



Elenco degli obblighi

Zuger Kirschtorte

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

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

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Zuger Kirschtorte, indicazione geografica protetta (IGP).

Art. 2 Area geografica

La produzione della *Zuger Kirschtorte* ha luogo esclusivamente nel Canton Zugo.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ La *Zuger Kirschtorte* ha una forma rotonda con un diametro di almeno 8 cm.

² L'altezza massima è di 45 mm.

³ La *Zuger Kirschtorte* è costituita da pan di spagna chiaro imbevuto di sciroppo di Kirsch racchiuso tra due dischi di massa giapponese spalmati con uno strato di crema al burro. Anche la superficie e i lati della torta sono ricoperti con crema al burro.

⁴ In superficie è cosparsa di uno strato di zucchero a velo (zucchero a velo e amido) con motivo a rombi e lateralmente è decorata con mandorle tostate a scaglie.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

La *Zuger Kirschtorte* contiene almeno il 4 per cento, in peso, di alcol.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

¹ Odore: la *Zuger Kirschtorte* ha un intenso odore di Kirsch. Può essere percettibile anche dell'estere.

² Sapore: la *Zuger Kirschtorte* ha un tipico sapore di Kirsch. L'odore e il sapore di tutte le componenti sono armoniosi. Lo sciroppo di Kirsch non può essere troppo dolce.

³ Struttura: il pan di spagna deve essere imbevuto in maniera uniforme mantenendone la struttura. I dischi di massa giapponese possono essere morbidi o croccanti.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

Art. 6 Componenti e ingredienti

¹ La *Zuger Kirschtorte* è costituita da dischi di massa giapponese, pan di spagna, sciroppo di Kirsch e crema al burro. Come ulteriori componenti vengono utilizzati le mandorle tostate a scaglie e lo zucchero a velo come decorazione.

² Per la produzione possono essere utilizzati soltanto Zuger Kirsch o Rigi Kirsch (Kirsch).

³ Per le componenti vengono impiegati i seguenti ingredienti e additivi:

- a) Dischi di massa giapponese: albume, albume in polvere, zucchero e tipi di zucchero, mandorle, nocciole.
- b) Pan di spagna: zucchero e tipi di zucchero, burro, grassi vegetali, uova e prodotti a base di uova, farina di frumento, fecola di patate, amido di frumento, mandorle, emulsionanti, stabilizzatori, agenti lievitanti, sale, acqua.
- c) Sciroppo di Kirsch: Kirsch, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio.
- d) Crema al burro: grassi e oli vegetali, burro, uova e prodotti a base di uova, zucchero, sciroppo di glucosio, Kirsch, crema alla vaniglia (prodotta solo con aromi e coloranti naturali), coloranti naturali. Per la guarnizione laterale del pan di spagna, nella crema al burro possono essere amalgamati anche ingredienti utilizzati nella torta.
- e) Decorazione laterale: mandorle tostate a scaglie.
- f) Decorazione della superficie (strato di zucchero a velo): zucchero a velo e amido.
- g) Non sono permessi altri ingredienti e additivi, in particolare l'aggiunta di aroma di Kirsch o di esaltatori di sapidità.

Art. 7 Produzione delle componenti

- ¹ Per i dischi di massa giapponese vengono montati albume e/o albume in polvere e zucchero e/o tipi di zucchero. All'albume sbattuto si incorporano nocciole e/o mandorle; la massa viene spalmata e sagomata con mascherine, i dischi vengono cotti fino a diventare croccanti. La superficie dei dischi di massa giapponese deve essere liscia.
- ² A cottura ultimata il pan di spagna deve essere ancora chiaro, la sua superficie liscia.
- ³ Per la produzione dello sciroppo di Kirsch vengono portati a ebollizione zucchero, acqua e sciroppo di glucosio; il Kirsch è incorporato allo sciroppo caldo. Lo sciroppo di Kirsch deve essere abbastanza denso affinché il Kirsch rimanga ben legato al pan di spagna.

Art. 8 Assemblaggio delle componenti

- ¹ L'assemblaggio della torta avviene esclusivamente a mano.
- ² Su un disco di massa giapponese viene spalmato un sottile strato uniforme di crema al burro.
- ³ Il disco è ricoperto con pan di spagna di 20-28 mm di spessore.
- ⁴ Il pan di spagna viene imbevuto abbondantemente con sciroppo di Kirsch. Per ottenere una ripartizione uniforme dello sciroppo di Kirsch si può ricorrere ad ausili tecnici.
- ⁵ Analogamente al primo, su un secondo disco di massa giapponese viene spalmata la crema al burro. Il disco viene posto sul pan di spagna imbevuto.
- ⁶ La superficie e i lati del prodotto intermedio vengono ricoperti di crema al burro in modo che il pan di spagna sia totalmente avvolto dalla crema, evitando la fuoriuscita del Kirsch.
- ⁷ Dopo che la torta si è raffreddata e la crema al burro ha raggiunto la consistenza necessaria, la superficie e i lati vengono nuovamente ricoperti con un sottile strato di crema al burro.
- ⁸ I lati sono cosparsi di mandorle tostate a scaglie in modo da esserne ricoperti completamente.
- ⁹ La superficie è cosparsa di zucchero a velo con motivo a rombi.

Sezione 4 Requisiti minimi relativi al controllo

Art. 9 Valutazione della qualità

La valutazione della qualità è eseguita dalla Commissione di degustazione designata dal raggruppamento e deve essere costituita per la maggioranza da produttori della *Zuger Kirschtorte*.

Art. 10 Tassazione

Per la tassazione la Commissione di degustazione esamina il prodotto finito dal profilo delle caratteristiche descritte negli articoli da 3 a 5.

Art. 11 Classificazione

Per la classificazione come *Zuger Kirschtorte* occorre un minimo equivalente al 75 per cento sul punteggio totale.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 12 Etichettatura

La *Zuger Kirschtorte* deve essere munita delle seguenti informazioni:

- a) *Zuger Kirschtorte*
- b) IGP

Art. 13 Organismo di certificazione

¹ Per la certificazione è responsabile il seguente organismo di certificazione: ProCert (SCESp 038).

² Le esigenze minime prescritte dai controlli sono descritte nel manuale di controllo della *Zuger Kirschtorte* valido per tutta la filiera, redatto dalla *Zuger Kirschtorten Gesellschaft* in collaborazione con l'organismo di certificazione.