



Elenco degli obblighi

Berner Zungenwurst

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 30 aprile 2019 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalla decisione del 17 ottobre 2023.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Berner Zungenwurst, indicazione geografica protetta (IGP)

Art. 2 Area geografica

¹ Il *Berner Zungenwurst* è fabbricato nel Canton Berna. La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini e dei bovini hanno luogo in Svizzera.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ Il *Berner Zungenwurst* è una salsiccia scottata che viene consumata calda o fredda. È fabbricato con carne suina, lardo, carne bovina, miscela di acqua e ghiaccio nonché eventualmente cotenna.

² L'impasto viene insaccato in budelli dritti di bovino o in budelli sintetici per poi procedere all'affumicatura. Si tratta di una salsiccia da taglio. I budelli hanno un calibro compreso tra 45 e 65 mm. Il peso del prodotto finito può variare da 300 fino a 430 grammi al pezzo.

³ Il colore va dal bruno chiaro al bruno scuro/dorato.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

¹ Valori chimici:

Totale proteine	min.	13 %
Percentuale di grassi	max.	30 %
NaCl	max.	2,2 %
Carboidrati	max.	1 %

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

Il *Berner Zungenwurst* da cotto ha un forte sapore di carne, caratteristico con un leggero sentore di affumicato, speziato, leggermente di pepe, macis.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Materia prima, ingredienti e additivi

¹ Per la fabbricazione del *Berner Zungenwurst* è prescritto l'uso delle seguenti materie prime:

- a) carne suina da salumeria S2 (lo standard minimo è AQ Carne svizzera) 50 % (+/-5 %)
- b) lardo S5 (lo standard minimo è AQ Carne svizzera) 20 % (+/-5 %)
- c) carne bovina da salumeria R2 passata al blitz composta da carne bovina 60-70 %, miscela di acqua e ghiaccio 30-40%, eventualmente cotenna 0-10 % (lo standard minimo è AQ Carne svizzera) 30 % (+/-5%)
- d) budelli dritti di bovino o budelli sintetici di diametro compreso tra 45 e 65 mm

² Materie prime facoltative:

- a) cotenna conformemente al capoverso 1 lettera c (lo standard minimo è AQ Carne svizzera)

³ Ingredienti obbligatori:

- a) sale da cucina tra 2 e 22 g/kg di massa
- b) pepe, macis

⁴ Ingredienti facoltativi:

- a) cardamomo, pimento, cumino, aglio e noce moscata, a condizione che questi ingredienti non predominino sul sapore definito all'articolo 5
- b) destrosio, sciroppo di glucosio, saccarosio

⁵ Additivi obbligatori (aggiunta conformemente alla legislazione sulle derrate alimentari vigente):

- a) conservanti: nitriti (E 249 o E 250) tra 5 e 20 g/kg di massa

⁶ Additivi facoltativi (aggiunta conformemente alla legislazione sulle derrate alimentari vigente):

- a) stabilizzatori: E 450-E 452
- b) regolatori di acidità: E 301 ed E 331
- c) esaltatori di sapidità: E 621

Art. 7 Fasi di fabbricazione

La fabbricazione del *Berner Zungenwurst* comprende le seguenti fasi.

1. La carne bovina viene macinata finemente con la miscela di acqua e ghiaccio ed eventualmente la cotenna in impianti adeguati (p.es. tritacarne/blitz) unitamente ai nitriti e, laddove opportuno, agli stabilizzatori secondo la buona pratica di fabbricazione (BPF). Questa massa viene lavorata fino a ottenere un'emulsione, alla quale vengono mescolati carne suina macinata grossolanamente, lardo, sale da cucina, gli altri ingredienti ed eventualmente gli altri additivi, ottenendo l'impasto da insaccare.
2. La massa viene insaccata a regola d'arte nei budelli dritti di bovino o nei budelli sintetici usando l'insacchitrice e le salsicce così ottenute vengono poi affumicate.
3. Le salsicce vengono successivamente scottate. Deve essere raggiunta una temperatura interna di 70 °C. Con il riscaldamento devono essere adempiute le prescrizioni legali in relazione alla distruzione di germi patogeni vegetativi.

Sezione 4 Esigenze minime di controllo

Art. 8 Esame del prodotto finito

¹ Il *Berner Zungenwurst* viene valutato secondo i criteri seguenti.

Controllo esterno	Standard	Difetto
Colore	Bruno scuro/dorato	Giallastro, grigiastro, chiazzato
Budello	Liscio, uniforme, ben aderente all'impasto	Attaccaticcio, inclusioni d'aria, grinzoso
Odore	Di carne fresca, caratteristico, leggero sentore di affumicato	Di rancido, acidulo
Controllo visivo interno	Standard	Difetto
Impasto	Grossolano, grasso / carne ben distribuiti, senza pezzi di cartilagine, sodo, asciutto, compatto al taglio	Chiazzato, molle, depositi gelatinosi, attaccaticcio al taglio
Colore esterno	Colore rosa carne, struttura della carne riconoscibile, struttura del grasso distribuita in modo omogeneo,	Colore grigiastro, rossiccio, rosa solo al centro/bordo bruno, scuro
Esame organolettico	Standard	Difetto
Odore/gusto, aroma	Leggero sentore di affumicato, di carne, aromatico, nessun aroma dominante delle singole spezie utilizzate	Salato, acidulo, dolce, di unto, di rancido, speziatura non rotonda/non armonica (dominano singole spezie)
Consistenza	Soda, asciutta, piacevole al palato, omogenea	Appiccicosa, acquosa, molle, viscosa, spugnosa, friabile

² Per l'esame organolettico del *Berner Zungenwurst* si procede sulla scorta della tabella seguente, assegnando un punteggio per ogni singolo criterio di valutazione. Il punteggio massimo è 20. Obiettivo: almeno 14 punti, tuttavia per il criterio «Gusto» si devono ottenere almeno 2 punti e per nessun criterio deve essere stato assegnato un punteggio pari a 1. La denominazione protetta *Berner Zungenwurst* può essere usata soltanto se tali condizioni sono adempite.

