccia è compreso tra 300 e 400 grammi; il suo colore è bruno dorato. La quantità di proteine totali equivale almeno al 9 per cento, mentre quella di collagene rappresenta al massimo il 50 per cento delle proteine totali. La *Saucisse aux choux vaudoise* ha un aroma tipico degli insaccati di maiale, leggermente affumicato, che si sposa con l'aroma del cavolo.

c) Descrizione dei metodi di fabbricazione

La *Saucisse aux choux vaudoise* è prodotta a partire da carne di suini ingrassati e macellati in Svizzera, con un'età minima ed un peso minimo al momento della macellazione rispettivamente di 140 giorni e 75 chilogrammi (peso morto), nonché da cavolo. I cavoli sono imbianchiti e poi schiacciati. Non vengono macinati tendini, parti sanguinanti, gangli e altre parti estranee. L'impasto di carne di maiale magra, lardo, cotenna cotta, fegato, muso cotto, cuore, lingua, testa disossata, bordo di lardo e cavoli imbianchiti deve essere conforme ai valori d'analisi. Per quanto riguarda la macinazione, la grana è compresa tra i 3 millimetri (cotenna) ed i 5 millimetri (carne). Le spezie di base sono il sale da cucina e il pepe. A piacere possono essere aggiunti: aglio, coriandolo, noce moscata, macis, chiodo di garofano e anice. Gli additivi autorizzati per la fabbricazione sono il sale nitrato, un acidificante, un antiossidante e diversi zuccheri. Possono essere aggiunti fermenti di stagionatura. Tutti gli ingredienti vengono quindi impastati e

insaccati in un budello naturale curvo di bovino. In seguito, la *Saucisse aux choux vaudoise* è lasciata sgocciolare, sterilizzata e affumicata a freddo ad una temperatura compresa tra 18 e 28 gradi. L'affumicazione è effettuata tramite la combustione di segatura o legno naturale ricavato da conifere e latifoglie. La durata minima della rubefazione e dell'affumicazione è di 24 ore. È vietata la colorazione chimica per immersione o tintura. Lo stoccaggio è effettuato con un'igrometria relativa compresa tra il 65 e l'80 per cento.

d) Organismi di certificazione

La certificazione è garantita secondo la norma EN 45011 da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Losanna 6 o da ABCert, Z.I. Les Ducats, 1350 Orbe. I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale della *Saucisse aux choux vaudoise*.

e) Etichettatura e tracciabilità

Gli animali sono identificati obbligatoriamente mediante un marchio auricolare numerato che consente di risalire all'allevatore. I bollettini di pesatura sono conservati dai fabbricanti. Qualora il fabbricante utilizzi dei tagli di carne acquistati all'ingrosso, deve farsi rilasciare dal venditore un documento che attesti che si tratta di carne svizzera conforme all'elenco degli obblighi. Tutte le *Saucisses aux choux vaudoises* sono contrassegnate da un'etichetta indicante il nome o il numero del fabbricante e la data di fabbricazione o di condizionamento o la data di scadenza. Un'etichetta con il logo riportato di seguito e con le menzioni *Saucisse aux choux vaudoise* e indicazione geografica protetta o IGP è apposta attorno alla *Saucisse aux choux vaudoise*.

