



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für den *Boutefas*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Interprofession Charcuterie AOP, p.a. Terroir Fribourg, Route de Chantemerle 41, 1763 Granges-Paccot

2. Name des Erzeugnisses

Boutefas

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

4. Art des Erzeugnisses

Fleischware

5. Nachweis der Repräsentativität

Die *Boutefas*-Gruppierung ist ein Verband, dem einerseits Berufsverbände aus dem Bereich Schweineproduktion und andererseits solche der Produktionsstufe Metzgerei/Charcuterie angehören.

Dieser Branchenverband «Interprofession de la Charcuterie AOP» (ICAOP) vereint somit die Schweineproduzentinnen und -produzenten des Produktionsgebiets Waadt-Freiburg sowie die Freiburger und Waadtländer Metzgerinnen und Metzger, die mit dem Produktionsgebiet in einem engen Zusammenhang stehen. Alle beteiligten Körperschaften sind im Verband Mitglied.

Auf Produktionsstufe vereint die ICAOP die Waadtländer und Freiburger Schweineproduzentinnen und -produzenten, die einer Kommission von Prométerre oder dem Freiburgischen Bauernverband (Union des Paysans Fribourgeois, UPF) angehören. Suisseporcs, Prométerre und der Freiburgische Bauernverband sind direkt als Organisationsmitglieder und indirekt über ICAOP-Delegierte und das ICAOP-Komitee in der ICAOP vertreten. Somit ist die Repräsentativität in Bezug auf die Anzahl der Schweineproduzentinnen und -produzenten und das Produktionsvolumen gewährleistet.

Der Bereich Verarbeitung ist durch die Verbände «Association vaudoise des maîtres bouchers et charcutiers» (AVMBC), «Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg» (AMBCF) und/oder «Interprofession de la Charcuterie AOP» vertreten.

Die *Boutefas*-Gesamtproduktion wird auf etwa 26,2 t pro Jahr geschätzt. Die von ICAOP-, AVMBBC- und AMBCF-Mitgliedern produzierte Menge beläuft sich auf 25,5 t, was 97,4 % der geschätzten Gesamtproduktion entspricht, und stammt von 41 erfassten Herstellerinnen und Herstellern – von denen 5 bekanntgegeben haben, dass sie das Vorgehen nicht unterstützen. Von diesen 5 Herstellerinnen und Herstellern sind 2 weder direkt noch indirekt Mitglied der Gruppierung. Somit verarbeiten und veredeln die Mitglieder der Gruppierung mehr als die Hälfte der Gesamtproduktion.

Von den 41 erfassten *Boutefas*-Herstellerinnen und -Herstellern sind deren 39 Mitglied der Gruppierung, was 95 % entspricht. Sie machen somit über 60 % aus.

Die Statuten der Gruppierung zeigen, dass sie nach demokratischen Kriterien organisiert ist.

Dadurch ist die Repräsentativität der Gruppierung gegeben.

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

Zahlreiche historische Quellen belegen die Verwendung des Wortes «*Boutefas*». Im regionalen Patois wurde die kürzere Bezeichnung «*Boutefa*» verwendet, womit eine grosse Wurst gemeint war. Darüber hinaus ist der *Boutefas* durch verschiedene Abkommen zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen geschützt (u. a. durch Abkommen mit Russland, Georgien und Jamaika).

Schliesslich ist der *Boutefas* im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgeführt, das Nahrungsmittel auflistet, die seit mindestens 40 Jahren durchgehend hergestellt, heute noch konsumiert, produziert und verkauft werden sowie einen besonderen Bezug zur Schweiz haben.

Aus diesen Gründen ist die Bezeichnung «Boutefas» nicht als generisch anzusehen.

