



Pflichtenheft

Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 14. Februar 2003 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch Verfügung vom 21. Juni 2007.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Saucisson neuchâtelois, Saucisse neuchâteloise, Geschützte Geografische Angabe (GGA).

Art. 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet der Verarbeitung und Veredelung der Saucisson neuchâtelois und der Saucisse neuchâteloise ist der Kanton Neuenburg. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Merkmale

¹ Die Saucisson neuchâtelois bzw. Saucisse neuchâteloise ist eine geräucherte Rohwurstware mit unterbrochener Reifung. Sie wird ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestellt und in rohem oder gekochtem Zustand vermarktet. Konsumiert wird sie gekocht.

² Die Saucisson neuchâtelois bzw. Saucisse neuchâteloise wird ausschliesslich in Rinderdarm (Mitteldärme für die Saucisson und Kranzdärme für die Saucisse) gepackt. Die Enden werden mit einer Schnur oder Metallclips befestigt. Der Durchmesser beträgt zwischen 40 und 60 mm bei einem Gewicht von 200 bis 600g.

³ Die Farbe ist goldbraun; der Durchmesser und die Falten des Darms sind regelmässig.

Art. 4 Chemische Merkmale

Die Saucisson neuchâtelois bzw. Saucisse neuchâteloise wird aus einer Mischung aus Schweinefleisch hergestellt, die mindestens 60% mageres Fleisch und insgesamt nicht weniger als 14% Proteine enthält. Der Fettanteil beträgt höchstens 35% und der Nitritgehalt maximal 100 mg/kg.

Art. 5 Organoleptische Merkmale

Die Saucisson neuchâtelois bzw. Saucisse neuchâteloise wird kalt geräuchert, was ihr ihren besonderen Geschmack verleiht und sie haltbar macht.

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 6 Herstellung von Saucisson neuchâtelais und Saucisse neuchâteloise

Die Herstellung umfasst die folgenden Schritte:

Verarbeitung des Fleisches

- a) Das Verhältnis von Speck (Hals- oder Brustspeck) und Fleisch (Abschnitte von Schweinefleisch) beträgt 1/3 zu 2/3.
- b) Das Fleisch muss frisch sein, d.h. die Verarbeitung hat spätestens am fünften Tag nach der Schlachtung zu erfolgen.
- c) Es darf keine Sehnen, blutigen Teile, Lymphknoten oder andere Fremdkörper aufweisen.
- d) Das Frischfleisch ist spätestens am fünften Tag nach der Schlachtung tiefzुकühlen.
- e) Der Anteil an tiefgekühltem Fleisch darf für die Herstellung eines Warenpostens nicht mehr als 20% betragen.
- f) Gebrühte Schwarten können verwendet werden, sofern das vorgeschriebene Verhältnis von Speck und Fleisch eingehalten wird.

Scheffeln

Das Brät wird in der Hackmaschine und nicht im "Kutter" oder "Blitz" bis zu einer Körnung von 5 bis 8 mm gescheffelt.

Kneten

- a) Der Masse werden 17 bis 18 g/kg Nitritpökelsalz (E 250) oder mit Salpeter (Nitrat) angereichertes Kochsalz, 1 bis 2 g/kg Pfeffer und 0.5 bis 1 g/kg Knoblauchpulver zugegeben. Pfeffer, Knoblauch und Nitritpökelsalz sind die einzigen erlaubten Gewürze. Folgende Zusatzstoffe dürfen verwendet werden: Säuerungsmittel (E 330, E 331 bzw. E 575), Antioxidationsmittel (E 300, E 301, E 304 bzw. E 307), Laktose, Glukose, Dextrose, Glukosesirup, Saccharose und Geschmacksverstärker (E 621). Die im Handel erhältlichen gebrauchsfertigen Gewürzmischungen dürfen nicht verwendet werden.
- b) Die Beimischung von Farbstoffen, Milchproteinen, Phosphaten und handelsüblichen Gewürzmischungen mit Zusatzstoffen ist nicht gestattet.
- c) Die Masse wird in einem zweiten Schritt mit einer Knetmaschine durchgemengt.

Füllen

- a) Die Masse wird in Rinderdärme gefüllt, wobei für die Saucisson Mitteldärme und für die Saucisse Kranzdärme verwendet werden. Dies ist der einzige Unterschied bei der Herstellung von Saucisson neuchâtelais und Saucisse neuchâteloise.
- b) Vor dem Füllvorgang wird der Darm umgekehrt und von dem an der Oberfläche anhaftenden Fett manuell gereinigt.
- c) Die Enden werden mit einer Schnur oder Metallclips befestigt.

Abtropfen, Reifung und Umröten

Die *Saucisson neuchâtelois* und *Saucisse neuchâteloise* werden nach dem Abfüllen in die Därme abgetropft und an einer Schnur während mindestens 12 Stunden bei Raumtemperatur und nicht im Kühlraum abgehängt.

Räuchern

Die *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise* wird bei einer Temperatur von 18 bis 28°C geräuchert. Die Zugabe von Flüssigrauch und das Färben im Farbbad sind nicht gestattet.

Lagerung

Die *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise* wird an einer Schnur aufgehängt gelagert.

