



# Pflichtenheft

## ***Berner Zungenwurst***

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 30. April 2019 des Bundesamtes für Landwirtschaft

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

**Art. 1** Name und Schutz

*Berner Zungenwurst*, geschützte geografische Angabe (GGA)

**Art. 2** Geografisches Gebiet

Die *Berner Zungenwurst* wird im Kanton Bern hergestellt. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine und Rinder erfolgt in der Schweiz. Minimalstandard ist QM Schweizer Fleisch.

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

**Art. 3** Physische Eigenschaften

<sup>1</sup> Die *Berner Zungenwurst* ist eine Brühwurst, die sowohl heiss (sieden oder braten) als auch kalt verzehrt wird. Sie wird aus Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch und Schüttung bestehend aus Wasser/Eis und Schwarte hergestellt.

<sup>2</sup> Sie wird in natürlichen Rindsmittel- oder Kunstfaserdarm mit Berner Wappen abgefüllt und im Heissrauch geräuchert. Die Därme haben eine Kalibrierung von 45 bis 65 mm. Das Fertiggewicht kann variieren.

<sup>3</sup> Die Farbe ist hellbraun bis gold-/dunkelbraun.

**Art. 4** Chemische Eigenschaften

Chemische Werte:

Gesamtprotein	mind.	13 %
Fettanteil	max.	30 %
NaCl	max.	2,2 %
Kohlenhydrate	max.	1 %

**Art. 5** Organoleptische Beschreibung des Endproduktes

Die *Berner Zungenwurst* schmeckt im gekochten Zustand fleischig, charakteristisch arttypisch mild-rauchig, würzig, leicht nach Pfeffer, Macis und Kardamom, Piment sowie wahlweise leicht nach Knoblauch und Muskatnuss.

**3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode**

**Art. 6** Rohmaterial und Zutaten

Die gesamte abfüllbereite Masse setzt sich zusammen aus:

Rindfleisch ausgeblitzt 30% (bestehend aus Rindfleisch 60-70%, Schüttung 30-40%, Schwarte 0-10%)  
Schweinefleisch 50%  
Speck 20%

**Art. 7** Zutaten und Zusatzstoffe

<sup>1</sup> Folgende Zutaten für die Herstellung der *Berner Zungenwurst* sind obligatorisch:

- a) Schweinewurstfleisch S2
- b) Speck S5
- c) Rindswurstfleisch R2
- d) Schüttung bestehend aus Wasser/Eis
- e) Schwarte
- f) Kochsalz zwischen 0 und 22 g/kg Masse
- g) Pfeffer, Macis, Kardamom, Piment
- h) Rindermitteldärme oder rauchdurchlässige Kunstdärme mit einem Durchmesser von 45 bis 65 mm (als Alternative in rauchundurchlässige Kunstdärme bzw. Top-Darm). Es muss eine Stückwurst sein.

<sup>2</sup> Folgende Zutaten sind zusätzlich erlaubt:

- a) Dextrose, Glucosesirup, Saccharose
- b) Muskatnuss, Knoblauch

<sup>3</sup> Folgende Zusatzstoffe oder gleichwertige Substanzen dürfen in Mengen gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung zugesetzt werden:

- a) Stabilisatoren E 450 und E 451
- b) Säureregulatoren E 301 und E 331
- c) Geschmacksverstärker E 621
- d) Nitrite E 249, E 250

#### **Art. 8** Herstellung

<sup>1</sup> Das Rindfleisch wird mit der Schüttung, Schwarte, Salz und Phosphat vermischt und fein zerkleinert (geblitzt). Diese entstandene Emulsion wird als Ausblitz bezeichnet und wird mit dem grob gehackten Schweinefleisch 5 mm, Speck 5 mm, Salz und den Gewürzen vermengt, genannt Brät. Durch das Erhitzen denaturieren die Proteine und die Wurst wird schnittfest.

<sup>2</sup> Rohmaterialzusammenstellung:

- a) Das Rohmaterial wird gemäss Rezeptur zusammengestellt.
- b) Die Zutaten und Zusatzstoffe gemäss Art. 7 können einzeln oder in Form einer Kombimischung eingesetzt werden. Die Dosierung der einzelnen Zutaten ist betriebspezifisch bzw. nach Guter Herstellpraxis (GHP).

<sup>3</sup> Herstellung der Brätmasse:

Nach betriebsüblicher Technologie (nach Fachbuch der Schweizer Fleischwirtschaft).

Die Brätherstellung erfolgt auf geeigneten Anlagen (z.B. Kutter/Blitz und Scheffel), wobei aus dem bereitgestellten Fleisch und den weiteren Zutaten und Zusatzstoffen ein grobes, leicht rosa, gut bindiges Wurstbrät hergestellt wird.

