



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Walliser Trockenspeck*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP, Postfach 96,
1964 Conthey

2. Name des Erzeugnisses

Lard sec du Valais / Walliser Trockenspeck

3. Beantragter Schutz

Geschützte geografische Angabe (GGA)

4. Art des Erzeugnisses

Rohessspeck (gemäss Artikel 8 Absatz 4 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft zugelassene Bezeichnung für «Schweinefleischerzeugnis für den Rohverzehr»).

5. Nachweis der Repräsentativität

Die jährliche Herstellung von *Walliser Trockenspeck* wird auf 292 Tonnen geschätzt. 98,5 Prozent der Gesamtproduktion fällt auf die Mitglieder der Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP, die auch 90,6 Prozent der gesamten Hersteller von *Walliser Trockenspeck* ausmachen.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Walliser Trockenspeck ist keine Gattungsbezeichnung. Der Name steht seit jeher für ein typisches Walliser Produkt. Bereits 1874 verweist Alexandre de Torrenté auf gesalzenes Rind- und Schaffleisch als rein schweizerisches Produkt und Teil des Walliser Speisezettels. Gesalzenes und getrocknetes Fleisch war somit schon damals ein wichtiger Bestandteil der Ernährung der Walliser Bevölkerung. Am 1. Mai 1882 wird zum Zvieri auch ein Stück Speck serviert und im *Feuille d'avis du Valais* vom 4. März 1932 wird der *Walliser Trockenspeck* lobend erwähnt.

Walliser Trockenspeck ist auch im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz eingetragen, das Nahrungsmittel führt, die seit mindestens 40 Jahren durchgehend hergestellt werden. Zudem müssen die Produkte des Inventars heute konsumiert und produziert werden, verfügbar sein und eine besondere Verbindung zur Schweiz aufweisen.

Trockenspeck zählt zu den bekannten kulinarischen Spezialitäten des Wallis und gehört auf jeden echten Walliser Teller.

Diese Punkte zeigen, dass *Walliser Trockenspeck* früher wie heute eine traditionelle Walliser Bezeichnung und keine allgemeingültige Gattungsbezeichnung umfasst.

7. Geschichtliche Elemente

Das Trocknen von Fleischprodukten ist im Wallis seit dem 16. Jahrhundert belegt (Kosmografie von Sebastian Münster aus dem Jahr 1544). Zu jener Zeit ist die Schweinezucht im Wallis jedoch noch wenig entwickelt (vgl. Dissertation von Alain Dubois). Am Ende des 19. Jahrhunderts – die ersten konkreten Nachweise der Fleischtrocnung datieren auf diese Zeit – ändert sich dies. Zahlreich sind die Bauernfamilien, die für ihren Eigenbedarf ein Schwein halten, es selbst verarbeiten und die Haltbarkeit des Fleisches durch Trocknen sichern. Das Schlachten des Familienschweins jeweils im Spätherbst oder anfangs Winter blieb bis nach dem Zweiten Weltkrieg eine weit verbreitete Tradition. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das ganze Schwein – und nicht nur der Schinken – in einer Holzwanne eingesalzen und wenn möglich in einem offenen Stadel, der auf den Walliser Alpen als Vorratskammer diente, an der frischen und trockenen Bergluft getrocknet. Nach 1950 kennt der Trockenspeck die gleiche Entwicklung wie getrocknetes Rindfleisch. Das Trocknen verliert als Konservierungstechnik gegenüber dem Kühlen an Bedeutung, Rückgang der Eigenproduktion und Professionalisierung (gewerbliche oder industrielle Herstellung).

Die geschichtliche Entwicklung und die Bekanntheit von *Walliser Trockenspeck* sind gut belegt und bezeugen das jahrhundertealte Vorkommen von Trockenspeck im Wallis.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem «Terroir»

Walliser Trockenspeck ist für seinen starken Bezug zum «Terroir» bekannt, namentlich weil er auf jeden Walliser Teller (typisches Walliser Gericht) gehört.

Die Aufnahme von *Walliser Trockenspeck* in das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz sowie die gut belegte historische Entwicklung und Bekanntheit sind ebenfalls Nachweis des Bezugs zum «Terroir».

9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Wie der Speck eingelegt und getrocknet wird, war immer schon ein gut gehütetes Familiengeheimnis. Das Pflichtenheft für *Walliser Trockenspeck* trägt diesem Pragmatismus Rechnung. Der Hersteller kann beim Einsalzen und Trocknen nach eigener Rezeptur und eigenem Knowhow vorgehen. Es bestehen jedoch unter anderem folgende Einschränkungen und Spezifizierungen: ausschliessliche Verwendung von Schweizer Schweinebauchfleisch, Liste der zugelassenen Zusatzstoffe und Gewürzpflanzen, Spritzverbot bei der Salzung, erforderlicher Trocknungsgrad (Gewichtsverlust von mindestens 30 %), Kochsalzgehalt, Mindestdauer der Salzung von fünf Tagen, Mindestdauer der Speckherstellung von vier Wochen, Höchsttemperaturen für Salzung und Trocknung (12 °C bzw. 18 °C) usw.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

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

b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

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

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.

Walliser Trockenspeck weist eine feste Textur auf. Das Fettgewebe ist weiss und mit Muskelfleisch durchwachsen. Sein unverfälschter Geschmack und sein Aroma sind harmonisch auf die Salzung und die Gewürzpflanzen abgestimmt.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

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

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

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

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

Nach dem Einsalzen dürfen die Stücke gewaschen werden. Anschliessend werden die Stücke zum Trocknen an Stäben aufgehängt. Die Höchsttemperatur für die Trocknung beträgt 18 °C. Während der Trocknung kann sich auf der Oberfläche der Stücke ein Edelschimmelbelag bilden. Der Speck darf während der Trocknung gepresst werden.

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

d) Zertifizierungsstelle

Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Nr. SCESp 0054

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

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

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



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