



# Elenco degli obblighi

## *Appenzeller Mostbröckli*

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 21 luglio 2017 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalla decisione del 22 febbraio 2023.

### Sezione 1 Disposizioni generali

**Art. 1** Nome e protezione

*Appenzeller Mostbröckli*, indicazione geografica protetta (IGP)

**Art. 2** Area geografica

<sup>1</sup> I Cantoni Appenzello Interno, Appenzello Esterno e San Gallo.

<sup>2</sup> La materia prima carne deve provenire integralmente dalla Svizzera.

<sup>3</sup> La fabbricazione e la trasformazione dell'*Appenzeller Mostbröckli* avvengono nell'area geografica. Il confezionamento può aver luogo anche al di fuori dell'area geografica.

### Sezione 2 Descrizione del prodotto

**Art. 3** Caratteristiche fisiche

L'*Appenzeller Mostbröckli* è un prodotto salmistrato crudo (prodotto carneo da consumare crudo), fabbricato con carne bovina. Viene affumicato e successivamente essiccato. Il prodotto mantiene la sua forma naturale oppure quella conferitagli avvolgendolo in una rete, un involucro di tessuto o una calza.

**Art. 4** Caratteristiche chimiche

100 g di *Appenzeller Mostbröckli* contengono:

<u>Critero principale</u>	
Valore Q2	≤ 2.00
Proteine	26 – 39%
Grassi	< 5%
Carboidrati	≤ 2.00
Acqua	48 – 66%

**Art. 5** Caratteristiche organolettiche

<sup>1</sup> L'*Appenzeller Mostbröckli* è un prodotto salmistrato crudo contraddistinto da una spiccata nota speziata e da un deciso aroma di salmistrato. Una lieve acidità e un aroma d'affumicato chiaramente avvertibile conferiscono armonia al gusto.

<sup>2</sup> Il prodotto finito *Appenzeller Mostbröckli* è descritto come segue:

Aspetto esterno	superficie affumicata di colore marrone scuro
Aspetto interno	colore uniforme rosso scuro
Consistenza	soda
Sapore	deciso aroma di salmistrato, accompagnato da componenti speziate e gusto d'affumicato
Odore	Aroma pieno, fresco, piacevole odore naturale di affumicato

### Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

#### Art. 6 Materia prima, ingredienti e additivi

<sup>1</sup> La materia prima impiegata per la fabbricazione di *Appenzeller Mostbröckli* è costituita da tagli di animali della specie bovina (età e sesso non definiti), con un pH compreso tra 5.2 e 6.

<sup>2</sup> I seguenti tagli o rispettive parti sono autorizzati per la fabbricazione:

- a) magatello (pesce)
- b) anca (fascia)
- c) noce (noce rotonda e piatta)
- d) lombata (senza grasso, tendini e cordone)
- e) scamone

<sup>3</sup> Ingredienti e additivi per la salmistratura:

#### Ingredienti obbligatori

Sale da cucina

Uno o più tipi di zucchero: p.es. glucosio, saccarosio, lattosio, maltosio

Pepe incl. aromi ed estratti

Alloro incl. aromi ed estratti

Ginepro incl. aromi ed estratti

Aglione incl. aromi ed estratti

#### Ingredienti facoltativi

Spezie o preparati a base di spezie a condizione che questi ingredienti non coprano il sapore definito all'articolo 5

Vino, mosto

Polisaccaridi, acerola in polvere

#### Additivi facoltativi

Conservanti, antiossidanti, acidificanti, esaltatori di sapidità: E202, E249, E250, E251, E252, E300, E301, E508, E621

Fermenti: specie *Lactobacillus*, specie *Staphylococcus* alimentari, specie *Micrococcus*.

#### Art. 7 Metodo di fabbricazione

1. Dai pezzi di carne ben raffreddati vengono eliminati il grasso e i tendini prima di strofinarli con gli ingredienti e gli additivi di cui all'articolo 6 capoverso 3 (salatura a secco o in tumbler).

