



Pflichtenheft

Saucisse aux choux vaudoise

Eingetragen als geschützte geografische Angabe

gemäss Verfügung vom 11. September 2000 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch Verfügung vom 21. Juni 2007.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Saucisse aux choux vaudoise, geschützte geografische Angabe (GGA)

Art. 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet der *Saucisse aux choux vaudoise* ist der Kanton Waadt. Geburt, Mästung und Schlachtung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Merkmale

¹ Die *Saucisse aux choux vaudoise* ist eine geräucherte Rohwurstware mit abgebrochener Reifung. Sie wird ausschliesslich auf der Basis von Schweinefleisch, gebrühten Schwarten, Schweineleber und Weisskohl hergestellt und gekocht genossen. Für die Abpackung ist nur natürlicher Rindskranzdarm zulässig. Die Enden werden mit einer Schnur oder Metallclips befestigt.

² Sie wird in einen Rindskranzdarm von einem Durchmesser zwischen 38 und 44 mm gepackt und wiegt zwischen 300 und 400 g. Ihre Farbe ist goldbraun.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

Die *Saucisse aux choux vaudoise* wird aus einer Schweinefleischmischung hergestellt, die insgesamt mindestens 9 Prozent Proteine und höchstens 50 Prozent Kollagen im Verhältnis zu den Proteinen aufweist.

Art. 5 Organoleptische Merkmale

Die *Saucisse aux choux vaudoise* hat das übliche Aroma einer Schweinewurstware und einen leichten, mit Kohlaroma durchsetzten Rauchgeschmack.

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 6 Rohmaterial

Die für die Herstellung von *Saucisse aux choux vaudoise* bestimmten Schweine müssen in der Schweiz geboren sein und auch dort gemästet, geschlachtet und zerlegt werden.

Art. 7 Herstellungsschritte

Die Herstellung der *Saucisse aux choux vaudoise* umfasst die folgenden Schritte:

- a) Zubereitung des Kohls: Der Weisskohl wird blanchiert und gepresst.
- b) Auswahl des Fleisches: Bei der Sortierung des Fleisches sind Sehnen, blutige Teile, Lymphknoten oder andere fremdartige Teile zu entfernen. Die Mischung aus magerem Schweinefleisch, Speck, gebrühten Schwarten und Weisskohl muss die Analysewerte einhalten. Diese Mischung kann fakultativ Leber, gekochtes Maul, Herz, Zunge, Kopf ohne Knochen und Speckrand enthalten.
- c) Scheffeln: Die Körnung beträgt zwischen drei mm (Schwarten) bis fünf mm (Fleisch).
- d) Zubereitung: Die Hauptgewürze sind Kochsalz und Pfeffer. Der Mischung können zudem Knoblauch, Koriander, Muskatnuss, Muskatblüte, Nelken und Anis beigefügt werden. Als Zusatzstoffe können Nitritpökelsalz (E 250), mit Salpeter (Nitrat) angereichertes Kochsalz, Säuerungsmittel (E 331 bzw. E 575), Antioxidationsmittel (E 300, E 301, E 304 bzw. E 307), Laktose, Glukose, Dextrose, Glukosesirup, Saccharose und Geschmacksverstärker (E 621) verwendet werden. Gärbakterien sind zugelassen.
- e) Kneten: Fleisch, Speck, Schwarten, Kohl, Gewürze und Zusatzstoffe werden geknetet.
- f) Füllen: Die *Saucisse aux choux vaudoise* wird in Rindskranzdärme gestossen.
- g) Umröten: Nach dem Abtropfen der *Saucisse aux choux vaudoise* kann diese geschmort werden.
- h) Räuchern: Die Räucherung erfolgt mit Kaltrauch bei einer Temperatur zwischen 18 bis 28 °C. Rauch entsteht durch Verbrennen entweder von Sägemehl oder von unbehandelten Nadel- und Laubgehölzen bzw. einer Mischung davon. Die Mindestdauer des Umrötens und des Räucherns beträgt 24 Stunden. Chemische Färbung durch Farbbad oder Färbemittel ist verboten.
- i) Lagerung: Die *Saucisse aux choux vaudoise* wird an einer Schnur aufgehängt gelagert.

