



Riassunto della domanda di registrazione concernente il *Lard sec du Valais*

1. Raggruppamento richiedente

Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP, Case postale 96, 1964 Conthey

2. Nome del prodotto

Lard sec du Valais

3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

4. Tipo di prodotto

Pancetta stesa cruda [invece di una denominazione specifica «prodotto a base di carne di suino da consumare allo stato crudo», secondo l'*ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale* (art. 8 cpv. 4)].

5. Prova della rappresentatività

Il volume di produzione annuale di *Lard sec du Valais* è stimato a 292 tonnellate. I membri dell'Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP rappresentano il 98,5 per cento del volume di produzione e il 90,6 per cento dei produttori di *Lard sec du Valais*.

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

Il *Lard sec du Valais* non è una denominazione generica. Innanzitutto, essa indica sin dall'antichità un prodotto tipico del Vallese. La carne salata ed essiccata occupava infatti un posto di rilievo nell'alimentazione dei vallesani; già nel 1874 Alexandre de Torrenté citava la carne bovina e ovina salata tra gli articoli prettamente nazionali e facenti parte del menu vallesano. Il 1° maggio 1882, la merenda nel dialetto vallesano comprendeva anche un pezzo di pancetta stesa e il *Lard sec du Valais* era già elogiato nella Feuille d'avis du Valais del 4 marzo 1932.

Inoltre, il *Lard sec du Valais* è inserito nell'Inventario del patrimonio culinario svizzero, che cataloga gli alimenti prodotti tradizionalmente in modo continuato da almeno 40 anni, consumati, prodotti e quindi disponibili ancora oggi e che hanno una relazione particolare con la Svizzera.

In Vallese, la pancetta stesa è una specialità alimentare reputata e tipica del vero tagliere vallesano.

I succitati elementi dimostrano che, sin dai tempi più remoti e ancora ai giorni nostri, *Lard sec du Valais* è una denominazione tradizionale vallesana e non una denominazione generica.

7. Elementi storici

In Vallese, l'essiccazione dei prodotti carnei è una tecnica attestata sin dal XVI secolo (Cosmographia di Sebastian Münster, pubblicato nel 1544). A quell'epoca, tuttavia, come dimostrato dalla tesi di Alain Dubois, l'allevamento dei suini era ancora poco sviluppato. La situazione cambiò alla fine del XIX secolo, periodo del quale vi sono le prime testimonianze precise sull'essiccazione delle carni: moltissime famiglie contadine allevavano un maiale per il consumo privato, ne trasformavano direttamente le carni e le conservavano essiccandole. La tradizione, rimasta viva fino a dopo la Seconda guerra mondiale, voleva che verso fine autunno inizio inverno ogni famiglia «macellasse il maiale». Fino a metà del XX secolo si salava l'intero suino, e non solo il prosciutto, in bacinelle di legno e, se possibile, lo si essiccava in un casolare adibito a dispensa sugli alpi vallesani, esposto all'aria fresca e secca delle vette. A partire dagli anni Cinquanta, la pancetta stesa segue la stessa evoluzione della carne secca di manzo: abbandono dell'essiccazione come tecnica di conservazione a favore della refrigerazione, declino della produzione domestica, sviluppo della produzione professionale (artigianale o industriale).

I numerosi riferimenti del fascicolo sulla storia e sulla fama del *Lard sec du Valais* ne attestano la presenza secolare in Vallese.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Il *Lard sec du Valais* è noto per il suo legame con il territorio, in particolare per la sua presenza incontestata sul tagliere vallesano, specialità tipica cantonale.

Tale legame con il territorio è comprovato dall'iscrizione del *Lard sec du Valais* nell'Inventario del patrimonio culinario svizzero e dai numerosi riferimenti nel fascicolo sulla storia e sulla fama del *Lard sec du Valais*.

9. Descrizione dei metodi locali, leali e costanti

Da tempi immemorabili, le ricette della salatura e dell'essiccazione sono un segreto di famiglia gelosamente custodito! L'elenco degli obblighi del *Lard sec du Valais* mantiene tale pragmatismo, lasciando che i produttori fabbrichino la pancetta stesa secondo ricette e metodi di salatura ed essiccazione propri. Tuttavia, fissa condizioni e specifiche precise quali: l'utilizzo del petto di suini esclusivamente svizzeri, la lista di piante aromatiche e additivi autorizzati, il divieto di iniezione nella salatura, il grado di essiccazione richiesto (perdita di peso di almeno il 30%), il tasso di sale da cucina, la durata della salatura (almeno 5 giorni), la durata di elaborazione della pancetta (almeno 4 settimane), le temperature di salatura ed essiccazione (inferiori rispettivamente a 12°C e a 18°C), eccetera.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'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.

b) Descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche principali

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

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.

Il *Lard sec du Valais* presenta una consistenza soda, con muscolo venato di grasso. Il grasso è di colore bianco. Il suo sapore schietto e i suoi aromi sono in armonia con la salatura e le piante aromatiche.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

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

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. L'iniezione non è autorizzata.

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

Dopo la salatura i pezzi vengono messi a riposo almeno 5 giorni, a una temperatura massima di 12°C.

Dopo la salatura, i pezzi possono essere lavati; vengono quindi appesi ad appositi bastoni per essere essiccati. La temperatura di essiccazione è inferiore a 18°C. Durante l'essiccazione, sulla superficie di ciascun pezzo si forma una muffa nobile. I pezzi possono essere pressati durante questa fase dell'essiccazione.

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

d) Organismo(i) di certificazione

Organisme Intercantonal de Certification (OIC); SCESp 054.

e) Etichettatura e tracciabilità

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. È inoltre 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*.

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.



Il nome del produttore del *Lard sec du Valais* deve essere riportato sui prodotti confezionati per il self-service, quali vaschette e porzioni.