Dauer des Herstellungsprozesses

Die gesamte Herstellung dauert vom Scheffeln des Fleisches bis zum Verkauf der Würste im Geschäft mindestens 36 Stunden.

4. Abschnitt Kontrolle des Endprodukts

Art. 7 Bewertung von *Saucisson neuchâtelois* und *Saucisse neuchâteloise*

¹ Mittels der organoleptischen und physikalischen Prüfung wird bestimmt, ob die Würste die Auflagen für die Gewährung der geschützten geografischen Angaben *Saucisson neuchâtelois* und *Saucisse neuchâteloise* erfüllen.

² Die organoleptischen und physikalischen Tests werden von einem Degustationsgremium vorgenommen. Dieses setzt sich aus Mitgliedern der Kontrollkommission der Association Neuchâteloise des Maîtres Bouchers (ANMB) zusammen. Zusätzlich können dem Gremium auch Prüfer angehören, die nicht unbedingt Metzger sein müssen.

³ Für die geschützte Bezeichnung muss bei jedem der nachfolgenden vier Kriterien mindestens die Note 4 erreicht werden: Aussehen, Schnittbild, Konsistenz sowie Geschmack und Geruch.

⁴ Bewertungssystem von *Saucisson neuchâtelois* und *Saucisse neuchâteloise*:

Note	1. Aussehen	2. Schnittbild	3. Konsistenz	4. Geschmack und Geruch
6	Goldbraune Farbe Gleichmässige Räucherung Gut verschnürt Regelmässiger Durchmesser Regelmässige Darmfalten	Klares Schnittbild Gleichförmige und weisse Speckkörner, gleichmässig verteilt Intensive einheitliche Rötung	Kompakt, fest, gut kaubar	Sehr aromatischer Rauchgeruch bzw. Fleisch- und Gewürzgeschmack
5	Etwas unregelmässiger Durchmesser Etwas unregelmässige Darmfaltung	Etwas ungleiche Verteilung der Speckkörner	Etwas weich	Guter Rauchgeruch/Geschmack, aber etwas zu sehr oder zu wenig gewürzt bzw. geräuchert.
4	Unregelmässiger Durchmesser Unregelmässige Darmfalten Ungleichmässig abgebunden	Unregelmässige und schlecht verteilte Speckkörner	Zu weich oder zu hart Zähere Teile	Noch angenehmer, aber säuerlicher Rauchgeruch Schlecht dosierte Würzung Zu ausgeprägter Rauchgeschmack
3	4 + ungleichmässige Räucherung Schimmelbildung	Leichte Verhärtung Verfärbung im Zentrum	4 + ein bisschen fettig und gummig Griessig	Fader, säuerlicher Geschmack/Geruch Zu viel oder zu wenig gewürzt Dominierender Rauchgeschmack/-geruch
2	3 + Lufteinschluss Rusrückstände auf dem Darm	3 + Vorhandensein von sehnigen Stücken Gelbliche Speckkörner Rissiges Brät	3 + Verhärtung Zähe Teile Knorpelstücke	Saurer, ranziger, schimmliger Geruch Viel zu stark od. zu schwach gewürzt Saurer, pappiger, seifiger, ranziger Nachgeschmack
1	2 + Grosse Lufteinschlüsse (abgelöste Hülle) Schimmelbildung	3 + Bildung von Schimmel im Innern	Zu weich bzw. zu hart, fettig, gummig Sandige Textur Sehnen- und Knochenrückstände	Sehr schwach entwickelt Nachgeschmack nach Vergorenem, Pappiger, seifiger Nachgeschmack Beigeschmack von Fisch

5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung**Art. 8 Rückverfolgbarkeit**

¹ Die Tiere werden obligatorisch durch eine nummerierte Kennzeichnung (Tätowierung, Ohrmarke) identifiziert, die eine Rückverfolgbarkeit bis zum Züchter ermöglicht. Die Waagscheine mit Angabe der Herkunft der Schweine werden vom Fabrikanten aufbewahrt. Falls der Hersteller im Grosshandel zugekaufte Fleischteile verwendet, müssen sich die Fleischlieferanten durch einen schriftlichen Vertrag mit den Herstellungsbetrieben verpflichten, für die Herkunft des Rohmaterials zu garantieren.

² In Betrieben, die pro Tag mehrere Posten herstellen, hat die Etikette auf dem Erzeugnis zusätzlich zu den im ersten Absatz verlangten Angaben den Posten zu vermerken, zu dem das Erzeugnis gehört.

Art. 9 Etikettierung

Jede *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise* hat eine Etikette aufzuweisen, die ergänzend zu den Anforderungen des Lebensmittelrechts folgende Angaben enthält:

- a) Geschützte geographische Angabe: *Saucisson neuchâtelois* / *Saucisse neuchâteloise*
- b) Spezifische Bildmarke: Neuenburger Wappen.
- c) Zustand des Erzeugnisses: roh oder gekocht.
- d) Name und Firmenname des Herstellers.
- e) Kochanweisung (sofern es sich um das rohe Erzeugnis handelt): im siedenden Wasser während 30 bis 40 Minuten je nach Grösse kochen.

Art. 10 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, Postfach 128, 1000 Lausanne 6.*

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