



# 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

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

<sup>2</sup> *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.

<sup>3</sup> *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**

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

<sup>2</sup> 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.

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

<sup>4</sup> 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).

<sup>5</sup> Spritzen ist nicht zulässig.

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

#### **Art. 8 Trocknung**

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

<sup>2</sup> Die Höchsttemperatur für die Trocknung beträgt 18 °C.

<sup>3</sup> Während der Trocknung kann sich auf der Oberfläche der Stücke ein Edelschimmelbelag bilden.

<sup>4</sup> Der Speck darf während der Trocknung gepresst werden.

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

### **4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle**

#### **Art. 9 Bewertung von *Walliser Trockenspeck***

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

	<b>Standard</b>	<b>Mängel</b>
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

<sup>2</sup> Jede Fleischprobe wird nach folgenden Punkten geprüft:

- a) Chemische Analyse: Q<sub>2</sub>-Wert<sup>1</sup>;
- b) Sensorische Prüfung: Aussehen (Schnittbild, Farbe, farbliche Homogenität), Geruch, Textur (Konsistenz im Mund), Geschmack (Unverfälschtheit, Salzung).

<sup>3</sup> 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.

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

## 5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

### Art. 10 Rückverfolgbarkeit

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

---

<sup>1</sup> Der Q<sub>2</sub>-Wert entspricht dem Verhältnis zwischen Wassergehalt und gesamten Proteingehalt.

**Art. 11**                   Etikettierung/Kennzeichnung

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



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

**Art. 12**                   Zertifizierungsstelle

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

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