



Elenco degli obblighi

St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst

Registrato quale indicazione geografica protetta

in virtù della decisione del 16 luglio 2007 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 6 ottobre 2010 e del 10 gennaio 2019.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst, indicazione geografica protetta (IGP).

Di seguito menzionato come *St. Galler (Kalbs)bratwurst*.

Art. 2 Area geografica

Il *St. Galler (Kalbs)bratwurst* viene prodotto nei Cantoni SG, AI, AR e TG. La nascita, l'ingrasso e la macellazione dei vitelli e dei suini hanno luogo esclusivamente in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

1. Il *St. Galler (Kalbs)bratwurst* è una salsiccia bianca scottata a base di carne di suino e di vitello, che generalmente viene consumata calda.
2. È insaccato in budelli naturali di suino del calibro di 26–42 millimetri.
3. Il peso della salsiccia è compreso tra 80 e 300 grammi.
4. L'impasto è finemente macinato.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

Il *St. Galler (Kalbs)bratwurst* è fabbricato a partire da carne di suino e di vitello, lardo, eventualmente cotenne in blocchi con l'aggiunta di una miscela.

Valori chimici

Proteina totale	min. 11.2 %
Proteina tessuto connettivo	max. 2.5 %
Proteina muscolare	min. 9.5 %
Percentuale di grasso	max. 26 %

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

Il *St. Galler (Kalbs)bratwurst* arrosto ha un gusto di carne, lievemente speziato, con una leggera nota di pepe, macis e, facoltativamente, di limone e/o altre spezie.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Materia prima

¹ Lo standard minimo è AQ Carne svizzera.

² Il latte vaccino, nonché il latte in polvere e la proteina del latte da esso ottenuti, provengono esclusivamente dalla Svizzera.

³ L'impasto da insaccare è composto da:

lardo (S IV-VII)	28 % (+/- 6 %)
carne di suino (S I-III)	21 % (+/- 6%)
carne di vitello (V I-III)	24 % (+/- 8 %)
miscela	26 % (+/- 3 %)
e altri ingredienti	ai sensi dell'art. 7

Per il *St. Galler (Kalbs)bratwurst*:

carne di vitello (V I-III)	37 % (+/- 2 %)
	(oltre il 50 % della percentuale totale di carne)
carne di suino (S I-III)	10 % (+/- 6 %)
lardo (S IV-VII)	26 % (+/- 6%)
miscela	26 % (+/- 3 %)
e altri ingredienti	ai sensi dell'art. 7

Per tradizione a seconda della ricetta può anche essere impiegato il 10 per cento al massimo di cotenne in blocchi (cotenna di suino o testina di vitello).

Art. 7 Ingredienti e additivi

¹ Per la fabbricazione del *St. Galler (Kalbs)bratwurst* vengono impiegati gli ingredienti e gli additivi seguenti.

- a) Carne di vitello
- b) Lardo
- c) Carne di suino
- d) Cotenne in blocchi (cotenna di suino o testina di vitello)
- e) Miscela di acqua e ghiaccio contenente almeno il 25 per cento di latte vaccino o una percentuale corrispettiva di latte in polvere
- f) Cloruro di sodio in una dose compresa tra 15 e 20 grammi per chilo d'impasto
- g) Macis, pepe (obbligatori entrambi ai sensi dell'art. 5)
Possono essere utilizzati anche le spezie e gli estratti di spezie seguenti: limone, zenzero, cardamomo, noce moscata, cipolla, porro, sedano, pastinaca e coriandolo
- h) Sono autorizzati, inoltre, i seguenti ingredienti: proteina del latte, lattosio, glucosio, sciroppo di glucosio, maltodestrina, saccarosio, condimento in polvere, condimento

I seguenti additivi possono essere aggiunti in dosi conformi alla vigente legislazione sulle derrate alimentari come stabilizzanti, regolatori d'acidità, esaltatori di sapidità, antiossidanti o acidificanti: E 450, E 451, E 452, E 262, E 300, E 301, E 330, E 331, E 325, E 575, E 621

- i) Budelli di suino

² È vietato l'utilizzo di altri ingredienti e additivi.

Art. 8 Metodo di fabbricazione

Il *St. Galler (Kalbs)bratwurst* è una salsiccia scottata il cui impasto, finemente macinato, è ottenuto da carne e lardo, ghiaccio, sale e spezie. L'impasto è insaccato in un budello naturale e successivamente sottoposto a trattamento termico così da provocare la denaturazione delle proteine e rendere la salsiccia consistente al taglio.

1. Preparazione della materia prima

1.1. La materia prima viene preparata in base alla ricetta.

1.2. Gli ingredienti e gli additivi di cui all'articolo 7 lettere d-g possono essere usati singolarmente o sotto forma di miscela. Il dosaggio dei singoli ingredienti è specifico dell'azienda e conforme alla buona pratica di fabbricazione (BPF).

2. Macinazione e impastatura

2.1. Per la preparazione dell'impasto si usano attrezzature idonee (cutter/blitz). La carne e gli altri ingredienti e additivi vengono macinati e impastati fino ad ottenere un impasto molto fine e ben amalgamato.

2.2. La carne, il lardo, le spezie e una parte della miscela vengono impastati fino a ottenere un impasto ben amalgamato, dopodiché viene aggiunto il resto della miscela fino a raggiungere una consistenza omogenea.

3. Insaccatura

3.1. L'impasto fresco viene insaccato in budelli naturali di suino.

4. Trattamento termico

4.1. Le salsicce vengono scottate in acqua calda o al vapore. Deve essere raggiunta una temperatura interna di almeno 68°C. Tramite il trattamento termico devono essere adempiute le prescrizioni a norma di legge relative all'abbattimento di tutti i germi patogeni vegetativi.

