



Berna, 14 ottobre 2002

RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE LA *Carne secca del Vallese*

1 Raggruppamento richiedente

Association Valaisanne des maîtres bouchers

2 Nome del prodotto

Carne secca del Vallese

3 Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

4 Tipo di prodotto

Carne di animali della specie bovina salata ed essiccata all'aria, adatta ad essere consumata cruda.

5 Prova della rappresentatività

Il raggruppamento richiedente è l'Association Valaisanne des maîtres bouchers, fondata nel 1951. Questa associazione conta attualmente 115 membri attivi, di cui 42 fabbricano *Carne secca del Vallese*. Dall'indagine realizzata dall'Association Valaisanne des Maîtres Bouchers nel 1995, 38 fabbricanti membri di detta associazione essiccano l'87 per cento della carne che dà diritto a quote di contingente d'importazione attribuite dalla Confederazione. Tuttavia, la carne importata sulla base del contingente "pezzi di coscia di manzo" non può in nessun caso essere utilizzata per la fabbricazione della *Carne secca del Vallese*.

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

Non si è a conoscenza di imitazioni della denominazione *Carne secca del Vallese*. Inoltre, il marchio *Carne secca del Vallese*, associato al logo del raggruppamento richiedente, è registrato presso l'Istituto federale della Proprietà intellettuale dal 9 dicembre 1995. Gli elementi storici raccolti provano in maniera esaustiva e ben documentata l'esistenza del prodotto "carne secca". Al contrario, non è possibile datare la nascita della denominazione *Carne secca del Vallese*. Molto probabilmente il termine è stato utilizzato a partire dal momento in cui alcune aziende si sono specializzate nell'essiccazione della carne bovina, cominciando a "esportare" una parte della loro produzione oltre i confini cantonali, dopo la seconda guerra mondiale.

7 Elementi storici

Date le condizioni climatiche rigide del territorio alpino, lo stoccaggio di scorte conservabili rivestiva un'importanza cruciale per queste popolazioni. Grazie all'ingegnosità dei pastori, sono

così nate le tecniche di salatura e di essiccazione. In effetti, i primi riferimenti in letteratura a testimonianza dell'esistenza della carne secca si trovano nell'opera di Anton Gattlen "**Die Beschreibung des Landes Wallis in der Kosmographie Sebastian Münsters**", versione tedesca, 1544-1550.

Con il graduale abbandono della produzione a carattere familiare e lo sviluppo del turismo, la denominazione *Carne secca del Vallese* è stata riservata esclusivamente ai pezzi di carne di manzo o di vacca, ottenuti dai tagli migliori della coscia. La produzione di *Carne secca del Vallese* è divenuta un'attività a sé stante, svolta da professionisti qualificati, le cui conoscenze tecniche testimoniano l'esperienza acquisita nei secoli di storia vallesana.

8 Prova del legame con l'ambiente geografico

La *Carne secca del Vallese* è caratterizzata dal fatto che viene trasformata e lavorata nel Cantone Vallese. Inoltre, la nascita, l'allevamento, la macellazione e il sezionamento dei bovini hanno luogo esclusivamente in Svizzera. La materia prima impiegata per la fabbricazione della *Carne secca del Vallese* consiste in pezzi di cosce di bovini, ben coperti ma non troppo grassi, il cui pH non deve essere superiore a 5,9. L'essiccazione lenta ed uniforme dei pezzi di carne precedentemente macerati in una miscela di spezie e erbe conferisce al prodotto finito la sua tipicità.

9 Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

Fino agli anni '60, numerosi nuclei familiari allevavano suini, ovini e bovini per il consumo privato. Con il graduale abbandono della produzione a carattere familiare e lo sviluppo del turismo, la denominazione *Carne secca del Vallese* ha fatto il suo ingresso sul mercato. La produzione di *Carne secca del Vallese* è divenuta un'attività a sé stante, svolta da professionisti qualificati, le cui conoscenze tecniche testimoniano la tipicità di questo prodotto.

La *Carne secca del Vallese* si distingue per la sua forma rotonda o rettangolare, nonché per la perdita di peso compresa tra il 40 ed il 50 per cento. La muffa nobile che ricopre la superficie dei pezzi di carne testimonia il processo naturale di essiccazione e conferisce al prodotto il suo colore tipico.

10 Elenco degli obblighi

a) 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.

b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali

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.

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.

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

c) Descrizione dei metodi di fabbricazione

La materia prima impiegata per la fabbricazione della *Carne secca del Vallese* consiste nei seguenti pezzi di cosce di bovini:

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

Dopo essere stati macerati in una miscela di erbe e di spezie, i pezzi di carne sono essiccati all'aria per un periodo che dura da cinque a sedici settimane.

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

L'etichetta apposta sulla *Carne secca del Vallese* deve obbligatoriamente riportare il nome del fabbricante. Inoltre, deve recare la menzione "Indicazione geografica protetta" o IGP come pure il logo qui di seguito riportato.



Gli animali macellati la cui carne è impiegata per la fabbricazione della *Carne secca del Vallese* devono essere registrati nella Banca dati sul traffico di animali (BDTA).