



Riassunto della domanda di registrazione concernente il *Boutefas*

1. Raggruppamento richiedente

Interprofession de la Charcuterie AOP, c/o Terroir Fribourg, Route de Chantemerle 41, 1763 Granges-Paccot

2. Nome del prodotto

Boutefas

3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta (DOP)

4. Tipo di prodotto

Salsiccia

5. Prova della rappresentatività

Il raggruppamento richiedente è un'associazione i cui membri sono le organizzazioni dei produttori di suini e le organizzazioni di categoria dei macellai/salumieri.

L'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP) raggruppa i produttori di suini della zona di produzione Vaud-Friburgo, i macellai friburghesi e i macellai vodesi delle zone di fabbricazione in territorio vodese. Tutte le corporazioni interessate ne sono membri.

Per quanto riguarda la produzione, l'ICAOP raggruppa, da un lato, i produttori di suini vodesi e friburghesi riuniti in una Commissione di Prométerre e dall'altro quelli in seno all'Unione dei contadini del Cantone di Friburgo (UPF). Suisseporcs, Prométerre e UPF sono rappresentate direttamente nell'ICAOP in quanto membri corporativi e indirettamente tramite i loro delegati e il comitato dell'ICAOP. Si può affermare, quindi, che la rappresentatività in termini di numero di produttori di suini è assicurata.

La filiera della trasformazione è rappresentata dall'Associazione Maestri Macellai Salumieri del Cantone di Vaud (AVMBC), dall'Associazione Maestri Macellai Salumieri del Cantone di Friburgo (AMBCF) e/o dell'ICAOP.

La produzione totale di *Boutefas* si aggira attorno a 26.2 tonnellate all'anno. I membri

dell'ICAOP/AVMBC/AMBCF ne producono 25.5 tonnellate, ovvero il 97,4 per cento del volume di produzione totale stimato che rappresenta i 41 fabbricanti censiti, di cui 5 dichiaratamente contrari alla domanda di registrazione. Di questi 5 fabbricanti, 2 non sono membri del raggruppamento richiedente né direttamente né indirettamente. I membri del raggruppamento richiedente, quindi, trasformano e producono più della metà del volume di produzione.

Dei 41 fabbricanti di *Boutefas* censiti, 39 sono membri del raggruppamento richiedente e ciò equivale al 95 per cento, una percentuale superiore a 60 per cento richiesto.

Gli statuti del raggruppamento richiedente dimostrano che è organizzato secondo criteri democratici.

Pertanto, il raggruppamento richiedente può essere considerato rappresentativo.

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

Numerosi riferimenti storici attestano l'uso del vocabolo «boutefas» che deriva dal termine dialettale vodese utilizzato per indicare una salsiccia di grandi dimensioni. Inoltre, il *Boutefas* è protetto in virtù di diversi accordi relativi alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine (tra cui quelli conclusi con la Russia, la Georgia e la Giamaica).

Infine, il *Boutefas* 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.

Visti i succitati elementi, la denominazione *Boutefas* non può essere considerata generica.

7. Elementi storici

La produzione, la macellazione e il sezionamento di suini si fondano sulle strutture tradizionali della produzione di suini dei Cantoni di Friburgo e Vaud, caratterizzate da similitudini e complementarità che hanno generato legami e interdipendenze reciproci. Le similitudini riguardano il nesso con la produzione casearia e l'utilizzo di siero di latte. Le complementarità si situano su due livelli. In primo luogo, la tradizione vuole che in certe regioni friburghesi, il siero di latte venisse ritirato dai produttori per darlo alle scrofe da allevamento, mentre nel Canton Vaud e nelle aree limitrofe friburghesi il siero di latte veniva lasciato al lattaiolo che lo utilizzava nei porcili da ingrasso. Da qui risulta una complementarità e un'interdipendenza tradizionali, per cui una regione si occupa dell'ingrasso dei suinetti nati nell'altra. Tutt'ora il Cantone di Friburgo dipende dall'ingrasso e dalla macellazione dei suini in territorio vodese. In secondo luogo, esiste una complementarità evidente e tradizionale tra i Cantoni di Friburgo e Vaud per quanto concerne le zone con erbai, predestinate alla produzione lattiero-casearia, e quelle cerealicole che forniscono un complemento indispensabile alla razione dei suini.

Questi elementi consentono di delimitare l'area geografica della produzione dei suini destinati alla fabbricazione del *Boutefas*.

Per quanto riguarda la lavorazione e l'affumicatura del *Boutefas*, le prime testimonianze del metodo utilizzato e del termine «bourrifas» che deriva da «bourrer» risalgono al 1634.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Per quanto concerne la tipicità legata alla produzione della materia prima, tradizionalmente nei Cantoni di Vaud e Friburgo la produzione di suini era un mezzo per valorizzare il siero di latte dei caseifici. La produzione di Gruyère e di altre specialità casearie nei due Cantoni (Vacherin Mont - d'Or, tomme vaudoise, ecc.) ha ricevuto un grande impulso tra la fine del XIX e la metà del XX secolo. La produ-

zione di suini ha seguito questa evoluzione determinando anche una crescita della filiera degli insaccati vodesi e friburghesi. Anche gli alimenti complementari indispensabili per il foraggiamento degli animali provengono da un'importante regione cerealicola svizzera, ovvero dai Cantoni di Vaud e Friburgo. Fino a una ventina d'anni fa si trattava soprattutto di orzo, poi le proprietà standard di questo cereale sono cambiate per motivi indipendenti dall'allevamento di bestiame da macello. Ora si sa che questo orzo «antico» era molto meno ricco di acidi grassi polinsaturi rispetto a quello attuale. Questa alimentazione dei suini tipica permette di ottenere una carne soda e quindi una salsiccia di grosso calibro le cui fette conservano la loro forma iniziale.

