



Riassunto della domanda di registrazione concernente il *Saucisson vaudois*

1. Raggruppamento richiedente

Association charcuterie vaudoise AOC et IGP, c/o SanoVet, Pré au Compte 4, 1844 Villeneuve

2. Nome del prodotto

Saucisson vaudois, rispettivamente *Saucisson vaudois sec*

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

L'AVMBC nel 1983 ha ottenuto la protezione della denominazione *Saucisson vaudois* in seguito alla sentenza della Corte di giustizia della Repubblica e del Cantone di Ginevra contro la cooperativa delle latterie (Laiteries Réunies) di detto Cantone.

7. Elementi storici

Le origini del *Saucisson vaudois* risalgono al Medioevo. A quell'epoca, infatti, nel Canton Vaud si incominciò ad affumicare ed a cuocere le salsicce. Questo procedimento fu introdotto nel momento in cui si comprese che attraverso l'affumicazione era possibile conservare la carne. La salsiccia divenne così un prodotto estremamente importante per l'alimentazione dei vodesi. La carne di maiale era consumata essenzialmente affumicata oppure sotto forma di insaccati. Generalmente i contadini mangiavano carne cinque volte la settimana, soprattutto di suino. Il *Saucisson vaudois* è menzionato in diverse pubblicazioni sulla vita quotidiana dei vodesi e sulle tradizioni macellaie. Si distingue dalle altre salsicce per il fatto che il suo impasto è costituito esclusivamente da carne di maiale e il budello utilizzato per l'insaccatura è anch'esso di maiale. Gode di una reputazione maggiore rispetto alle altre salsicce data l'estensione della superficie geografica e agricola del Canton Vaud.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

La macinazione della carne di maiale con una grana di diametro compreso tra i 5 e gli 8 millimetri è tipica del *Saucisson vaudois*. La grana, l'impiego di coriandolo e feccia di vino, l'insaccatura in budelli naturali di maiale sono gli elementi che consentono a questa salsiccia affumicata, a stagionatura interrotta, tipica del Canton Vaud di sviluppare gli aromi caratteristici.

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

La provenienza dei suini, la selezione della carne, le proporzioni della carne di maiale magra e del lardo, le spezie e gli additivi che possono essere aggiunti, la grana, il budello utilizzato, la rubefazione, 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 del *Saucisson vaudois* è il Canton Vaud. La nascita, l'ingrasso e la macellazione dei suini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali

Il *Saucisson vaudois* è una salsiccia cruda affumicata, la cui stagionatura è stata interrotta, preparata esclusivamente a base di carne di suino. Il *Saucisson vaudois sec* è un *Saucisson vaudois* con una perdita di peso di almeno il 25 per cento. L'impasto viene insaccato in budelli naturali di maiale. Le estremità del budello sono chiuse con dello spago o clip metalliche. Il calibro è di 50-65 millimetri, per una lunghezza di 15-20 centimetri. È di colore grigio-marrone, mentre il *Saucisson vaudois sec* è più scuro e il budello aderisce alla carne. La quantità di proteine totali equivale almeno al 14 per cento, mentre quella del collagene rappresenta al massimo il 20 per cento delle proteine totali. Il *Saucisson vaudois* ha un aroma tipico degli insaccati di maiale, leggermente affumicato.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione del prodotto

Il *Saucisson vaudois* è prodotto a partire da carne di suini con un'età minima ed un peso minimo al momento della macellazione rispettivamente di 140 giorni e 75 chilogrammi (peso morto). L'ingrasso e la macellazione dei suini utilizzati per la fabbricazione del *Saucisson vaudois* avvengono in Svizzera. Dal misto di carne si eliminano: tendini, cotenna, parti sanguinanti, gangli e altre parti estranee. Il rapporto tra carne magra e lardo è di 3 a 2. Le spezie di base sono il sale da cucina e il pepe. A piacere possono essere aggiunti: aglio, coriandolo, feccia di vino e vino bianco. Gli additivi autorizzati per la fabbricazione sono il sale nitrato, un acidificante, un antiossidante, diversi zuccheri e alcuni fermenti di stagionatura. Per quanto concerne la macinazione, la pasta non dev'essere troppo fine, bensì avere una grana compresa tra 5 e 8 millimetri. L'impasto viene impastato e insaccato in budelli di maiale. La salsiccia viene poi lasciata sgocciolare, eventualmente sterilizzata ed in seguito 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'umidità relativa compresa tra il 65 e l'80 per cento.

d) Organismo di certificazione

La certificazione è garantita secondo la norma EN 45011 da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Losanna 6 o da ProCert, Thunstrasse 17, 3000 Berna 6. I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo del *Saucisson vaudois*.

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 al presente elenco degli obblighi. Tutti i *Saucissons vaudois* sono contrassegnati da un'etichetta indicante il nome o il numero del fabbricante e la data di fabbricazione o di condizionamento o la data di scadenza. Una fascetta con il logo riportato di seguito e con le menzioni *Saucisson vaudois*, rispettivamente *Saucisson vaudois sec* e indicazione geografica protetta o IGP è apposta attorno al *Saucisson vaudois*.

