



16 luglio 2007

Riassunto della domanda di registrazione concernente il Bratwurst di San Gallo / Bratwurst di vitello di San Gallo

1. Raggruppamento richiedente

Regionaler Metzgermeisterverband St. Gallen - Liechtenstein

2. Nome del prodotto

Bratwurst di San Gallo / Bratwurst di vitello di San Gallo (se la percentuale di carne di vitello supera il 50% della percentuale totale di carne).

3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP).

4. Tipo di prodotto

Salsiccia bianca scottata a base di carne di suino e di vitello consumata generalmente calda (arrosto o alla griglia).

5. Prova della rappresentatività

La Regionalen Metzgermeisterverband St. Gallen – Liechtenstein conta 105 membri che in totale producono circa 9'000 tonnellate di *Bratwurst (di vitello) di San Gallo*. Il raggruppamento richiedente può essere considerato rappresentativo, dal momento che vi è affiliato oltre il 60 per cento dei produttori di *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* e che il suo volume di produzione rappresenta oltre il 50 per cento della produzione annua.

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

Da uno studio demoscopico rappresentativo emerge che il 77 per cento della popolazione svizzera conosce il *Bratwurst (di vitello) di San Gallo*. Nella Svizzera tedesca tale percentuale raggiunge addirittura il 92 per cento. Il 33 per cento dei consumatori associa questo termine al concetto di salsiccia da arrostitire o comunque di carne. Per il 66 per cento degli svizzeri, inoltre, le specifiche caratteristiche del *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* dipendono dalla sua provenienza. A detta del 70 per cento circa degli intervistati il termine *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* rievoca la regione di San Gallo, mentre per il 26 per cento la regione della Svizzera orientale.

Ne consegue che né la denominazione *Bratwurst di San Gallo* né quella di *Bratwurst di vitello di San Gallo* possono essere considerate denominazioni generiche.

La denominazione protetta *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* può essere completata con il marchio OLMA. L'accordo di licenza per questo marchio è parte integrante dell'elenco degli obblighi.

7. Elementi storici

Il bratwurst è un prodotto secolare la cui provenienza è riconducibile alla sola regione di San Gallo. Le sue origini risalgono al Medioevo. Il termine ufficiale sarebbe apparso per la prima volta nel 1438 nello statuto della corporazione dei macellai sangallesi. Nonostante la carne di maiale costituisca l'ingrediente principale, rispetto alle altre salsicce il vero *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* ha sempre contenuto una data percentuale di carne di vitello, caratteristica imprescindibile di questa salsiccia. Da allora, il metodo di produzione del bratwurst è rimasto praticamente invariato. È stata tuttavia introdotta la macinatura meccanica al fine di migliorare la scomposizione delle proteine e rendere quindi l'impasto più omogeneo.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

La scelta delle materie prime è effettuata sulla base delle condizioni climatiche e topografiche della regione di riferimento. La Svizzera orientale è tradizionalmente conosciuta per la carne di vitello e di maiale e per il latte. Tuttavia, la peculiare qualità dell'odierno *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* non può essere ricondotta esclusivamente alla sua composizione, bensì anche alle conoscenze tecniche dei macellai locali, i quali per fronteggiare la concorrenza hanno raggiunto un elevato livello qualitativo che prevede materie prime di ottima qualità e un'accurata lavorazione.

I risultati dell'inchiesta condotta tra i consumatori svizzeri indicano che la denominazione *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* è conosciuta a livello nazionale. L'80 per cento delle persone interrogate associa immediatamente il nome del prodotto alla regione di provenienza.

Questi svariati elementi costituiscono la prova dell'effettivo legame fra ambiente geografico e tipicità del *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* e certificano che tale denominazione è particolarmente rinomata.

9. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

Il *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* 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.

b) Descrizione del prodotto

Il *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* è una salsiccia bianca scottata il cui impasto, finemente macinato, è ottenuto da carne di suino e di vitello. Generalmente viene consumata calda (arrosto o alla griglia). L'impasto viene insaccato in un budello naturale di suino. Il colore è chiaro/bianco. Il *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* arrosto ha un gusto di carne, lievemente speziato, con una leggera nota di pepe, macis e, facoltativamente, di limone e/o altre spezie. Date la particolare composizione e l'eccellente qualità della carne, il *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* si distingue dalle altre salsicce per tipo d'impasto, consistenza, proprietà organolettiche e sapore.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

L'impasto, finemente macinato, è ottenuto da carne e lardo, ghiaccio, sale e spezie e successivamente insaccato in un budello naturale. 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.

Le salsicce vengono infine scottate in acqua calda o al vapore. Deve essere raggiunta una temperatura interna di 72°C. Il trattamento termico provoca la denaturalizzazione delle proteine e rende la salsiccia consistente al taglio.

d) Organismo di certificazione

La certificazione è garantita da: ProCert (SCES 038), OIC (SCES 054) e q.inspecta GmbH.

I requisiti minimi della procedura di controllo, vincolanti per tutti gli operatori della filiera, sono descritti nel manuale di controllo redatto dagli organismi di certificazione e dal raggruppamento richiedente.

e) Elementi specifici della caratterizzazione e tracciabilità

Tutti i *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* messi in commercio devono essere contrassegnati da un'etichetta recante l'informazione Prodotto ad indicazione geografica protetta.

La denominazione protetta *Bratwurst (di vitello) di San Gallo* può essere completata con il marchio OLMA. L'accordo di licenza relativo a detto marchio figura in allegato all'elenco degli obblighi.

Si applicano inoltre le disposizioni concernenti la tracciabilità della vigente legge sulle derrate alimentari.