



Berna, 23 luglio 2002

Riassunto della domanda di registrazione concernente la *Saucisse d'Ajoie*

1. Raggruppamento richiedente

Association des Maîtres-Bouchers del Distretto di Porrentruy

2. Nome del prodotto

Saucisse d'Ajoie

3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

4. Tipo di prodotto

Salsiccia affumicata destinata alla cottura la cui stagionatura è stata interrotta

5. Prova della rappresentatività

Il raggruppamento richiedente comprende tutti i fabbricanti di *Saucisses d'Ajoie* risiedenti nel Distretto di Porrentruy. Questo raggruppamento è titolare del marchio collettivo "la vera Saucisse d'Ajoie" che può essere utilizzato esclusivamente dai macellai residenti nel Distretto di Porrentruy.

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

La denominazione *Saucisse d'Ajoie* è protetta dagli accordi bilaterali relativi alla protezione delle indicazioni di provenienza e delle altre denominazioni geografiche, conclusi con vari Paesi tra cui Germania, Portogallo e Francia. Dal 1979, essa è protetta pure grazie ad un marchio collettivo depositato. Il raggruppamento richiedente, inoltre, ha provveduto a tutelarla con successo contro le imitazioni.

7. Elementi storici

Il menu tradizionale della festa di San Martino fa parte del patrimonio culinario dell'Ajoie. È composto da pietanze a base di ingredienti derivati dalla carne di maiale. La settimana prima della domenica della festa di San Martino, gli agricoltori della regione macellano il maiale per produrre questi piatti tipici. Uno dei più rinomati è la *Saucisse d'Ajoie*, una salsiccia affumicata fabbricata secondo un'antica ricetta.

Anche l'affumicazione avviene secondo metodi tradizionali. In alcune antiche fattorie, soprattutto a Fahy, è ancora possibile visitare i vecchi locali adibiti a questo processo che risalgono al XVII secolo, ovvero all'epoca in cui i vescovi principi di Basilea regnavano sul paese¹

La denominazione *Saucisse d'Ajoie* risale agli anni '20, quando un gruppo di macellai dell'Ajoie

¹ Fonti bibliografiche: Le Jura à table, opera collettiva a cura di Jacques Mantandon, EDIZIONI PRO JURA; Fonti iconografiche: Le Beau Pays d'Ajoie, opera collettiva, EDIZIONI SIR 1982

decise di attribuirle alla salsiccia locale, detta salsiccia da cucina, per distinguerla dagli altri prodotti della stessa famiglia.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

La caratteristica tipica della *Saucisse d'Ajoie* è indubbiamente l'utilizzo di un budello di maiale nonché la composizione della materia prima (due terzi di carne di maiale II – MII², un terzo di lardo del collo e/o golata – MV, nonché a piacere carne bovina macinata, in una proporzione del 10 per cento al massimo rispetto alla massa totale pronta all'insaccatura). Inoltre, l'aggiunta di cumino intero nel condimento a base di pepe e aglio contribuisce all'inconfondibile aroma che sprigiona questa salsiccia. Questo metodo di trasformazione della carne di maiale in insaccati è tipico della Svizzera francese, della Franca-Contea e a nord della regione Rhône-Alpes. Di questa famiglia di prodotti fanno parte i seguenti insaccati: saucissons vaudois, neuchâtelois e fribourgeois, Longeole, Rosette de Lyon, saucisse de Morteaux, Diot e Jésus. Ogni specialità si distingue per grana dell'impasto di carne, tipo di budello, forma, condimento e durata dell'affumicazione.

9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

L'estremità del budello di suino del calibro di 32-36 millimetri non è chiusa con dello spago o clip metalliche, bensì annodandola. Successivamente il budello viene infilato sul tubo dell'insaccatrice la quale è regolata in modo che imprimendo un movimento rotatorio al budello si formino le singole salsicce. Questo procedimento non ha mai subito modifiche nel corso degli anni. Inoltre, non è consentito passare al cutter la carne bovina, la cui aggiunta è facoltativa (10% al massimo, macinata a 3 mm) per ottenere una pasta fine che legghi l'impasto grossolano.

10. Elenco degli obblighi

a) Area geografica

L'area geografica della *Saucisse d'Ajoie* è il Distretto di Porrentruy.

b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali

¹ La *Saucisse d'Ajoie* è una salsiccia affumicata destinata alla cottura, la cui stagionatura è stata interrotta, preparata a base di carne e grasso di suino e di carne bovina in una proporzione del 10 per cento al massimo. L'impasto viene insaccato in budelli (intestino tenue) di suino del calibro di 32-36 millimetri. L'estremità del budello non è chiusa con dello spago o clip metalliche, bensì annodandola. Successivamente il budello viene infilato sul tubo dell'insaccatrice la quale è regolata in modo che imprimendo un movimento rotatorio al budello si formino le singole salsicce. Il loro peso di vendita va da 120 a 150 grammi.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini e dei bovini hanno luogo esclusivamente in Svizzera. La massa totale pronta all'insaccatura è composta da carne di suino, per due terzi di maiale II (MII) e per un terzo di lardo del collo e/o golata (MV), come pure da carne bovina macinata, in una proporzione del 10 per cento (tolleranza 0) al massimo rispetto alla massa totale pronta all'insaccatura.

d) Organismo di certificazione

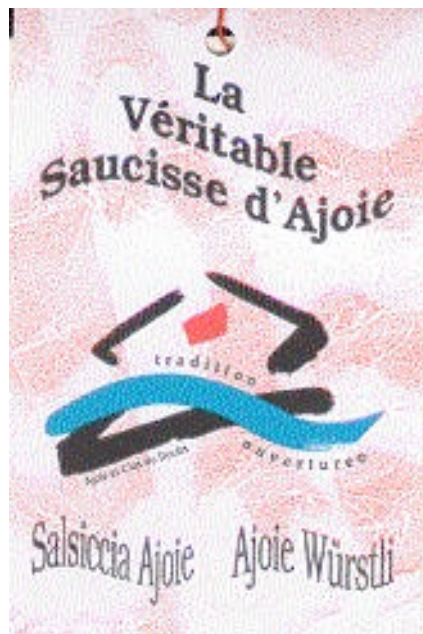
² Manuale per le macellaie-salumiere ed i macellai-salumieri dell'Unione svizzera macellai, pag. 276, 3° edizione, 1999

La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 3, 1000 Losanna 6 (SCES 054). I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo e sono vincolanti per tutti gli operatori del settore.

e) Etichettatura e tracciabilità

I fornitori di carne si impegnano a garantire la provenienza della materia prima stipulando un contratto scritto con le aziende di fabbricazione.

Soltanto l'etichetta riportata di seguito può essere utilizzata per contrassegnare la *Saucisse d'Ajoie*. Questa etichetta è fornita dall'Association des Maîtres-Bouchers del Distretto di Porrentruy.



Oltre all'etichetta dell'associazione sono obbligatori i seguenti elementi:

- a) menzione IGP;
- b) menzione "Prodotto svizzero fabbricato con carne svizzera";
- c) metodo di cottura;
- d) ragione sociale del fabbricante;
- e) identificazione della partita;
- f) data di scadenza per la vendita (non imballata: 8 giorni al massimo, sotto vuoto: 20 giorni al massimo).

Tutte le salsicce vengono etichettate due a due. L'osservanza dei punti 1 e 2 non è obbligatoria per le *Saucisse d'Ajoie* vendute sfuse nell'azienda di fabbricazione.