Der Ausblitz besteht aus Rindfleisch und Schüttung, das Rindfleisch wird auf kleiner Tourenzahl mit 1/3 Schüttung geblitzt. Bei einer Temperatur von ca. 5°C wird das Phosphat dazugegeben. Anschliessend wird auf hohe Tourenzahl eingestellt und die restliche Schüttung dazugegeben. Bei ca. 8°C wird das Salz dazu gegeben. Bei einer Temperatur von ca. 10° - 12°C ist die Masse zu einer bindefähigen Homogenisat verarbeitet. Das gehackte Schweinefleisch, der gehackte Speck, Gewürze, Salz und Zusatzstoffe werden nun mit dem Ausblitz gut vermengt bis das Brät eine homogene Konsistenz aufweist. Die Brätmasse wird mit dem Wurstfüller fachgerecht in die vorgenannten Wursthüllen eingefüllt, heiss geräuchert und anschliessend gebrüht.

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

#### **Art. 9** Produktkontrolle

<sup>1</sup> Die *Berner Zungenwurst* wird nach folgenden Kriterien bewertet:

<b>Kontrolle aussen</b>	<b>Standard</b>	<b>Fehler</b>
Farbe	gold-dunkelbraune Färbung	gelblich, gräulich, fleckig
Darm	glatt, gleichmässig, mit dem Brät gut verbunden	schmierig, Lufteinschluss, runzelig
Geruch	Nach frischem Fleisch, leichtes Raucharoma	ranzig, säuerlich
<b>Optische Kontrolle innen</b>	<b>Standard</b>	<b>Fehler</b>
Brät	grob, gute Fettverteilung, keine Knorpel, fest, trocken, kein schmieren beim Anschneiden	fleckig, weich, Gelabsatz, fettig, schmierig im Anschnitt
Farbe	gleichmässig verteilte Fettstruktur, hellbraun bis gold-/dunkelbraun, Fleischstruktur erkennbar	gräulich, Rotstich, nur im Kern rosa/ brauner Rand, dunkel
<b>Organoleptischer Test</b>	<b>Standard</b>	<b>Fehler</b>
Geruch / Geschmack, Aroma	mildes Raucharoma, fleischig, aromatisch, keine dominierenden Aromen einzelner verwendeter Gewürze	salzig, säuerlich, süss, fettig, ranzig, Würzung nicht abgerundet / abgestimmt (einzelne Gewürze dominieren)
Konsistenz	fest, trocken, angenehmer Biss, homogen	klebrig, wässrig, weich, schmalzig, schwammig, bröckelig

<sup>2</sup> Für die Sensorische Beurteilung GGA — *Berner Zungenwurst* wird mit der folgenden Tabelle gearbeitet und mit den einzelnen Kriterien beurteilt. Jedes Bewertungskriterium bekommt eine Punktzahl. Somit können maximal 20 Punkte vergeben werden. Zielsetzung: mindestens 14 Punkte, wobei das Kriterium «Geschmack» mindestens 2 Punkte erreichen muss und es darf kein Kriterium mit „1“ bewertet sein. Die geschützte Bezeichnung *Berner Zungenwurst* GGA darf nur verwendet werden, wenn die Zielsetzung erfüllt ist.

