



Elenco degli obblighi

Lard sec du Valais

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 6 maggio 2015 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Lard sec du Valais, indicazione geografica protetta (IGP).

Art. 2 Area geografica

Il *Lard sec du Valais* viene prodotto nel Canton Vallese. La nascita, l'allevamento, la macellazione e il sezionamento dei suini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ Il *Lard sec du Valais* è un prodotto salmistrato a lunga conservazione, essiccato, preparato esclusivamente con carne di suino e consumato allo stato crudo.

² Il *Lard sec du Valais* può essere pressato ma in nessun caso affumicato. L'essiccazione è omogenea e la sua forma è rettangolare. La perdita di peso rispetto al prodotto fresco varia in funzione della copertura di grasso, ma è di almeno il 30 per cento.

³ Il *Lard sec du Valais* presenta una consistenza soda, con muscolo venato di grasso. Il grasso è di colore bianco.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

La composizione di proteine e lipidi del *Lard sec du Valais* varia in funzione dello stato di ingrasso dei suini.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

Il *Lard sec du Valais* presenta le caratteristiche organolettiche di cui all'articolo 9 del presente elenco degli obblighi. Il suo sapore schietto e i suoi aromi sono in armonia con la salatura e le piante aromatiche.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

Art. 6 Materia prima

La materia prima impiegata per la fabbricazione del *Lard sec du Valais* consiste in petto di suino, senza osso, con o senza cartilagine.

Art. 7 Preparazione e salatura

¹ I pezzi rifilati sono sfregati, manualmente o meccanicamente, con una miscela di sale e piante aromatiche; sono ammessi fermenti di maturazione, agenti di rubefazione e zuccheri.

² Le piante aromatiche comunemente utilizzate sono: aglio, basilico, coriandolo, dragoncello, ginepro, chiodi di garofano, alloro, levistico, maggiorana, noce moscata, origano, pepe, rosmarino, santoreggia, salvia, timo. È ammesso l'uso di altre piante, ma non deve essere dominante.

³ Non è autorizzato l'uso di spezie e piante con effetto colorante (p.es curry, curcuma, paprica, ecc.).

⁴ I seguenti additivi possono essere utilizzati in quantità conformi alla legislazione sulle derrate alimentari:

- a) conservanti (E 250, E 251, E 252);
- b) antiossidanti (E 300, E 301, E 302, E 330, E 331, E 332).

⁵ L'iniezione non è autorizzata.

⁶ Dopo la salatura i pezzi riposano almeno 5 giorni, a una temperatura massima di 12°C.

Art. 8 Essiccazione

¹ Dopo la salatura, i pezzi possono essere lavati; vengono quindi appesi ad appositi bastoni per essere essiccati.

² La temperatura di essiccazione è inferiore a 18°C.

³ Durante l'essiccazione, sulla superficie di ciascun pezzo si forma una muffa nobile.

⁴ I pezzi possono essere pressati durante questa fase dell'essiccazione.

⁵ La durata di elaborazione della pancetta stesa, fasi di salatura, essiccazione e affinaggio comprese, è di almeno 4 settimane.

Sezione 4 Requisiti minimi relativi al controllo

Art. 9 Valutazione del *Lard sec du Valais*

¹ Controlli tecnologici e organolettici consentono di stabilire se la pancetta stesa è idonea a ottenere l'indicazione geografica protetta *Lard sec du Valais*.

	Standard	Difetti
Aspetto esterno	muscolo rosso e rosato venato di grasso - taglio ben definito - essiccazione uniforme - forma rettangolare - colore del grasso bianco	fibroso - presenza di screpolature - presenza di macchie - presenza di spezie e piante coloranti - presenza dominante di piante diverse da quelle comunemente usate - colore giallastro - colore verdastro
Odore	aromatico - di carne - schietto	affumicatura - presenza di muffa - rancido - odore di ammoniaca - stufato - acido - presenza dominante di piante diverse da quelle comunemente usate
Consistenza	soda al taglio - tenera	essiccazione insufficiente - troppo secco - duro - fibroso - gommoso - granuloso - sabbioso - appiccicoso
Sapore	aromatico - di carne - schietto	affumicatura - rancido - odore di ammoniaca - stufato - presenza di muffa - acido - ripugnante - putrido - piccante - astringente - troppo salato - presenza dominante di piante diverse da quelle comunemente usate

² L'analisi di ciascun campione verte sui seguenti elementi:

- a) analisi chimica: valore Q2¹;
- b) analisi organolettica: aspetto esterno (taglio, colore, omogeneità del colore), odore, consistenza (in bocca), sapore (schiettezza, sale).

³ I criteri «aspetto esterno», «odore», «consistenza» e «sapore» sono valutati dalla Commissione di degustazione. Per aver diritto alla denominazione protetta *Lard sec du Valais*, il campione deve totalizzare un punteggio minimo del 75 per cento.

⁴ Le procedure di stima e decisionali della Commissione di degustazione sono fissate nel manuale di controllo del *Lard sec du Valais*.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 10 Tracciabilità

¹ Chi produce *Lard sec du Valais* è tenuto ad attestare l'origine della materia prima (carne svizzera) e a dimostrare che la carne è stata salata, essiccata e affinata nel Canton Vallese.

² Chi produce *Lard sec du Valais* è tenuto a garantirne la tracciabilità, apponendo sui propri prodotti un segno distintivo, definito dall'Association des producteurs e nel manuale di controllo del *Lard sec du Valais*.

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

Art. 11 Etichettatura

¹ L'etichetta apposta sul *Lard sec du Valais* deve obbligatoriamente recare la menzione «Indicazione geografica protetta» o «IGP», come pure il logo qui di seguito riportato.



² Il nome del produttore del *Lard sec du Valais* 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 (OIC), SCESp 054.

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo del *Lard sec du Valais* e sono vincolanti per tutti gli operatori del settore.