



Pflichtenheft

Saucisse d'Ajoie

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 23. Juli 2002 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 11. Juli 2018.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Saucisse d'Ajoie, geschützte geografische Angabe (GGA).

Art. 2 Geografisches Gebiet

Das geographische Gebiet der *Saucisse d'Ajoie* ist der Bezirk Pruntrut. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

¹ Die *Saucisse d'Ajoie* ist eine geräucherte Rohwurstware zum Kochen mit abgebrochener Reifung. Sie wird aus Schweinefleisch und Speck sowie aus höchstens 10 Prozent Rindfleisch hergestellt.

² Sie wird in einen Schweinedarm von einem Durchmesser zwischen 32 und 36 mm gefüllt. Die Würste werden durch Abdrehen des Darms ohne Befestigung abgepackt und portioniert. Ihr Verkaufsgewicht beträgt zwischen 120 und 150 g.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

Analysewerte des verkaufsfertigen Produkts 1 Tag nach der Räucherung:

	Standard	Toleranz
Fett:	< 35 %	+ 5 %
Total Proteine:	> 14 %	0 %
Kollagenproteine:	< 2,5 %	+ 0,5 %

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften

Gekocht hat die *Saucisse d'Ajoie* einen leicht salzigen Geschmack sowie einen angenehmen Geruch nach Rauch, Kümmel und Schweinefleisch, ohne dass der Geruch des Darmes durchdringt.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 6 Rohmaterial

¹ Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

² Die gesamte abfüllbereite Masse setzt sich zu zwei Dritteln aus Schweinefleisch II (S II¹), einem Drittel Speck vom Hals/oder Nacken (S V) sowie fakultativ aus maximal 10 Prozent (Nulltoleranz) gehacktem Rindfleisch berechnet auf die abfüllbereite Gesamtmenge zusammen.

Art. 7 Zutaten und Zusatzstoffe

¹ Die vorgeschriebenen Zutaten und erlaubten Zusatzstoffe für die Herstellung von *Saucisse d'Ajoie* sind die folgenden:

- a) Schweinefleisch (S II);
- b) Speck vom Hals und/oder Nacken (S V);
- c) Nitritpökelsalz (Kochsalz und E 250) zwischen 16 und 20 g pro kg Masse;
- d) Ganzer Kümmel, gemahlener weisser Pfeffer und Knoblauch;
- e) Schweinedärme mit einem Durchmesser von 32 bis 36 mm.

² Die Beifügung von Rindfleisch, Muskatnuss oder Rotwein, ohne dass diese Zutaten den Geschmack der *Saucisse d'Ajoie* überwiegen, sowie von Antioxidationsmitteln (E 300, E301) ist fakultativ.

³ Alle weiteren Zusatzstoffe sind nicht gestattet:

- a) Schwarten oder jede andere Art von Kollagen;
- b) Feines, geblitztes Grundbrät, um die grobe Masse zu binden;
- c) Synthetisierte Polyphosphate;
- d) Raucharoma;
- e) Zugabe von tierischen und pflanzlichen Proteinen aus anderen Rohstoffen als in Abs. 1 Bst. a, b, d und e und Abs. 2 erwähnt.

Art. 8 Herstellungsschritte

Die Herstellung der *Saucisse d'Ajoie* umfasst die folgenden Schritte:

1. Vorsalzen: Die Fleischmischung für die Herstellung kann vorgesalzen werden.
2. Hacken, Würzen und Kneten: Zerkleinern der Fleisch- und Speckmischung, der gegebenenfalls vorgehacktes Rindfleisch (Körnung von 3 mm) untergemengt wird, bis zu einer Körnung von 5 bis

¹ Lehrbuch für Metzger/Metzgerinnen des Verbandes Schweizer Metzgermeister

8 mm (mittels Fleischhackmaschine oder Kutter, niedrige Geschwindigkeitsstufe). Anschliessend wird die Fleischmasse gewürzt und geknetet. Die Körnung ist sichtbar und das Brät schmiert nicht.

3. Füllen: Die Masse wird in Schweinedärme mit einem Durchmesser zwischen 32 und 36 mm gefüllt. Die Därme werden nicht mit einer Schnur oder Metallclips abgebunden, sondern an den Enden verknüpft und danach durch Abdrehen portioniert.
4. Umröten: Wurde die für die Herstellung verwendete Fleischmischung nicht vorgesalzen, ist ein Abhängen der Würste während mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur erforderlich, bevor diese geräuchert werden.
5. Räuchern: Das Räuchern erfolgt durch Verbrennen von Nadelgehölz in Form von Spänen, Sägemehl oder Scheiten bei einer Höchsttemperatur von 40 °C. Der Herstellungsvorgang dauert insgesamt mindestens 24 Stunden.