Skala	Aussehen Äusseres – allgemeine Beurteilung	Aussehen Inneres – allgemeine Beurteilung	Konsistenz – allgemeine Beurteilung	Geruch – allgemeine Beurteilung	Geschmack / Aroma – allgemeine Beurteilung
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gleichmässiger Darm</li> <li>- glatte Oberfläche</li> <li>- matte Oberfläche</li> <li>- goldig-mittelbraune Farbe</li> <li>Zubereitet (gekocht, gebraten):</li> <li>- kaum Fettaustritt kontrolliert</li> <li>- kein Wasseraustritt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gleichmässiger Darm</li> <li>- glatte Oberfläche</li> <li>- matte Oberfläche</li> <li>- goldig-mittelbraune Farbe</li> <li>Zubereitet (gekocht, gebraten):</li> <li>- kaum Fettaustritt kontrolliert</li> <li>- kein Wasseraustritt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kompakter, fester Biss</li> <li>- nicht gummig</li> <li>- nicht trocken</li> <li>- nicht feucht</li> <li>Zubereitet (gekocht, gebraten):</li> <li>siehe oben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aromatisch-harmonisch</li> <li>- fleischig</li> <li>- ausgeglichen</li> <li>- leicht rauchig</li> <li>- nicht säuerlich</li> <li>Zubereitet (gekocht, gebraten):</li> <li>siehe oben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aromatische Würzung</li> <li>- fleischig</li> <li>- fein rauchig</li> <li>Zubereitet (gekocht, gebraten):</li> <li>siehe oben</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- leicht ungleichmässiger Darm</li> <li>- leicht faltige Oberfläche</li> <li>- leicht glänzende Oberfläche</li> <li>- leicht dunkle oder helle mittelbraune Farbe</li> <li>Zubereitet (gekocht, gebraten):</li> <li>- leichter Fettaustritt</li> <li>- kaum Wasseraustritt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gleichmässige Fett-/Fleischzeichnung</li> <li>- kaum Fettabsatz</li> <li>- kaum Geleeabsatz</li> <li>- kaum Hohlstellen</li> <li>- kaum Schwarten oder Sehnen sichtbar</li> <li>Farbe:</li> <li>- fast gleichmässig</li> <li>- fleischig rosa</li> <li>Zubereitet (gekocht, gebraten):</li> <li>- leichter Fettaustritt</li> <li>- kaum Wasseraustritt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kompakter fester Biss</li> <li>- leicht gummig</li> <li>- leicht trocken</li> <li>- leicht feucht</li> <li>Zubereitet (gekocht, gebraten):</li> <li>siehe oben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- schwach aromatisch</li> <li>- leicht harmonisch</li> <li>- leicht fleischig</li> <li>- leicht rauchig</li> <li>- leicht säuerlich</li> <li>Zubereitet (gekocht, gebraten):</li> <li>siehe oben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- leicht abgestimmte Würzung</li> <li>- leicht aromatische Würzung</li> <li>- fleischig</li> <li>- leicht rauchig</li> <li>- kaum salzig</li> <li>- kaum säuerlich</li> <li>- kaum bitter</li> <li>- kaum süsslich</li> <li>- kaum leimig</li> <li>Zubereitet (gekocht, gebraten):</li> <li>siehe oben</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ungleichmässiger Darm</li> <li>- faltige Oberfläche</li> <li>- leicht glänzende Oberfläche</li> <li>- hell oder dunkel,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- starke Fettzeichnung</li> <li>- kaum Fettabsatz</li> <li>- kaum Geleeabsatz</li> <li>- kleine Hohlstellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- weicher Biss</li> <li>- griessig</li> <li>- gummiartig</li> <li>- feucht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kaum aromatisch</li> <li>- kaum harmonisch</li> <li>- kaum fleischig</li> <li>- kaum ausgeglichen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- unabgestimmte Würzung</li> <li>- schwache aromatische Würzung</li> <li>- fleischig</li> </ul>

	<p>mittelbraune Farbe Zubereitet (gekocht, gebraten):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- leichter Fettaustritt</li> <li>- leichter Wasseraustritt</li> </ul>	<p>- feine Schwarten oder Sehnen sichtbar Farbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- leicht ungleichmässig</li> <li>- leichter Rosa- oder Graustich</li> </ul> <p>Zubereitet (gekocht, gebraten):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- leichter Fettaustritt</li> <li>- kein Wasseraustritt</li> </ul>	<p>- trocken Zubereitet (gekocht, gebraten): siehe oben</p>	<p>- stark rauchig - säuerlich Zubereitet (gekocht, gebraten): siehe oben</p>	<p>- stark rauchig - salzig - säuerlich - bitter - süsslich - leimig Zubereitet (gekocht, gebraten): siehe oben</p>
1	<p>- stark abweichender Darm - schrumpelige Oberfläche - stark glänzende Oberfläche - beige oder dunkelbraune Farbe - schmierig Zubereitet (gekocht, gebraten):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- starker Fettaustritt</li> <li>- starker Wasseraustritt</li> </ul>	<p>- starke, ungleichmässige Fett- und Fleischzeichnung - Fettabsatz - Geleeabsatz - Hohlstellen - grobe Schwarten oder Sehnen sichtbar Farbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ungleichmässig</li> <li>- grauer oder roter Kern</li> </ul> <p>Zubereitet (gekocht, gebraten):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- starker Fettaustritt</li> <li>- starker Wasseraustritt</li> </ul>	<p>- sehr weicher Biss - sehr gummiartig - sehr trocken - sehr feucht - sehr griessig Zubereitet (gekocht, gebraten): siehe oben</p>	<p>- nicht aromatisch - nicht harmonisch - nicht fleischig - nicht ausgeglichen - nicht oder harzig rauchig - sehr säuerlich Zubereitet (gekocht, gebraten): siehe oben</p>	<p>- keine abgestimmte Würzung - keine aromatische Würzung - nicht fleischig - stark rauchig - stark salzig - stark säuerlich - stark bitter - stark süsslich - stark leimig - ranzig Zubereitet (gekocht, gebraten): siehe oben</p>

## 5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

### Art. 10 Spezifische Elemente der Kennzeichnung

Die Bezeichnung der Berner Zungenwurst erfolgt in einer Amtssprache und gegebenenfalls in englischer Sprache oder der Sprache des Exportlandes. Zusätzlich wird die Berner Zungenwurst mit einem speziellen «Berner Bär» als Gütesiegel gekennzeichnet, in Form der nachfolgenden Bild/-Textmarke:



### Art. 11 Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Zertifizierungsstellen sind Organisme Intercantonal de Certification OIC, Nr. SCESp0054 und Pro-Cert AG, Nr. SCESp0038.

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in einem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch beschrieben.

