



Elenco degli obblighi

Carne secca del Vallese

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 14 ottobre 2002 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 9 maggio 2012 e del 22 agosto 2016.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Carne secca del Vallese, indicazione geografica protetta (IGP).

Art. 2 Area geografica

L'area geografica di fabbricazione della *Carne secca del Vallese* è il Cantone Vallese. La nascita, l'allevamento, la macellazione e il sezionamento dei bovini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ La *Carne secca del Vallese* è un prodotto essiccato, preparato esclusivamente con carne di animali della specie bovina, adatto ad essere consumato crudo ed essiccato.

² La *Carne secca del Vallese* può essere pressata, ma in nessun caso affumicata. La sua forma è rotonda o rettangolare, l'essiccazione uniforme e la perdita di peso rispetto al prodotto fresco è compresa tra il 40 e il 50 per cento.

³ Una volta concluso il processo di essiccazione, sulla superficie della carne si forma una muffa nobile (funghi microscopici) e regolare.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

¹ In 100 grammi di *Carne secca del Vallese* pronta al consumo sono contenuti 40 grammi di proteine per 5 grammi di grasso.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

La *Carne secca del Vallese*, il cui colore rosso porpora è uniforme, presenta una consistenza solida. Il suo gusto schietto e i suoi aromi si sposano con gli additivi della salatura.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

Art. 6 Materia prima

¹ La materia prima impiegata per la fabbricazione della *Carne secca del Vallese* consiste in tagli di cosce di bovini, ben coperti ma non troppo grassi, il cui pH non deve essere superiore a 5,9.

² Possono essere utilizzati soltanto i seguenti tagli della coscia:

- a) anca,
- b) sottofesa (fascia anteriore),
- c) magatello (pesce),
- d) noce rotonda e
- e) noce piatta.

Art. 7 Preparazione e salatura

¹ Prima della salatura, i pezzi di carne vengono tagliati con cura e ripuliti da grasso e nervi. In seguito i pezzi sono macerati in una miscela di sale, agenti di rubefazione, spezie e erbe, a seconda della ricetta tradizionale di ciascun fabbricante, in una tinozza, in salamoia o "a secco", ovvero sfregandoli manualmente o meccanicamente (essiccatoio e sotto vuoto).

² I pezzi di carne vengono lasciati nelle tinozze da una a cinque settimane, in base al tipo e alle loro dimensioni, a una temperatura inferiore a 10 °C. L'aggiunta di sale facilita la formazione di salamoia sulla superficie di ciascun pezzo di carne.

³ L'iniezione di salamoia non è autorizzata.

Art. 8 Essiccazione

¹ Dopo la salatura, i pezzi di carne possono essere lavati ed in seguito appesi ad appositi bastoni con un semplice spago, una calza e/o una rete.

² A seconda della dimensione dei pezzi di carne, l'essiccazione dura da cinque a sedici settimane. Durante questa fase, sulla superficie di ciascun pezzo di carne si forma una muffa nobile. I pezzi di carne possono essere pressati.

Sezione 4 Test del prodotto finito

Art. 9 Valutazione della *Carne secca del Vallese*

¹ L'analisi di ciascun campione verte sui seguenti elementi:

- a) analisi chimica: valore Q2¹;

¹ Il valore Q2 è il rapporto tra tenore di acqua e tenore totale di proteine

Elenco degli obblighi per *Carne secca del Vallese (IGP)*

- b) analisi organolettica: aspetto esterno delle fette (taglio, colore, omogeneità del colore), odore (franchezza), sapore (franchezza, sale – armonia-), consistenza.

² I criteri “aspetto esterno”, “odore”, “sapore” e “consistenza” sono valutati dalla Commissione di degustazione. Per aver diritto alla denominazione *Carne secca del Vallese*, il campione deve totalizzare almeno il 75 per cento dei punti.

	Standard	Difetti
Aspetto esterno	colore rosso regolare e uniforme – taglio ben definito – essiccazione uniforme	fibroso – presenza di screpolature – presenza di macchie – incrostazione superficiale e/o bordi secchi – molto umido – presenza di nervi – presenza di aloni – colore rosa – colore nero
Odore	aromatico – di carne - schietto	affumicatura – presenza di muffa - rancido – odore di ammoniacca – stufato – acido – odore di animale – odore di sangue
Consistenza	soda al taglio - tenera	essiccazione insufficiente – troppo secca – incrostazione superficiale eccessiva – dura – fibrosa – gommosa – granulosa – sabbiosa – appiccicosa - coriacea
Sapore, aroma	aromatico – di carne - schietto	affumicatura – rancido – di ammoniacca – stufato – di muffa – acido – ripugnante – putrido – piccante – astringente – troppo salato – dolciastro – di zolfo

³ La Commissione di degustazione (tassazione) nominata dal raggruppamento richiedente è composta da professionisti e da consumatori. Il controllo delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito è assicurato da degustazioni su campioni anonimi scelti a caso.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 10 Tracciabilità

¹ Chi fabbrica *Carne secca del Vallese* è tenuto ad attestare l'origine della materia prima. I fabbricanti richiedono un documento al loro fornitore (grossista, macello, ecc.) che attesti che si tratta di carne svizzera conforme al presente elenco degli obblighi. La prova contabile (registri delle entrate e delle uscite) attesta che la carne è stata salata, essiccata e affinata nel Canton Vallese.

² Chi fabbrica *Carne secca del Vallese* è tenuto a garantirne la tracciabilità, apponendo sui propri prodotti un segno distintivo, definito dal raggruppamento e nel manuale di controllo della *Carne secca del Vallese*.

Art. 11 Etichettatura

L'etichetta apposta sulla *Carne secca del Vallese* deve recare la menzione “Indicazione geografica protetta” o IGP come pure il logo qui di seguito riportato.



² Il nome del fabbricante di *Carne secca del Vallese* deve essere riportato sui prodotti confezionati per il self-service, quali vaschette e porzioni.

Art. 12 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification, (SCES 054).

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo della *Carne secca del Vallese* e sono vincolanti per tutti gli operatori del settore.