Elenco degli obblighi del *Berner Zungenwurst (IGP)*

Scala	Aspetto esterno – valutazione generale	Aspetto interno – valutazione generale	Consistenza – valutazione generale	Odore – valutazione generale	Gusto/aroma – valutazione generale
4	<ul style="list-style-type: none"> - Budello omogeneo - Superficie liscia - Superficie opalescente - Colore bruno-dorato <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà appena un po' di grasso - non dà acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione carne/grasso omogenea - Depositi di grasso pressoché inesistenti - Depositi gelatinosi pressoché inesistenti - Vuoti pressoché inesistenti - Pezzi di cotenna o tendini pressoché non visibili <p>Colore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uniforme - rosa carne <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà appena un po' di grasso - praticamente non dà acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Compatta, soda al palato - Non gommosa - Non secca - Non umida <p>Da cotto:</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aromatico, armonico - Di carne - Equilibrato - Leggero sentore di affumicato - Non acidulo <p>Da cotto:</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Speziatura aromatica - Di carne - Piacevole sentore di affumicato <p>Da cotto:</p> <p>vedi sopra</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> - Budello leggermente disomogeneo - Superficie leggermente grinzosa - Superficie leggermente lucida - Colore bruno leggermente scuro o chiaro <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà un po' di grasso - dà appena un po' di acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione carne/grasso quasi omogenea - Depositi di grasso pressoché inesistenti - Depositi gelatinosi pressoché inesistenti - Vuoti pressoché inesistenti - Pezzi di cotenna o tendini pressoché non visibili <p>Colore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - quasi omogeneo - rosa carne <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà un po' di grasso - dà appena un po' di acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Compatta, soda al palato - Leggermente gommosa - Leggermente secca - Leggermente umida <p>Da cotto:</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Poco aromatico - Leggermente armonico - Leggermente di carne - Leggero sentore di affumicato - Leggermente acidulo <p>Da cotto:</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Speziatura leggermente non armonica - Speziatura leggermente aromatica - Di carne - Leggero sentore di affumicato - Appena salato - Appena acidulo - Appena amaro - Appena dolcistrato - Appena coloso <p>Da cotto:</p> <p>vedi sopra</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> - Budello disomogeneo - Superficie grinzosa - Superficie leggermente lucida - Colore bruno scuro o chiaro <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà un po' di grasso - dà un po' di acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione del grasso accentuata - Depositi di grasso pressoché inesistenti - Depositi gelatinosi pressoché inesistenti - Piccoli vuoti - Piccoli pezzi di cotenna o tendini visibili <p>Colore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leggermente disomogeneo 	<ul style="list-style-type: none"> - Molle al palato - Grumosa - Gommosa - Umida - Secca <p>Da cotto:</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Appena aromatico - Appena armonico - Appena di carne - Appena equilibrato - Forte sentore di affumicato - Acidulo <p>Da cotto:</p> <p>vedi sopra</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Speziatura non armonica - Speziatura poco aromatica - Di carne - Forte sentore di affumicato - Salato - Acidulo - Amaro - Dolcistrato

Elenco degli obblighi del *Berner Zungenwurst (IGP)*

		<ul style="list-style-type: none"> - leggermente rosa o grigio <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà un po' di grasso - non dà acqua 			<ul style="list-style-type: none"> - Colloso <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vedi sopra
1	<ul style="list-style-type: none"> - Budello molto irregolare - Superficie corrugata - Superficie molto lucida - Colore beige o marrone scuro - Superficie unta - Da cotto: - dà molto grasso - dà molta acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione carne/grasso molto disomogenea - Depositi di grasso - Depositi gelatinosi - Vuoti - Grossi pezzi di cotenna o tendini visibili <p>Colore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - irregolare - grigio o rosso al centro <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dà molto grasso - dà molta acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Molto molle al palato - Molto gommosa - Molto secca - Molto umida - Molto grumosa <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vedi sopra 	<ul style="list-style-type: none"> - Non aromatico - Non armonico - Non di carne - Non equilibrato - Sentore di affumicato assente o con sentore di resina - Molto acidulo <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vedi sopra 	<ul style="list-style-type: none"> - Speziatura armonica assente - Speziatura aromatica assente - Non di carne - Forte sentore di affumicato - Molto salato - Molto acidulo - Molto amaro - Molto dolciastro - Molto colloso - Di rancido <p>Da cotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vedi sopra

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 9 Elementi specifici dell'etichettatura

L'indicazione riportata sull'etichetta è in una lingua ufficiale ed eventualmente in inglese o nella lingua del Paese d'esportazione. Il *Berner Zungenwurst* è contrassegnato anche dal seguente logo:



Art. 10 Organismi di certificazione

¹ Gli organismi di certificazione sono Organisme Intercantonal de Certification OIC, n. SCESp0054 e ProCert AG, n. SCESp0038.

² Le esigenze minime di controllo sono descritte in un manuale di controllo applicabile per tutti gli operatori della filiera.