



Riassunto della domanda di registrazione concernente il *Jambon de la Borne*

1. Raggruppamento richiedente

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

2. Nome del prodotto

Jambon de la Borne

3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta (DOP)

4. Tipo di prodotto

Salume

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.

La produzione totale di *Jambon de la Borne* si aggira attorno a 48'100 prosciutti all'anno. I membri dell'Associazione Maestri Macellai Salumieri del Cantone di Friburgo (AMBCF) e/o dell'ICAOP ne producono 38'100, ovvero il 79,2 per cento del volume di produzione totale stimato. Soltanto un fabbricante sugli 11 presenti nelle zone di produzione non è affiliato al raggruppamento.

Degli 11 fabbricanti di *Jambon de la Borne* censiti, 10 sono membri del raggruppamento e ciò equivale al 90,9 per cento, una percentuale superiore al 60 per cento richiesto.

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). Suisse-porcs, 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 e di volume di produzione è assicurata.

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

Un sondaggio sulla popolarità commissionato dall'UFAG nel 2002 nel quadro di una prima domanda di registrazione ha stabilito chiaramente che la denominazione *Jambon de la Borne* è associata innanzitutto al Cantone di Friburgo, poi al Canton Vaud o alla Svizzera francese.

Inoltre, il *Jambon de la Borne* 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 *Jambon de la Borne* 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 *Jambon de la Borne* non può essere considerata generica.

7. Elementi storici

Il dossier storico della presente domanda comprende due parti: la produzione di suini, la macellazione e il sezionamento nonché la salagione e l'affumicatura del *Jambon de la Borne*.

La produzione di suini, la macellazione e il sezionamento 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 *Jambon de la Borne*.

Per quanto concerne la salagione e l'affumicatura del *Jambon de la Borne*, il perpetuarsi della tradizione del *Jambon de la Borne* nella zona di fabbricazione, segnatamente in terra friburghese, è abbastanza sorprendente, ma si spiega attraverso la conservazione di feste secolari come la Bénichon dove il *Jambon de la Borne* è un elemento fondamentale del menu tradizionale. Nelle campagne la salagione e l'affumicatura erano l'unico metodo di conservazione in mancanza di frigoriferi. A Friburgo, questi elettrodomestici sono arrivati più tardi che in altre regioni della Romandia, certamente a causa del carattere molto rurale, conservatore o più povero del Cantone. L'umidità, gli sbalzi di temperatura frequenti e la presenza di nebbia nell'area geografica, che impediscono l'essiccazione all'aria, hanno spinto i fabbricanti ad affumicare questo prodotto nella «borne», la tradizionale camera per le carni delle fattorie dove sbucano le canne fumarie della «stufa a melassa» e della stufa a legna. Nelle

regioni Gros de Vaud, Nord vodese, Pied du Jura e Côte, dove il clima è simile, l'affumicatura avviene tradizionalmente in un locale diverso dalla borne. Si tratta, infatti, di una camera d'affumicatura a piano terra in cui il fumo è prodotto dalla combustione della segatura che non fa una fiamma viva come la legna da ardere utilizzata nella borne.

Per quanto riguarda la denominazione, vi sono numerosi riferimenti storici che attestano l'utilizzo della parola «borne». Lo studio storico realizzato da Céline Carrupt nell'ottobre 2002 descrive perfettamente la storia del nome e dell'utilizzo della borne. Questo termine appare per la prima volta in francese a Vevey nel 1573. Il suo utilizzo non è limitato storicamente al Cantone di Friburgo, bensì si estende segnatamente nelle regioni dell'Est vodese e della Broye vodese.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Per quanto concerne la tipicità legata alla produzione della materia prima, il legame del *Jambon de la Borne* con l'ambiente geografico è dovuto al fatto che è lavorato a partire da una materia prima locale con qualità specifiche. Le strutture della produzione di suini dei Cantoni di Friburgo e Vaud sono caratterizzate da similitudini (nesso con la produzione casearia e utilizzo del siero di latte) e complementarietà (una regione si occupa dell'ingrasso dei suinetti nati nell'altra) che hanno generato legami e interdipendenze reciproci. Tutt'ora il Cantone di Friburgo dipende dall'ingrasso e dalla macellazione dei suini su suolo vodese. La produzione di suini, la macellazione e il sezionamento si fondano sulle strutture tradizionali della produzione di suini nei Cantoni di Friburgo e Vaud.