4.2. Dopo il trattamento termico i prodotti vengono immediatamente immersi in acqua potabile fredda o passati sotto un getto d'acqua potabile fredda.

4.3. È possibile effettuare la pastorizzazione dopo il condizionamento sotto vuoto.

Sezione 4 Controllo del prodotto finito

Art. 9 Esame del prodotto finito

Controllo dell'aspetto esterno	Standard	Difetti
Colore	Chiaro	Giallastro, grigiastro, chiazato
Budello	Pulito, uniforme, chiaro, tenero, con poche o senza nervature, ben aderente all'impasto	Non uniforme, con nervature, colorato, unto, distaccato dall'impasto
Odore	Tipico, fresco	Rancido, acidulo
Controllo visivo dell'aspetto interno	Standard	Difetti
Impasto	Fine, senza parti dure, omogeneo, compatto, asciutto	Chiazato, molle, con depositi gelatinosi, grasso, umido
Colore	Uniforme, bianco, chiaro	Grigio, scuro, rosa all'interno

Esame organolettico		
Odore / sapore	Fresco, fine, di carne, aromatico, rotondo	Salato, acidulo, dolciastro, grasso/unto, rancido, gusto di spezie non rotondo / disarmonico
Consistenza	Soda, asciutta, piacevole al morso, omogenea	Collosa, acquosa, molle, unta, gommosa, spugnosa, friabile

Tassazione dell'IGP – *St. Galler (Kalbs)bratwurst*:

Sulla scorta della seguente tabella vengono valutati i singoli criteri di tassazione. Per ciascun criterio viene assegnato un punteggio.

Il punteggio massimo è 20.

Obiettivo: punteggio minimo 12, nessun criterio deve essere valutato con un punteggio pari a 1.

Per potersi fregiare della denominazione protetta *St. Galler (Kalbs)bratwurst IGP* deve essere raggiunto l'obiettivo.

Punti	Aspetto esterno	Aspetto interno	Consistenza	Odore	Sapore
4	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calibro regolare - Superficie liscia - Superficie opaco-lucida - Colore chiaro <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore bruno uniforme - Nessuna fuoriuscita di grasso o acqua 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grana fine - Nessun deposito di grasso - Nessun deposito gelatinoso - Nessuna cavità - Nessuna parte visibile di cotenna e tendini <p>Colore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniforme - Bianco <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nessuna fuoriuscita di grasso o acqua 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compatta - Non gommosa - Non secca - Non umida <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aromatico - Armonico - Di carne - Non acidulo <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speziatura armonica - Speziatura aromatica - Di carne <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra

<p>3</p>	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calibro leggermente irregolare - Superficie leggermente grinzosa - Superficie lucida - Colore grigiastro <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore bruno quasi uniforme - Lieve fuoriuscita di grasso o acqua 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grana fine - Piccoli depositi di grasso - Piccoli depositi gelatinosi - Piccole cavità - Piccole parti visibili di cotenna e tendini <p>Colore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniforme - Da bianco a grigio <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lieve fuoriuscita di grasso o acqua 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compatta - Leggermente gommosa - Leggermente secca - Leggermente umida <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leggermente aromatico - Leggermente armonico - Leggermente di carne - Leggermente acidulo <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speziatura poco armonica - Speziatura aromatica - Di carne - Leggermente salato - Leggermente acidulo - Leggermente amaro - Leggermente dolciastro <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra
<p>2</p>	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calibro irregolare - Superficie grinzosa - Superficie leggermente unta - Colore grigio (irregolare) 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grana grossolana - Depositi di grasso - Depositi gelatinosi - Cavità - Parti visibili di cotenna e tendini <p>Colore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non uniforme - Grigiastro 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Molle - Granulosa - Gommosa - Secca - Umida 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leggermente aromatico - Leggermente armonico - Leggermente di carne - Acidulo 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speziatura disarmonica - Speziatura poco aromatica - Di carne - Salato - Acidulo - Amaro - Dolciastro - Leggermente rancido

	<p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colore bruno irregolare o tenue - Fuoriuscita di grasso o acqua 	<p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fuoriuscita di grasso o acqua 	<p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra 	<p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra 	<p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra
1	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calibro fortemente irregolare - Superficie grinzosa - Superficie unta - Colore grigio (irregolare) <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assenza di colore bruno - Marcata fuoriuscita di grasso o acqua 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macinazione grossolana - Notevoli depositi di grasso - Notevoli depositi gelatinosi - Grosse cavità - Grosse parti visibili di cotenna e tendini <p>Colore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non uniforme - Grigiastro <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marcata fuoriuscita di grasso o acqua 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Molto molle - Molto granulosa - Molto gommosa - Molto secca - Molto umida <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non aromatico - Disarmonico, anomalo - Non di carne - Molto acidulo <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra 	<p>Valutazione generale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speziatura armonica assente - Speziatura aromatica assente - Non di carne - Molto salato - Molto acidulo - Molto amaro - Molto dolciastro - Rancido <p>Cotto (alla griglia, arrosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vedi sopra

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 10 Etichettatura

¹ Tutti i *St. Galler (Kalbs)bratwurst* messi in commercio devono essere contrassegnati da un'etichetta recante le seguenti indicazioni:

- *IGP e*
- *indicazione geografica protetta.*

Le indicazioni riportate sull'etichetta possono essere anche in francese, tedesco o nella lingua del paese d'esportazione.

² La denominazione protetta *St. Galler (Kalbs)bratwurst* può essere completata con il marchio OLMA. L'accordo di licenza relativo a detto marchio figura in allegato.

Art. 11 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da:

- ProCert AG Nr. SCESp 0038
- Organisme Intercantonal de Certification (OIC) Nr. SCESp 0054
- q.inspecta GmbH Nr. SCESp 0107

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.