2. L'*Appenzeller Mostbröckli* può essere messo in forma prima o dopo la salatura fasciandolo in una rete, in un involucri di tessuto o in una calza. La pressatura non è consentita.
3. Dopo la salatura i pezzi di carne vengono messi in recipienti diversi in modo compatto e stoccati fino al termine della salmistratura. Si può optare per la salmistratura a secco secondo il metodo tradizionale e la salmistratura a secco sottovuoto. Con il passare del tempo si forma una specie di salamoia naturale. A seconda delle dimensioni dei pezzi di carne e del tipo di salmistratura, la salatura dura da 1 a 5 settimane.
4. Prima di procedere alle ulteriori fasi di lavorazione, i pezzi di carne salmistrati vengono appesi e possono essere trattati con conservanti (sorbato di potassio E202) per prevenire la formazione di muffe. Infine vengono stoccati al fresco per 0 – 4 giorni (a riposo).
5. Infine, i pezzi di carne vengono essiccati per affumicazione a freddo (temperatura max. 40° C) fintantoché non si raggiunge la perdita di peso desiderata (ca. 3 settimane). La perdita di peso è compresa tra il 30 e il 45 per cento. L'affumicazione si effettua attraverso la combustione di legno non trattato in varie forme.

## Sezione 4 Esame del prodotto finito

### Art. 8 Esame del prodotto finito

<sup>1</sup> L'esame organolettico e chimico-fisico dell'*Appenzeller Mostbröckli* pronto alla vendita viene effettuato secondo quanto prescritto agli articoli 3-7 e in base alla seguente tabella.

<u>Criteri di valutazione</u>	<u>Standard</u>	<u>Difetti</u>
<u>Aspetto esterno</u>	<u>Forma e colore omogenei</u>	<u>Alterazioni cromatiche, superficie grinzosa, chiazze, difetti di forma</u>
<u>Aspetto interno</u>	<u>Al taglio fette nette, rubefazione uniforme</u>	<u>Al taglio fette attaccicce o molto attaccicce, chiazze, presenza di qualche piccola fessura e cavità, incrostatura, quota di grasso o tendini elevata, presenza di peccchie, rubefazione irregolare</u>
<u>Consistenza</u>	<u>Compatta, soda</u>	<u>Troppo molle o troppo soda, secca, stopposa, coriacea, grassa, umida, collosa, gommosa, bordo troppo duro</u>
<u>Odore</u>	<u>Aroma pieno, fresco, di carne</u>	<u>Acidulo, di ammoniaca, di lievito, pungente, di grasso, di pesce, di rancido, di stantio, di muffa</u>
<u>Sapore</u>	<u>Caratteristico, aromatico e armonico, di carne, tipico aroma di salmistrato</u>	<u>Insolito, acidulo, troppo salato, retrogusto di sapone, di grasso, di pesce, di rancido, di stantio, di muffa, fetido</u>

#### Elenco degli obblighi per *Appenzeller Mostbröckli* (IGP)

<sup>2</sup> I criteri di valutazione dettagliati e le rispettive procedure di assegnazione del punteggio e di valutazione generale sono descritti nel regolamento per l'esame del prodotto finito redatto dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente. Sono vincolanti per tutti coloro che si fregiano dell'IGP.

<sup>3</sup> Per aver diritto alla denominazione *Appenzeller Mostbröckli* i criteri «aspetto esterno», «aspetto interno», «consistenza», «odore» e «sapore» devono totalizzare almeno il 60 per cento del punteggio totale.

## Sezione 5 Etichettatura e certificazione

### Art. 9 Elementi specifici dell'etichettatura

<sup>1</sup> Dall'etichetta si deve evincere che il prodotto è stato certificato quale IGP in base all'elenco degli obblighi.

<sup>2</sup> L'etichetta dell'*Appenzeller Mostbröckli* deve essere integrata dalla seguente indicazione quando viene utilizzata da aziende di produzione nonché di taglio e confezionamento certificate:

- Certificato (ProCert)

### Art. 10 Organismo di certificazione

<sup>1</sup> L'organismo di certificazione è: ProCert AG (SCESp 038)

<sup>2</sup> Le esigenze minime di controllo delle aziende di produzione nonché di taglio e confezionamento certificate figurano nel manuale di controllo dell'*Appenzeller Mostbröckli* redatto dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente. Sono vincolanti per tutti coloro che si fregiano dell'IGP.