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 *Jambon de la Borne* rispecchia le caratteristiche dell'area geografica.

Per quanto concerne la tipicità legata alle caratteristiche del prodotto finito, il *Jambon de la Borne* è salato «a secco». I prodotti di questo tipo generalmente si consumano crudi dopo un periodo di essiccazione. Il prosciutto affumicato nella borne, però, è un'eccezione perché viene consumato cotto. Nelle campagne dell'area geografica la salagione e l'affumicatura erano l'unico metodo di conservazione in mancanza del frigorifero. Le caratteristiche organolettiche e fisiche di questa specialità sono un tratto distintivo rispetto agli altri salumi.

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

I metodi tradizionali di produzione del *Jambon de la Borne* non sono cambiati nonostante le vere camere di affumicatura delle fattorie friburghesi siano andate scomparendo e si effettua ancora la salagione a secco e l'affumicatura a fiamma viva con legna da ardere con la possibilità di ricorrere a complemento alla combustione di segatura o alla frizione del legno.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

La produzione delle materie prime (nascita, allevamento e ingrasso dei suini, macellazione e sezionamento, 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 *Jambon de la Borne* (salagione e affumicatura) avviene all'interno del Cantone di Friburgo e nei seguenti Distretti del Canton Vaud: Broye-Vully, Lavaux-Oron e Riviera-Pays-d'Enhaut.

b) Descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche principali

Il *Jambon de la Borne* è un prodotto salmistrato crudo a lunga conservazione, da consumare cotto, a

base di carne di suino. Il peso del prodotto finito è compreso generalmente tra 6 e 9 kg. Il suo colore esterno è bruno scuro. Al taglio ha il tipico colore rosso dei prodotti salmistrati, omogeneo tra i diversi muscoli. Ha una consistenza soda e un odore tipico di affumicato.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La produzione del *Jambon de la Borne* prevede le seguenti fasi: produzione della carne di suino (nascita, allevamento, ingrasso e macellazione dei suini) e fabbricazione del prosciutto (sezionamento, salagione, asciugatura e affumicatura). Le carcasse di suino devono avere un peso minimo di 80 kg.

La materia prima del *Jambon de la Borne* è preparata eseguendo il sezionamento alla friburghese, che comprende la coscia intera con osso e geretto, con cotenna ma senza lombo. L'osso dell'anca è tradizionalmente segato o tagliato in prossimità della cartilagine. Il processo di salagione dei prosciutti è eseguito essenzialmente a secco e dura almeno tre settimane. Dopo la salagione, i prosciutti possono essere sottoposti a una fase di asciugatura di circa una settimana nei locali di salagione o nella camera di stagionatura. I prosciutti vengono messi ad affumicare per 3-8 settimane in una camera detta *borne*. L'affumicatura è eseguita a freddo, a una temperatura compresa tra 15 e 25°C. Il fumo è prodotto per almeno il 75 per cento dalla combustione a fiamma viva di legna da ardere. Si tratta tradizionalmente di legno di faggio, di conifere o di alberi da frutto. La combustione di segatura o la frizione del legno possono essere autorizzate a complemento, in una percentuale del 25 per cento al massimo, durante l'intero processo di affumicatura.

d) Organismo di certificazione

Organisme Intercantonal de Certification (OIC ; SCESp 0054).

e) Etichettatura e tracciabilità

I fabbricanti di *Jambon de la Borne* sono tenuti a conservare i giustificativi (bollettini di pesatura o di consegna) che permettono di dimostrare che i prosciutti impiegati per la fabbricazione di *Jambon de la Borne* sono conformi alle disposizioni dell'elenco degli obblighi. Il *Jambon de la Borne* venduto intero, crudo o cotto, è munito del marchio d'identificazione obbligatorio, apposto sull'osso del geretto. L'etichetta per il preimballaggio del *Jambon de la Borne*, venduto intero, in tranci o a fette, deve obbligatoriamente recare la menzione «Denominazione di origine protetta» o «DOP», come pure il logo di seguito riportato.

