



Bern, 11. September 2000

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Saucisse aux choux vaudoise*

1 Gesuchstellende Gruppierung

Association charcuterie vaudoise AOC et IGP, Route du Lac 2, 1094 Paudex

2 Name des Erzeugnisses

Saucisse aux choux vaudoise

3 Beantragter Schutz

Geschützte geografische Angabe

4 Art des Erzeugnisses

Wurstware

5 Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Die Association vaudoise des maîtres bouchers et charcutiers (AVMBC) schliesst die Mehrheit der Waadtländer Metzger und Wurster zusammen. Sie hat mit der Hinterlegung des Dossiers die Association charcuterie vaudoise AOC et IGP betraut.

6 Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Sowohl die "Encyclopédie illustrée du Pays de Vaud" (Band 11, la vie quotidienne II, 1984, Verlag 24 Heures, Lausanne) als auch der "Dictionnaire suisse romand" (Verlag Zoé, 1997) betrachten die *Saucisse aux choux vaudoise* als ein typisches Waadtländer Erzeugnis, das in der Regel Bestandteil des berühmten Gerichts "Papet vaudois" bzw. "Papet aux poireaux" ist.

7 Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Die *Saucisse aux choux vaudoise* hat ihren Ursprung im Jahre 879. Damals trafen sich in Orbe der deutsche Kaiser Karl der Dicke und zwei seiner Neffen, Erben des Königs von Frankreich Ludwig der Stammeler, um Erbschaftsfragen zu regeln. Die Monarchen und ihre Gefolgschaft hielten sich mehrere Wochen in Orbe auf und lebten dabei weitgehend von den Erzeugnissen des königlichen Guts. Als das Fleisch knapp wurde, soll gemäss Überlieferung ein Bürger der Stadt auf die Idee gekommen sein, das Wurstfleisch mit Weisskohl zu strecken. In Tat und Wahrheit hat die *Saucisse aux choux vaudoise* ihre Wurzeln im Mittelalter, als man erstmals das Räuchern und Kochen von Wurstwaren anwandte. Dieses Verfahren geht auf die damalige Entdeckung zurück, dass Fleisch durch Räuchern haltbar gemacht werden kann.

8 Aus dem "Terroir" hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses

Die *Saucisse aux choux vaudoise* reiht sich folgerichtig in die Wertschöpfungskette von Schotte ein, die bei den Gewerbekäsereien des geografischen Gebiets anfällt und durch Schweine verwertet wird. Das Erzeugnis ist stark in der Gesellschaft verankert. Dies bezeugt das traditionelle Waadtländer Nationalgericht "Papet vaudois", dessen fester Bestandteil die *Saucisse aux choux vaudoise* ist. Die Haltbarmachung des Fleisches durch Räuchern begründet zusammen mit der Textur der Wurst sowie dem natürlichen Rindskranzdarm und den verwendeten Gewürzen das typische Know-how der Hersteller von *Saucisse aux choux vaudoise*.

9 Darstellung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren

Die Herkunft des als Rohstoff verwendeten Fleisches, die Zubereitung des Kohls, die Fleischauswahl, das Verhältnis der Mischung aus magerem Schweinefleisch/Speck und Kohl, die Körnung beim Scheffeln, die Gewürze, der verwendete Darm, die Kalträucherung, das Verbot von chemischen Farbstoffen und die relative Luftfeuchtigkeit bilden die wichtigsten lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren, die im Eintragungsgesuch dokumentiert sind.