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 8 Bewertung der *Saucisse aux choux vaudoise*

¹ Mittels der organoleptischen und physikalischen Prüfung wird bestimmt, ob die Wurst die Auflagen für die Gewährung der geschützten geografischen Angaben *Saucisse aux choux vaudoise* erfüllt.

Physikalische Prüfung des Äusseren	Standard	Mängel
Farbe	Goldbraun	Hellbraun oder zu dunkles Braun Flecken bei der Räucherung Unregelmässige Räucherung
Darmbeschaffenheit	Ohne sichtbare Mängel, offene Enden	Feucht, ölig, ungenügend durchgeschnittene Enden
Konsistenz	Nicht übertrieben fest	Hart oder weich
Geruch	Angenehmer natürlicher Rauchgeruch	Kein oder übertriebener Rauchgeruch Untypischer Darmgeruch Fremdgeruch

Physikalische Prüfung des Inneren	Standard	Mängel
Farbe des Fleisches	Rosarot	Blassrosa oder dunkelrot Untypisch (gelblich, bräunlich)
Körnung	3 bis 5 mm	Ausserhalb des Grenzbereichs
Verteilung Fleisch, Schwarten und Kohl	Homogene, ausgewogene Verteilung	Ungenügende, übermässige bzw. unausgewogene Durchmischung (im Zweifelsfall Analyse)
Darmbeschaffenheit	Ohne Verhärtung Löst sich gut ab	Verhärtung, löst sich schlecht vom Fleisch ab
Geruch im Kaltzustand	Angenehmer, aromatischer und typischer Geruch	Gärungsgeruch Schwach entwickelter oder untypischer Geruch Darmgeruch Fremdgeruch
Säuregrad (pH-Wert)	4.3 bis 5.8 (je nach Reifung)	Ausserhalb der Norm

Organoleptischer Test (gekocht)		
Farbe des Fleisches	Rosarot	Blassrosa, dunkelrot, gelblich
Konsistenz / Schnittbild	Weder zu kompakt noch zu flüssig	Übermässig kompakt Zu flüssig Schlechte Durchmischung
Körnung	3 bis 5 mm	Ausserhalb des Grenzbereiches Grosse und sichtbare Fettstücke Zu fein geschneffelt
Geruch	Angenehmer Fleisch- und Rauchgeruch Kein spezifischer Darmgeruch	Gärungsgeruch Spezifischer Darmgeruch Fehlender Geruch, insbesondere fehlender Rauchgeruch
Geschmack / Aroma	Angenehmes, sich im Mund entfaltendes Aroma Reiner und aromatischer Geschmack	Stechender, zu salziger Geschmack Falsches Aroma, säuerliches Aroma Mangelnder Geschmack Süsslicher Geschmack

Würzung	Ausgewogen und typisch für <i>Saucisse aux choux vaudoise</i>	Zu viel oder zu wenig Salz Vorherrschende Gewürze Ungewöhnliche Gewürze
Auswahl des Fleisches	Fleisch ohne Sehnen	Vorhandensein von Sehnen, blutigen oder fremdartigen Teilen

² Für Würste, die einen Mangel aufweisen, darf die Bezeichnung *Saucisse aux choux vaudoise* nicht verwendet werden.

5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung

Art. 9 Rückverfolgbarkeit

Die Fabrikanten haben die Belege (Waag- oder Lieferscheine) aufzubewahren als Nachweis dafür, dass die für die Herstellung von *Saucisse aux choux vaudoise* verwendeten Schweine oder Fleischteile den Anforderungen nach Artikel 6 dieses Pflichtenheftes entsprechen (Schweizer Fleisch).

Art. 10 Etikettierung

Sämtliche *Saucisses aux choux vaudoises* tragen an einer Schnur die nachfolgend aufgeführte, nummerierte Konformitätsmarke:



Diese Konformitätsmarke wird durch die gesuchstellende Gruppierung an jeden Produzenten von *Saucisse aux choux vaudoise* verkauft, der die Vorschriften des vorliegenden Pflichtenheftes unter der Kontrolle der zuständigen Zertifizierungsstelle einhält.

Art. 11 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung sind die folgenden Stellen zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6 oder ABCert, Z.I. Les Ducats, 1350 Orbe.

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in einem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch beschrieben.