



Pflichtenheft

Saucisson vaudois

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 11. September 2000 des Bundesamts für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 19. Mai 2006 und 21. Juni 2007 sowie gemäss Urteil des Bundesverwaltungsgerichts vom 1. Dezember 2009.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Saucisson vaudois bzw. *Saucisson vaudois sec*, geschützte geografische Angabe (GGA).

Art. 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet der *Saucisson vaudois* bzw. *Saucisson vaudois sec* ist der Kanton Waadt. Geburt, Mästung und Schlachtung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

¹ Die *Saucisson vaudois* ist eine geräucherte Rohwurstware mit unterbrochener Reifung, die auch getrocknet werden kann. Sie wird ausschliesslich auf der Basis von Schweinefleisch hergestellt und entweder gekocht oder getrocknet und roh genossen.

² Die *Saucisson vaudois sec* ist eine *Saucisson vaudois* mit einem Gewichtsverlust von mindestens 25 Prozent.

³ Als Wursthülle ist nur natürlicher Schweinedarm (Schweinekrause) zulässig. Die Enden werden mit einem Bindfaden oder Metallclips befestigt. Der Durchmesser beträgt 45 bis 65 mm bei einer Länge von 13 bis 24 cm. Die Länge beträgt das Doppelte bis Fünffache des Durchmessers.

⁴ Die *Saucisson vaudois* ist goldbraun. Die *Saucisson vaudois sec* ist von dunkelbrauner Farbe und der Darm haftet am Fleisch.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

Die *Saucisson vaudois* wird aus einer Schweinefleischmischung hergestellt, die mindestens 60 Prozent Magerfleisch enthält sowie einen Proteingehalt von insgesamt mindestens 14 Prozent und einen Kollagenanteil von höchstens 20 Prozent der Gesamtproteine aufweist.

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften

¹ Die rohe bzw. getrocknete *Saucisson vaudois* hat das übliche Aroma einer Schweinewurstware und einen leichten Rauchgeschmack.

² Die gekochte *Saucisson vaudois* weist dieselben organoleptischen Eigenschaften auf.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 6 Rohmaterial

Die für die Herstellung von *Saucisson vaudois* bestimmten Schweine müssen in der Schweiz geboren sein und in der Schweiz gemästet, geschlachtet und zerlegt werden.

Art. 7 Herstellung von *Saucisson vaudois*

Die Herstellung umfasst die folgenden Schritte:

1. Sortierung des Fleisches: Bei der Sortierung des Fleisches sind Sehnen, Schwarten, blutige Teile, Lymphknoten oder andere fremdartige Teile zu entfernen. Der Anteil Magerfleisch und Speck muss ein Verhältnis von 3 zu 2 aufweisen.
2. Zubereitung: Die Hauptgewürze sind Kochsalz und Pfeffer. Weitere mögliche Gewürze sind Knoblauch, Koriander, Weinhefe und Weisswein. Als Zusatzstoffe können Nitritpökelsalz (E 250), Kochsalz mit Salpeterzusatz (Nitrat), 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.
3. Scheffeln: Die Masse darf nicht zerdrückt werden, sondern ist in 5 bis 8 mm grosse Körner zu zerkleinern.
4. Kneten: Fleisch, Speck, Gewürze und Zusatzstoffe (nach Ziffer 2) werden zusammen geknetet.
5. Abfüllung: Die Wurstmasse wird in Schweinedärme (Schweinekrause) gestossen.
6. Umröten: Nach dem Abtropfen kann die *Saucisson vaudois* getrocknet werden.
7. Räuchern: Die Räucherung erfolgt mit Kaltrauch bei einer Temperatur zwischen 18 bis 28 °C. Der Rauch entsteht durch Verbrennen von Sägemehl oder unbehandelten Nadel- bzw. Laubgehölzen oder einer Mischung der Beiden. Die Mindestdauer des Umrötens und des Räucherns beträgt 24 Stunden. Chemische Färbung durch Farbbad oder Färbemittel ist verboten.
8. Lagerung: Die *Saucisson vaudois* wird an einem Bindfaden hängend gelagert.