10 Pflichtenheft

a) 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.

b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften

Die *Saucisse aux choux vaudoise* ist eine geräucherte Rohwurstware mit unterbrochener Reifung. Sie wird ausschliesslich auf der Basis von Schweinefleisch, gebrühten Schwarten und Weisskohl hergestellt und gekocht genossen. Für das Abfüllen der Wurstmasse ist nur natürlicher Rinderdarm erlaubt. Die Enden werden mit einer Schnur oder Metallclips befestigt. Die *Saucisse aux choux vaudoise* wird in einen Rindskranzdarm von einem Durchmesser zwischen 38 und 44 mm gestossen und wiegt zwischen 300 und 400 g. Ihre Farbe ist goldbraun. Sie weist insgesamt mindestens 9 Prozent Proteine auf, wobei der Kollagenanteil an den Proteinen insgesamt nicht mehr als 50 Prozent betragen darf. Die *Saucisse aux choux vaudoise* hat das übliche Aroma einer Schweinewurstware und einen leichten, mit Kohlaroma durchsetzten Rauchgeschmack.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die *Saucisse aux choux vaudoise* wird neben Kohl aus Fleischteilen von gemästeten Schweinen hergestellt, die in der Schweiz geschlachtet werden. Zum Zeitpunkt der Schlachtung müssen die Tiere mindestens 140 Tage alt sein und wenigstens 75 kg wiegen (Schlachtgewicht). Der Weisskohl wird blanchiert und danach gepresst. Bei der Auswahl des Fleisches sind Sehnen, blutige Teile, Lymphknoten oder andere fremdartige Teile zu entfernen. Die Mischung aus magerem Schweinefleisch, Speck, gebrühten Schwarten, Leber, gekochtem Maul, Herz, Zunge, Kopf ohne Knochen, Speckrand und Weisskohl muss die Analysewerte einhalten. Beim Scheffeln beträgt die Körnung zwischen drei mm (Schwarten) bis fünf mm (Fleisch). Die Hauptgewürze sind Kochsalz und Pfeffer. Als Gewürze kommen zudem Knoblauch, Koriander, Muskatnuss, Muskatblüte, Nelken und Anis in Frage. Mögliche Zusatzstoffe sind Nitritpökelsalz, Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel und verschiedene Zucker. Die Zugabe von Gärbakterien ist gestattet. Das Ganze wird geknetet und in einen natürlichen Rindskranzdarm gestossen. Danach lässt man die *Saucisse aux choux vaudoise* abtropfen. Sie kann geschmort und anschliessend bei einer Temperatur zwischen 18 und 28 Grad kalt geräuchert werden. Der Rauch entsteht durch Verbrennen von Sägemehl und einer Mischung aus unbehandelten Nadel- und Laubge-

hölzen. Die Mindestdauer des Umrötens und des Räucherns beträgt 24 Stunden. Chemische Färbung mittels Farbbad oder Färbemittel ist verboten. Die Lagerung erfolgt bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65 bis 80 Prozent.

d) Zertifizierungsstellen

Für die Zertifizierung des Erzeugnisses gemäss Norm EN 45011 sind die folgenden Stellen zuständig: *Organisme intercantonal de certification (OIC)*, *Jordils 1*, *1000 Lausanne 6* oder *ABCert*, Z.I. Les Ducats, 1350 Orbe. Die Kontrollverfahren werden im Kontrollhandbuch von *Saucisse aux choux vaudoise* beschrieben.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Tiere werden obligatorisch durch eine nummerierte Kennzeichnung am Ohr identifiziert, die eine Rückverfolgbarkeit bis zum Züchter ermöglicht. Die Waagscheine sind von den Herstellern aufzubewahren. Falls der Hersteller im Grosshandel zugekaufte Fleischteile verwendet, muss er vom Verkäufer eine Bescheinigung verlangen, dass es sich um Schweizer Fleisch gemäss vorliegendem Pflichtenheft handelt. Sämtliche *Saucisses aux choux vaudoises* sind mit einer Etikette versehen, auf welcher der Name oder die Nummer des Herstellers, das Herstellungs- bzw. Verpackungsdatum oder das Verbrauchsdatum stehen. Sie werden mit einem Band mit dem unten abgebildeten Logo und dem Vermerk *Saucisse aux choux vaudoise*/geschützte geografische Angabe bzw. GGA/IGP umwickelt.

