



# Pflichtenheft

## ***Bündnerfleisch***

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 24. September 1999 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 8. Juli 2003 und 26. März 2010.

### **1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen**

**Art. 1** Name und Schutz

*Bündnerfleisch*, Geschützte geografische Angabe (GGA).

**Art. 2** Geografisches Gebiet

Kanton Graubünden.

### **2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses**

**Art. 3** Physikalische Merkmale

*Bündnerfleisch* ist eine Rohpökelfleischware, hergestellt aus Stotzenfleisch von Tieren der Rindergattung. Das Produkt ist rechteckig, von fester Konsistenz und tieferer Farbe im Innern. Auf der Oberfläche bildet sich im Verlaufe der Reifung (Trocknung) Edelschimmel, der vor der Konfektionierung regelmässig entfernt wird.

**Art. 4** Chemische Merkmale

100 g *Bündnerfleisch* enthalten:

Energie:	652 - 1024 kJ (154 - 243 kcal)
Eiweiss:	34 – 44 g
Fett:	weniger als 7 g
Kohlenhydrate:	weniger als 2 g, wobei höchstens 0,5 g pro 100 g Rohmaterial zugesetzt werden darf
Wasser:	46 – 53 g
pH-Wert:	Der pH-Wert muss zwischen 5,4 –6,2 betragen.

**Art. 5** Organoleptische Beschreibung

*Bündnerfleisch* hat ein ausgeprägtes Pökelaroma, unterstützt durch Gewürznoten und Edelschimmel.

**Art. 6** Beschreibung des Endproduktes

Das Endprodukt *Bündnerfleisch* wird wie folgt beschrieben:

Farbe/Aussehen: tiefrote Farbe im Innern  
Geruch/Geschmack: ausgeprägtes Pökelaroma, luftreifungsaromatisch

**3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode**

**Art. 7** Rohmaterial

Verwendete Muskelstücke:

- Unterspälte (Unterschale)
- runder Mocken (Fisch, Schlüssel)
- Eckstück (Oberschale)
- Vorschlag (runde und flache Nuss)

**Art. 8** Art der Erzeugung

<sup>1</sup> Vorbereiten der Fleischstücke und Einsalzen

Die gut durchgekühlten Fleischstücke werden von Fett, Sehnen und Faszien befreit, bevor sie mit einer Salz-Pökelfstoff-Gewürzmischung eingerieben werden. Neben Pfeffer können Gewürze wie Knoblauch, Ingwer, Wacholder, Lorbeer, Piment und weitere verwendet werden. Die genaue Zusammensetzung der Gewürzmischung ist individuell unterschiedlich.

<sup>2</sup> Pökellung

Nach dem „Einsalzen“ werden die Fleischstücke kompakt in Standen geschichtet. Dabei bildet sich im Laufe der Zeit eine Eigenlake. Je nach Grösse der Fleischstücke dauert die Pökellung zwischen fünf Tagen und fünf Wochen. Neue Technologien im Salz- und Pökelfverfahren (Tumbler-, Vakuumtechnologie und Injektionsverfahren) sind erlaubt.

<sup>3</sup> Vorbereiten der Fleischstücke zur Trocknung

Die gepökelteten Fleischstücke werden in der Regel abgewaschen und anschliessend zum Trocknen aufgehängt oder während einem bis zehn Tagen bei Temperaturen zwischen 2 und 10° C weitergelagert und „durchgebrannt“ oder während fünf bis zehn Tagen bei zu Beginn höheren und nachher sinkenden Temperaturen (25 und 10°C) gelagert. Vor oder unmittelbar nach diesem Schritt werden die einzelnen Fleischstücke regelmässig mit einer luft- und feuchtigkeitst durchlässigen Umhüllung versehen.

<sup>4</sup> Trocknungsphase

Erfolgt die Trocknung nördlich des Alpenkamms, muss sie in einer Höhe von mehr als 800 m über Meer erfolgen. Die Fleischstücke werden anschliessend luftgetrocknet. In entsprechend eingerichteten Betrieben wird die Temperatur zwischen 8-18° C gehalten. Die Trocknungsphase dauert 5-17 Wochen. In dieser Zeit werden die Fleischstücke wiederholt gepresst, um das Fleisch rechteckig zu formen und den Flüssigkeitsausgleich zwischen Kern- und Randzone zu fördern. Der Gewichtsverlust, beträgt zwischen 45 und 55 Prozent. In den traditionellen Betrieben erfolgt die Trocknung der Fleischstücke ausschliesslich mit Aussenluft. Die Temperatur wird nicht gesteuert und darf deshalb in diesen Betrieben zwischen 0 bis 18° C schwanken. Der konservierende Effekt wird ausschliesslich durch die Pökellung und Trocknung erreicht. Bündnerfleisch wird nie geräuchert.

<sup>5</sup> Vorbereitung für den Verkauf

Vor der Konfektionierung, die auch ausserhalb des geografischen Gebietes erfolgen kann, werden der Edelschimmel und die Umhüllung regelmässig entfernt.

**Art. 9**                      Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> ProCert Safety AG, Thunstrasse 17, 3000 Bern 6 (SCES 038).

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im separaten Kontrollhandbuch Bündnerfleisch, erstellt durch die Zertifizierungsstelle und die gesuchstellende Gruppierung, festgehalten. Diese sind für Benützer der GGA verbindlich.

**Art. 10**                      Spezifische Elemente der Kennzeichnung

<sup>1</sup> Alle Erzeugnisse, die mit der geschützten Bezeichnung in Verkehr gebracht werden, müssen mit einem Wort-/Bild-Signet versehen werden, das die geschützte Bezeichnung und die Zertifizierungsstelle nennt. Das Signet wird verkauft. Der Preis deckt einerseits die Produktions- und Vertriebskosten und andererseits die Aufwendungen im Zusammenhang mit der Kontrolle und der Verteidigung der geschützten Bezeichnung.

<sup>2</sup> Mit besonderer Kontrolle der Zertifizierungsstelle kann das Signet in das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial der Fabrikationsbetriebe integriert werden. In diesem Fall ist der Zertifizierungsstelle auch Aufschluss über das Datum, Gewicht und die Anzahl der hergestellten und verwendeten Verpackungen zu erteilen.

<sup>3</sup> Eine Übersetzung dieser Angaben ist zulässig.