



Berna, 14 febbraio 2003

Riassunto della domanda di registrazione concernente il *Saucisson neuchâtelois*, rispettivamente la *Saucisse neuchâteloise*

1 Raggruppamento richiedente

Association Neuchâteloise des Maîtres Bouchers (ANMB)

2 Nome del prodotto

Saucisson neuchâtelois, rispettivamente *Saucisse neuchâteloise*

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 esclusivamente i fabbricanti del *Saucisson neuchâtelois* e della *Saucisse neuchâteloise* affiliati all'ANMB. Il numero delle aziende ammonta a 37, di cui 24 assicurano il 90 per cento della produzione di *Saucisson neuchâtelois* o di *Saucisse neuchâteloise* e sono affiliate all'ANMB.

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

La denominazione è propria del Cantone di Neuchâtel. Inoltre, i nomi dei Cantoni beneficiano di una protezione implicita in virtù di determinati accordi bilaterali relativi alla protezione delle indicazioni geografiche.

7 Elementi storici

Il *Saucisson neuchâtelois* e la *Saucisse neuchâteloise* sono l'espressione della tradizione contadina di fabbricare salsicce tra le mura domestiche. In passato questo tipo di salsiccia era denominata "salsiccia alla carne" o "salsiccia grassa". Le prime testimonianze dell'uso delle denominazioni *Saucisse neuchâteloise* e *Saucisson neuchâtelois* risalgono alla fine del XIX secolo. Tuttavia, questo prodotto esisteva già molto prima, visto che in esso si ritrovano il sale nitritato, l'affumicazione a freddo e le conoscenze del macellaio-salumiere, ossia gli elementi ancestrali indispensabili per la conservazione delle carni suine.

Il *Saucisson neuchâtelois* e la *Saucisse neuchâteloise* sono legati a un costume neocastellano: la "torrée". Dopo aver preparato un bel fuoco e aver ottenuto uno spesso strato di brace, le salsicce vengono avvolte in carta pergamena e successivamente in carta da giornale, collocate sotto la brace e lasciate cuocere per 30-40 minuti.

8 Prova del legame con l'ambiente geografico

La caratteristica tipica del *Saucisson neuchâtelois* e della *Saucisse neuchâteloise* è indubbiamente l'utilizzo di budelli di bovino dritti o curvi nonché la composizione della materia prima (due terzi di carne di maiale magra e un terzo di lardo del collo e/o golata). La ricetta prevede pure l'aggiunta di cotenna cotta macinata.

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 e fribourgeois, Saucisse d'Ajoie, Longeole, Rosette de Lyon, saucisse de Morteaux, Diot e Jésus. Ogni specialità si differenzia per grana dell'impasto di carne, tipo di budello, forma, condimento o durata dell'affumicazione.

9 Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

Dalle informazioni fornite da anziani rappresentanti della categoria professionale emerge che i metodi sono locali, leali e costanti. La ricetta è rimasta invariata per quanto concerne la proporzione fra grasso (1/3) e magro (2/3) della materia prima (carne di suino). L'aggiunta, occasionale o regolare, di cotenne cotte macinate è tuttora praticata. Inoltre, da sempre vengono utilizzati budelli di bovino dritti per il *Saucisson neuchâtelois* e curvi per la *Saucisse neuchâteloise*.

10 Elenco degli obblighi

a) Area geografica

L'area geografica del *Saucisson neuchâtelois* e della *Saucisse neuchâteloise* è il Cantone di Neuchâtel. La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali

Il *Saucisson neuchâtelois* e la *Saucisse neuchâteloise* sono salsicce crude affumicate, la cui stagionatura è stata interrotta, preparate esclusivamente a base di carne suina. Esse possono venir vendute crude o cotte. Si consumano cotte. L'impasto viene insaccato esclusivamente in budelli di bovino (dritti per il Saucisson, curvi per la Saucisse). Le estremità del budello sono chiuse con dello spago o clip metalliche. Il calibro è di 40-60 millimetri. Il peso della salsiccia è compreso tra 200 e 600 grammi.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La massa totale pronta all'insaccatura è composta da due terzi di carne di suino magra e da un terzo di lardo del collo e/o golata. È possibile aggiungere della cotenna cotta, sempre che venga rispettata la proporzione fra grasso e magro. La durata minima dell'intero processo di fabbricazione, dalla macinazione alla messa in commercio, è di 36 ore.

d) Organismo di certificazione

La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 1, 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 previo contratto scritto con le aziende di fabbricazione. Ogni partita è contrassegnata dall'azienda, riportando la data di scadenza e la ragione sociale del fabbricante. In tal modo è possibile identificare qualsiasi *Saucisson neuchâtelois* o *Saucisse neuchâteloise* in vendita al di fuori del luogo di fabbricazione.