



Pflichtenheft

Walliser Trockenspeck

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 6. Mai 2015 des Bundesamtes für Landwirtschaft

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Walliser Trockenspeck, geschützte geografische Angabe (GGA).

Art. 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Herstellungsgebiet von *Walliser Trockenspeck* ist der Kanton Wallis. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

¹ *Walliser Trockenspeck* bezeichnet ein eingesalzenes, lang haltbares, getrocknetes und ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestelltes Produkt, das roh konsumiert wird.

² *Walliser Trockenspeck* darf gepresst, aber keinesfalls geräuchert werden. Die Trocknung ist regelmässig, die Form rechteckig. Der Gewichtsverlust gegenüber dem Frischprodukt schwankt je nach Fettauflage, liegt jedoch bei mindestens 30 Prozent.

³ *Walliser Trockenspeck* weist eine feste Textur auf. Das Fettgewebe ist weiss und mit Muskelfleisch durchwachsen.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

Die Eiweiss- und Fettzusammensetzung von *Walliser Trockenspeck* hängt vom Mästungsgrad der Schweine ab.

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften

Walliser Trockenspeck weist organoleptische Eigenschaften gemäss nachfolgendem Artikel 9 auf. Sein unverfälschter Geschmack und sein Aroma sind harmonisch auf die Salzung und die Gewürzpflanzen abgestimmt.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 6 Rohmaterial

Das Rohmaterial für die Herstellung von *Walliser Trockenspeck* setzt sich aus Schweinebauch ohne Knochen, mit oder ohne Knorpel zusammen.

Art. 7 Vorbereitung und Einsalzen

¹ Die zugeschnittenen Speckstücke werden von Hand oder maschinell mit einer Mischung aus Salz und Gewürzpflanzen eingerieben. Reifungs- und Rötstoffe sowie Zuckerarten sind zulässig.

² Vorrangig werden folgende Gewürzpflanzen verwendet: Knoblauch, Basilikum, Koriander, Estragon, Wacholder, Gewürznelke, Lorbeer, Liebstöckel, Majoran, Muskat, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Bohnenkraut, Salbei und Thymian. Die Verwendung anderer Pflanzen ist zulässig, sofern sie nicht dominieren.

³ Die Zugabe von Gewürzen und Pflanzen zur Färbung (beispielsweise Curry, Kurkuma, Paprika usw.) ist nicht erlaubt.

⁴ Folgende Zusatzstoffe sind in Mengen entsprechend der Lebensmittelgesetzgebung zulässig:

- a) Konservierungsmittel (E 250, E 251, E 252);
- b) Antioxidantien (E 300, E 301, E 302, E 330, E 331, E 332).

⁵ Spritzen ist nicht zulässig.

⁶ Die Speckstücke ruhen nach dem Einsalzen für mindestens fünf Tage bei einer Höchsttemperatur von 12 °C.

Art. 8 Trocknung

¹ Nach dem Einsalzen dürfen die Stücke gewaschen werden. Anschliessend werden die Stücke zum Trocknen an Stäben aufgehängt.

² Die Höchsttemperatur für die Trocknung beträgt 18 °C.

³ Während der Trocknung kann sich auf der Oberfläche der Stücke ein Edelschimmelbelag bilden.

⁴ Der Speck darf während der Trocknung gepresst werden.

⁵ Die Herstellung des Trockenspecks (Einsalzen, Trocknen und Veredeln) dauert mindestens vier Wochen.

4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle

Art. 9 Bewertung von *Walliser Trockenspeck*

¹ Anhand der technologischen und organoleptischen Kontrollen wird überprüft, ob der Trockenspeck die geschützte geografische Angabe *Walliser Trockenspeck* erhält.

	Standard	Mängel
Aussehen	Fettgewebe mit rotem, rosigem Muskelfleisch durchwachsen - sauberer Schnitt - gleichmässige Trocknung - rechteckige Form - weisses Fett	faserig - rissig - fleckig - Aufweisen von Gewürzen oder Pflanzen zur Färbung - Dominieren von anderen Pflanzen als der vorrangig verwendeten - gelblich - grünlich
Geruch	aromatisch - fleischig - unverfälscht	geräuchert - schimmelig - ranzig - Ammoniakgeruch - modrig - säuerlich - Dominieren von anderen Pflanzen als der vorrangig verwendeten
Textur	Beim Tranchieren fest - zart	zu wenig trocken - zu trocken - hart - faserig - gummiartig - körnig - sandig - klebrig
Geschmack	aromatisch - fleischig - unverfälscht	geräuchert - ranzig - Ammoniakgeschmack - modrig - schimmelig - säuerlich - unangenehm - faulig - pikant - adstringierend - zu salzig - Dominieren von anderen Pflanzen als der vorrangig verwendeten

² Jede Fleischprobe wird nach folgenden Punkten geprüft:

- a) Chemische Analyse: Q₂-Wert¹;
- b) Sensorische Prüfung: Aussehen (Schnittbild, Farbe, farbliche Homogenität), Geruch, Textur (Konsistenz im Mund), Geschmack (Unverfälschtheit, Salzung).

³ Die Kriterien «Aussehen», «Geruch», «Textur» und «Geschmack» werden von der Degustationskommission beurteilt. Für die geschützte Bezeichnung *Walliser Trockenspeck* muss der Trockenspeck mindestens Dreiviertel der Gesamtpunktzahl erreichen.

⁴ Beurteilungs- und Beschlussverfahren der Degustationskommission sind im *Kontrollhandbuch für Walliser Trockenspeck* festgelegt.

5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 10 Rückverfolgbarkeit

¹ Jeder Hersteller von *Walliser Trockenspeck* muss die Herkunft des Rohmaterials nachweisen (Schweizer Fleisch) und aufzeigen, dass das Fleisch im Wallis gesalzen, getrocknet und veredelt wurde.

² Jeder Hersteller von *Walliser Trockenspeck* muss die Rückverfolgbarkeit garantieren und sein Produkt zu diesem Zweck mit einem Kennzeichen versehen, das von der Herstellervereinigung und im *Kontrollhandbuch für Walliser Trockenspeck* festgelegt wird.

¹ Der Q₂-Wert entspricht dem Verhältnis zwischen Wassergehalt und gesamten Proteingehalt.

Art. 11 Etikettierung/Kennzeichnung

¹ Die Etikette von *Walliser Trockenspeck* muss den Vermerk «geschützte geografische Angabe» oder «GGA» sowie das nachfolgende Logo aufweisen:



² Abgepackte Produkte für die Selbstbedienung (z. B. Schalen und Portionen) müssen den Namen des Herstellers des *Walliser Trockenspecks* tragen.

Art. 12 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC)*, Nr. SCESp 054.

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im *Kontrollhandbuch für Walliser Trockenspeck* beschrieben; sie gelten für sämtliche Hersteller der Branche.