7. Geschichtliche Elemente

Die Schweinehaltung, die Schlachtung und die erste Zerlegung beruhen auf den traditionellen Strukturen der Schweineproduktion in den Kantonen Freiburg und Waadt, die einerseits Gemeinsamkeiten aufweisen und zwischen denen andererseits ein Wechselverhältnis besteht, weil sie voneinander abhängig sind und sich gleichzeitig gegenseitig ergänzen. Ihnen gemeinsam sind die Käseproduktion und die Verwendung der anfallenden Molke. Das Wechselverhältnis betrifft zwei Ebenen. Erstens führte die Tradition der Molkeverwendung in einigen Regionen Freiburgs dazu, dass die Molke an die Schweineproduzentinnen und -produzenten weitergegeben wurde, die sie ihren Zuchtsauen verfütterten, während im Kanton Waadt und den an Freiburg angrenzenden Gebieten die Molke bei den Käserinnen und Käsern verblieb, die sie ihren Mastschweinen verfütterten. Daraus ergibt sich die Tatsache, dass eine Region die Ferkel mästet, die von der anderen gezüchtet worden sind – wodurch sich die beiden Regionen ergänzen, aber auch voneinander abhängig sind. Noch heute ist der Kanton Freiburg auf die Mast und Schlachtung von Schweinen auf Waadtländer Boden angewiesen. Zweitens gibt es ein offensichtliches und in der Tradition begründetes Wechselverhältnis zwischen den Kantonen Freiburg und Waadt in Bezug auf die Grasproduktionsflächen, die für die Milch- und Käseproduktion prädestiniert sind, und die Getreideproduktionsflächen, die die unverzichtbaren Ergänzungsfuttermittel für die Schweinegenerationen liefern.

Diese Elemente ermöglichen es, das geografische Gebiet, in dem das Schweinefleisch zur *Boutefas*-Herstellung produziert wird, abzugrenzen.

Die ältesten Aufzeichnungen über die Herstellung und das Räuchern des *Boutefas* stammen aus dem Jahr 1634, worin die Bezeichnung «*bourrifas*» verwendet wird, in Anlehnung an das Verb «*bourrer*» («füllen» oder «stopfen»).

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem «Terroir»

Typisch für die Herstellung des Rohstoffs ist, dass die Schweineproduktion im Waadtland und in Freiburg traditionell eine Möglichkeit war, die Molke aus den Käseereien zu verwerten. Die Herstellung von Gruyère und anderen Käsespezialitäten des Kantons (Vacherin Mont-d'Or, Tomme Vaudoise usw.) erlebte zwischen dem Ende des 19. und Mitte des 20. Jahrhunderts einen Aufschwung. Im Zuge dieses Wachstums wurde auch mehr Schweinefleisch produziert, was wiederum die Produktion der Waadtländer und Freiburger Fleisch- und Wurstwaren ankurbelte. Auch die Ergänzungsfuttermittel, die zur Schweinemast benötigt wurden, stammten aus den Kantonen Waadt und Freiburg, einer wichtigen Getreideanbauregion der Schweiz. Dabei handelte es sich hauptsächlich um Gerste, bis sich vor circa 20 Jahren die Standardeigenschaften dieses Getreides veränderten, was aber nichts mit der Haltung von Schlachttieren zu tun hatte. Man weiss heute, dass diese «alte» Gerste viel weniger reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren war als heutzutage. Durch dieses typische Schweinefutter entsteht festes Fleisch und somit grosse Wurstwaren, deren Scheiben ihre ursprüngliche Form beibehalten.

Die typischen Eigenschaften des Produkts werden durch das spezifische Futter im geografischen Gebiet gewährleistet, und ein Bericht von Agroscope (des Kompetenzzentrums des Bundes für landwirtschaftliche Forschung) belegt, dass der zur Herstellung von *Boutefas* verwendete Rohstoff die Merkmale des geografischen Gebiets einhält.

Betreffend die typischen Eigenschaften des Endprodukts kann gesagt werden, dass es sich beim *Boutefas* um eine geräucherte Rohwurst aus Schweinefleisch handelt. Ein typisches Merkmal des Endprodukts ist, dass der *Boutefas* in Schweinedickdärme abgefüllt wird, daher seine stattliche Grösse. Dank des Volumens des Darms (Schweinedickdarms) kann der *Boutefas* während der Reifungsphase seinen besonderen Geschmack entfalten, der ihn von anderen Würsten unterscheidet.