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 9 Bewertung der *Saucisse d'Ajoie*

¹ Die organoleptische und chemisch-physikalische Prüfung erfolgt an verkaufsfertigen Würsten. Die Prüfpunkte werden in Art. 4 und 5 sowie in den folgenden Zusammenstellungen festgelegt:

<u>Prüfung des Äusseren der rohen Wurst</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Mängel</u>
Geruch	Angenehmer natürlicher Rauchgeruch	Kein oder übertriebener Rauchgeruch, untypischer Darmgeruch, fremdartiger Geruch
Farbe	Goldbraun	Helles oder zu dunkles Braun, Flecken bei der Räucherung, Salzausschlag, unregelmässige Räucherung
Konsistenz	Nicht übertrieben fest	Hart oder weich
Aussehen	Sauber, trocken, ohne sichtliche Mängel	Feucht, fettig
<u>Prüfung des Inneren der rohen Wurst</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Mängel</u>
Farbe	Rosarot	Blassrosa oder Dunkelrot, untypisch (gelblich, bräunlich)
Körnung	5 bis 8 mm, deutlich abgegrenzt	Ausserhalb der Grenzen
Verteilung Fleisch und Speck	Homogene Verteilung, gute Durchmischung	Ungenügende oder übermässige Durchmischung
Verhältnis Fleisch- gegenüber Speckanteil	Mindestens 2/3 mageres Fleisch höchstens 1/3 Speck	Nichteinhaltung des Verhältnisses (im Zweifelsfall Analyse)
Därme	Ohne Verhärtung, gut entfettet, trocken	Verhärtung, ungenügend entfettet, ölig
Geruch im Kaltzustand	Angenehm und typisch	Gärungsgeruch, schwach entwickelter oder untypischer Geruch, Darmgeruch, fremdartiger Geruch

<u>Organoleptischer Test (gekocht) und Aussehen</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Mängel</u>
Farbe	Rosarot	Blassrosa, dunkelrot, gelblich
Konsistenz / Schnittbild	Nicht übermässig kompakt, gut abgegrenzte Stücke, mageres und fettes Fleisch im richtigen Verhältnis und gut verteilt	Zu kompakt, Vorhandensein von Löchern und Rissen, fehlende Festigkeit, zu viel fettes oder mageres Fleisch, schlechte Verteilung
Körnung	5 bis 8 mm	Ausserhalb der Grenzen, zu grob oder zu fein gehackte Fettstücke
Geruch (Rauch, Darm)	Angenehmer Geruch nach geräuchertem Fleisch und Kümmel, kein spezieller Darmgeruch	Säuerungsgeruch, spezifischer Darmgeruch, fehlender Rauchgeruch
Geschmack / Aroma	Angenehmer, sich im Mund entfaltender Geschmack, leichtes Salzaroma	Stechender, zu salziger Geschmack, falsches Aroma, fehlender oder zu süsslicher Geschmack
Würzung	Ausgeglichen und typisch für <i>Saucisse d'Ajoie</i> mit wahrnehmbarem Kümmel	Zu viel oder zu wenig Salz, vorherrschende Gewürze, ungewöhnliche Gewürze
Verarbeitungsfähigkeit des Fleisches	Fleisch ohne Sehnen, Fett ohne Lymphdrüsen	Vorhandensein von Sehnen, Schwarten, blutigen Teilen, Lymphknoten oder anderer fremdartiger Teile

² Prüfung des Äusseren der Wurst: Total 40 Punkte, obligatorisches Minimum: 30 Punkte.

Physikalische Prüfung des Inneren der Wurst: Total 60 Punkte, obligatorisches Minimum: 45 Punkte.

Test der gekochten Wurst: Total 70 Punkte, obligatorisches Minimum: 55 Punkte.

³ Für Würste, die in den drei Prüfungen insgesamt weniger als 140 Punkte erreichen, darf die Bezeichnung *Saucisse d'Ajoie* nicht verwendet werden.

Art. 10 Rückverfolgbarkeit

¹ Für die Herstellung von *Saucisse d'Ajoie* darf nur das Fleisch von Tieren (Schweine und Rinder) verwendet werden, die in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) eingetragen sind. Die Fleischlieferanten verpflichten sich durch einen schriftlichen Vertrag mit den Herstellungsbetrieben, für die Herkunft des Rohmaterials zu garantieren.

² Jede Produktionscharge wird in den Betrieben identifiziert, sodass zusammen mit der Angabe des Enddatums für den Verkauf und des Firmennamens des Herstellers die Rückverfolgbarkeit jeder *Saucisse d'Ajoie* gewährleistet ist.

Art. 11 Etikettierung

¹ Ausschliesslich die unten abgebildete Etikette darf für die *Saucisse d'Ajoie* verwendet werden. Diese Etikette wird von der Association des Maîtres-Bouchers du district de Porrentruy geliefert.



² Neben der Etikette des Verbandes sind die folgenden Elemente obligatorisch:

- a) Der Vermerk GGA
- b) Der Vermerk "Schweizer Produkt hergestellt aus Schweizer Fleisch"
- c) Zubereitung
- d) Firmenname des Herstellers
- e) Identifikation der Charge
- f) Enddatum für den Verkauf (ohne Verpackung höchstens 8 Tage, vakuumverpackt höchstens 20 Tage für den Verkauf zugelassen)

³ Sämtliche *Saucisses d'Ajoie* werden paarweise etikettiert. Die Einhaltung von Absatz 1 und 2 ist für Wüste, die ohne Vorverpackung im Herstellungsbetrieb verkauft werden, nicht obligatorisch.

Art. 12 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6 (SCES 054).

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