La tipicità del prodotto è garantita da un foraggiamento specifico dell'area geografica. Un rapporto a cura di Agroscope (centro di competenze della Confederazione per la ricerca agronomica) dimostra che la materia prima impiegata per la lavorazione del *Boutefas* rispecchia le caratteristiche dell'area geografica.

Per quanto concerne la tipicità legata alle caratteristiche del prodotto finito, il *Boutefas* è una salsiccia cruda affumicata preparata a partire da carne di suino. La sua particolarità sta nella sua forma voluminosa dovuta dal budello di suino utilizzato, ovvero il *caecum* (estremità dell'intestino crasso), che durante la fase di stagionatura conferisce un gusto e un aroma tipici e distintivi di questo prodotto.

9. Descrizione dei metodi locali, leali e costanti (se disponibili)

Il *Boutefas* è prodotto a partire da tagli di carne di suini nati, allevati e ingrassati in territorio vodese o friburghese. La base del foraggiamento dei suini è costituita da cereali e siero di latte di provenienza vodese o friburghese. Questi due alimenti rappresentano almeno l'80% dell'alimentazione dei suini calcolata in sostanza secca. Dopo l'insaccatura, il *Boutefas* è fatto sgocciolare e può essere sterilizzato, dopodiché viene affumicato a freddo a una temperatura compresa tra 18 e 28°C. Il fumo è prodotto dalla combustione di segatura o di legno naturale ottenuto da conifere e latifoglie o da un misto di entrambe.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

La produzione delle materie prime (nascita, allevamento e ingrasso dei suini, macellazione e sezionamento dei suini, produzione di cereali, di colture proteiche e di siero di latte nonché fabbricazione degli alimenti da somministrare agli animali) ha luogo nei Cantoni di Vaud e Friburgo. La lavorazione del *Boutefas* (fabbricazione, affumicatura, cottura e tranciatura) avviene nei Cantoni di Vaud e Friburgo, fatta eccezione per il Distretto della Singine.

b) Descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche principali

Il *Boutefas* è una salsiccia cruda a stagionatura interrotta, preparata esclusivamente a partire da carne di suino e adatta ad essere consumata cotta. Il *Boutefas* ha un aroma tipico e piacevole di carne di suino macinata grossolanamente con una nota di affumicato naturale. Il peso del prodotto finito è compreso tra 600 g e 3 kg. Il suo colore è bruno dorato. All'analisi organolettica presenta una consistenza soda, ma non eccessivamente, e un odore piacevole di carne e di affumicato.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La produzione del *Boutefas* prevede le seguenti fasi: produzione della carne di suino (nascita, allevamento, ingrasso e macellazione dei suini) e fabbricazione del *Boutefas* (selezione della carne, preparazione, macinazione, impastatura, insaccatura, rubefazione e affumicatura). Le carcasse dei suini devono pesare almeno 80 kg.

Per la fabbricazione del *Boutefas*, si procede innanzitutto alla selezione della carne. Il misto di carne

Riassunto della domanda del *Boutefas* DOP

di suino ha una percentuale di carne magra e di lardo pari rispettivamente al 65 e al 35 per cento. L'impasto è insaccato in budelli naturali di suino ottenuti dal *caecum* (estremità dell'intestino crasso) di cui un'estremità è chiusa naturalmente. L'altra estremità è chiusa con uno spago. Il *Boutefas* è fatto sgocciolare e può essere sterilizzato. L'affumicatura è effettuata a freddo a una temperatura media compresa tra 18 e 28° C. Il fumo è prodotto dalla combustione di segatura o di legno naturale ottenuto da conifere e latifoglie o da un misto di entrambe. La durata minima della rubefazione e dell'affumicatura è 48 ore. È vietata la colorazione chimica per immersione o tintura.

d) Organismo di certificazione

Organisme Intercantonal de Certification (OIC; SCESp 0054).

e) Etichettatura e tracciabilità

I fabbricanti di *Boutefas* sono tenuti a conservare i giustificativi (bollettini di pesatura o di consegna) che permettono di dimostrare che i suini o i rispettivi tagli di carne impiegati per la fabbricazione di *Boutefas* sono conformi alle disposizioni dell'elenco degli obblighi. Tutte le salsicce commercializzate che si fregiano della denominazione protetta devono essere munite di un marchio d'identificazione e riportare la denominazione protetta e l'organismo di certificazione. Il *Boutefas* è commercializzato intero ed è munito di un marchio d'identificazione apposto sullo spago all'estremità di ogni salsiccia. L'etichetta per il preimballaggio del *Boutefas* deve obbligatoriamente recare la menzione «Denominazione di origine protetta» o «DOP», come pure il logo di seguito riportato. Il nome del fabbricante di *Boutefas* deve essere indicato sui prodotti in confezioni per il self-service, quali vaschette e porzioni.