9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren (wenn vorhanden)

Der *Boutefas* wird aus Fleisch von Schweinen hergestellt, deren Geburt, Aufzucht und Mast auf Waadtländer oder Freiburger Boden erfolgen. Die Schweine werden mit Getreide und Molke aus den Kantonen Waadt und Freiburg gefüttert. Diese beiden Futtermittel machen mindestens 80 % des Schweinefutters (berechnet in Trockensubstanz) aus. Nach dem Abfüllen der Wurstmasse in die Därme wird der *Boutefas* abgetropft und gegebenenfalls getrocknet, bevor er bei einer Temperatur zwischen 18 und 28 °C kaltgeräuchert wird. Der Rauch entsteht durch das Verbrennen von Sägemehl oder von einer Mischung aus unbehandeltem Nadel- oder Laubholz.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Rohstoffproduktion (die Geburt, Aufzucht und Mast der Schweine, die Schlachtung und erste Zerlegung, die Getreide-, Eiweisspflanzen- und Molkeproduktion sowie die Futterproduktion) erfolgt in den Kantonen Waadt und Freiburg. Das geografische Herstellungsgebiet des *Boutefas* (Produktion, Räuchern, Sieden und Zerteilen) umfasst die Kantone Waadt und Freiburg, mit Ausnahme des Sensebezirks.

b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

Der *Boutefas* ist eine Rohwurstware mit abgebrochener Reifung, die ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestellt und gekocht genossen wird. Das grob gehackte Schweinefleisch und die Naturräucherung verleihen dem *Boutefas* seinen unverkennbaren und angenehmen Geschmack. Das Fertigtgewicht variiert in der Regel zwischen 600 g und 3 kg. Er ist aussen goldbraun. Beim organolepti-

schen Test zeigt er sich nicht übermässig kompakt und hat einen angenehmen Fleisch- und Rauchgeruch.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Herstellung des *Boutefas* umfasst die folgenden Schritte: die Produktion des Schweinefleisches (Geburt, Aufzucht, Mast der Schweine und Schlachtung) und die Herstellung des *Boutefas* (Sortierung des Fleisches, Zubereitung, Zerkleinerung, Kneten, Abfüllung, Umrötung und Räucherung). Die Schweineschlachtkörper müssen mindestens 80 kg wiegen.

Für die Herstellung des *Boutefas* muss der Rohstoff sortiert werden. Er wird aus einer Schweinefleischmischung hergestellt. Das Mengenverhältnis zwischen Magerfleisch und Speck beträgt 65 % zu 35 %. Die Wurstmasse wird ausschliesslich in Schweinedickdärme abgefüllt, von denen ein Ende natürlicherweise geschlossen ist. Das andere Ende wird mit einer Schnur abgebunden. Nach dem Abtropfen kann der *Boutefas* getrocknet werden. Der *Boutefas* wird bei einer durchschnittlichen Temperatur von 18 bis 28 °C kaltgeräuchert. Der Rauch entsteht durch das Verbrennen von Sägemehl oder unbehandeltem Nadel- oder Laubholz oder einer Mischung aus beiden. Die Mindestdauer für die Umrötung und das Räuchern beträgt 48 Stunden. Chemische Färbung durch Farbbad oder Färbemittel ist verboten.

d) Zertifizierungsstelle

Organisme intercantonal de certification (OIC; SCESp 0054)

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Alle *Boutefas*-Herstellerinnen und -Hersteller haben die Belege (Waag- oder Lieferscheine) aufzubewahren als Nachweis dafür, dass die für die Herstellung des *Boutefas* verwendeten Schweinekörper oder -teilstücke den Anforderungen des Pflichtenheftes entsprechen. Alle Erzeugnisse, die mit der geschützten Bezeichnung in Verkehr gebracht werden, müssen mit einem Identitätskennzeichen, der geschützten Bezeichnung und den Angaben der Zertifizierungsstelle versehen sein. Der *Boutefas* wird stückweise verkauft, wobei jede Wurst per Schnur mit einem Identitätskennzeichen versehen wird. Die Etikette für die Vorverpackung des *Boutefas* muss den Vermerk «geschützte Ursprungsbezeichnung» oder «GUB» sowie das von der Gruppierung definierte Logo aufweisen. Abgepackte Produkte für die Selbstbedienung (z. B. Schalen und Portionen) müssen den Namen der Herstellerin oder des Herstellers des *Boutefas* tragen.