4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle

Art. 8 Bewertung von *Saucisson vaudois*

¹ Mittels der organoleptischen und physikalischen Prüfung wird bestimmt, ob die Wurst die Auflagen für die Gewährung der geschützten geografischen Angabe *Saucisson vaudois* bzw. *Saucisson vaudois sec* erfüllt. Wenn nichts anderes vermerkt ist, beziehen sich die Kriterien für die *Saucisson vaudois* auch auf die *Saucisson vaudois sec*.

Physikalische Prüfung des Äusseren	Standard	Mängel
Farbe	Goldbraun Dunkelbraun für <i>Saucisson vaudois sec</i>	Hellbraun oder zu dunkles Braun Flecken bei der Räucherung Salzflecken Unregelmässige Räucherung
Darmbeschaffenheit	Sauber und ohne sichtbare Mängel, offene Enden Darm haftet am Fleisch für <i>Saucisson vaudois sec</i>	Feucht, ölig Ungenügend durchgeschnittene Enden
Konsistenz	Nicht übertrieben fest Relativ fest für <i>Saucisson vaudois sec</i>	Hart bzw. 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	5 bis 8 mm, deutlich erkennbar	Ausserhalb des Grenzbereiches Schlecht erkennbar
Verteilung Fleisch und Speck	Homogene Verteilung Gute Durchmischung	Ungenügende oder übermässige Durchmischung
Anteil Fleisch und Speck	60 % Magerfleisch 40 % Speck	Verhältnis nicht eingehalten (im Zweifelsfall Analyse)
Darmbeschaffenheit	Ohne Verhärtung Gut entfettet Löst sich gut ab	Verhärtung Ungenügend entfettet 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)	4.8 bis 5.4 (je nach Reifung)	Ausserhalb der Norm

Organoleptischer Test (zum Kochen: gekocht / getrocknet: roh)		
Farbe des Fleisches	Rosarot	Blassrosa, dunkelrot, gelblich
Konsistenz / Schnittbild	Nicht übermässig kompakt Gut abgegrenzte Stücke Mager- und Speckanteil 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 des Grenzbereiches Grosse und sichtbare Speckstücke Zu fein gescheffelt
Geruch (Rauch, Darm)	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 Falscher Geschmack Mangelnder Geschmack Süsslicher Geschmack <i>Saucisson vaudois sec</i> : ranziger Geschmack
Würzung	Ausgewogen und typisch für <i>Saucisson vaudois</i>	Zu viel oder zu wenig Salz Vorherrschende Gewürze Ungewöhnliche Gewürze
Sortierung des Fleisches	Fleisch ohne Sehnen	Vorhandensein von Sehnen, Schwarten, blutigen Teilen, Lymphknoten oder anderer fremdartiger Teile

² Für Würste, die einen Mangel aufweisen, darf die Bezeichnung *Saucisson vaudois* bzw. *Saucisson vaudois sec* nicht verwendet werden.

5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 9 Rückverfolgbarkeit

Die Hersteller sind verpflichtet, die Waag- oder Lieferscheine als Bescheinigung aufzubewahren. Sie dienen als Beweis, dass die für die Fabrikation verwendeten Tiere oder Fleischteile den Bedingungen von Artikel 6 des vorliegenden Pflichtenheftes entsprechen (Schweizer Fleisch).

Art. 10 Etikettierung

¹ Sämtliche *Saucisson vaudois* tragen an einer Schnur die nachfolgend aufgeführte, nummerierte Konformitätsmarke:



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

² Die Bestimmungen gelten sinngemäss für *Saucisson vaudois sec.*

Art. 11 Zertifizierungsstelle

¹ Zertifizierungsstellen sind: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCESp Nr. 054 oder Pro-Cert Safety AG, SCESp Nr. 038.

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