



Pflichtenheft

Longeole

eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 20. März 2009 des Bundesamts für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 18. Dezember 2024.

Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1 Name und Schutz

Longeole, geschützte geografische Angabe (GGA).

Artikel 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet der Verarbeitung und Veredelung der *Longeole* ist der Kanton Genf.

Abschnitt 2 Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 3 Physische Merkmale

¹ Die *Longeole* ist eine Rohwurst mit abgebrochener Reifung, die ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestellt und mit Fenchelsamen gewürzt wird.

² Die Wurstmasse wird in Schweine- oder Rinderdärme abgefüllt, deren Eigenschaften in Artikel 8 Absatz 4 beschrieben sind. Die *Longeole* ist von länglicher Form. Ihr Verkaufsgewicht beträgt zwischen 250 und 650 g.

Artikel 4 Chemische Merkmale

Die Analysewerte des verkaufsfertigen Produkts sind:

	Minimum / Maximum	
Fettanteil	20 %	35 %
Proteingehalt	13 %	23 %

Artikel 5 Organoleptische Merkmale

Die *Longeole* hat das übliche Aroma einer Schweinewurstware durchsetzt mit Fenchelaroma. Die sämige Wurst setzt einen aromatischen Duft und Geschmack nach Fleisch, Gewürzen und Fenchel frei.

Abschnitt 3 Beschreibung der Herstellungsmethode

Artikel 6 Rohstoff

¹ Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

² Die gesamte abfüllbereite Masse besteht aus Schweinefleisch und zwar aus einem Drittel Schwein II (S II¹), einem Drittel Hals- und/oder Nackenspeck (S V²) und einem Drittel roher Schwarte.

Artikel 7 Zutaten und Zusatzstoffe

¹ Die vorgeschriebenen Zutaten und erlaubten Zusatzstoffe für die Herstellung von *Longeole* sind:

- a) Schweinefleisch (S II¹);
- b) Hals- und/oder Nackenspeck (S V²);
- c) Schwarte;
- d) Nitritpökelsalz (Kochsalz und E 250) und / oder Kochsalz;
- e) ganze nicht medizinische Fenchelsamen, gemahlener weisser Pfeffer;
- f) Schweinedarm oder Rinder-Mitteldarm.

² Folgende Zutaten für die Herstellung von *Longeole* sind fakultativ:

- a) Saccharose im Umfang von höchstens 2 g / kg Masse, ausschliesslich bei Nichtverwendung von Nitritpökelsalz,
- b) Weisswein, Knoblauch, Schalotten, Koriander, Macis oder Muskat, wobei diese das charakteristische Fenchel-Aroma der *Longeole* nicht überdecken dürfen.

³ Alle weiteren Zutaten und Zusatzstoffe sind nicht gestattet.

Artikel 8 Herstellungsschritte

Die Herstellung umfasst die folgenden Schritte:

1. Die Verarbeitung des frischen Fleisches hat spätestens am fünften Tag nach der Schlachtung zu erfolgen.
2. Wird es tiefgekühlt, hat die Tiefkühlung spätestens am fünften Tag nach der Schlachtung zu erfolgen. Die Tiefkühldauer darf 3 Monate nicht überschreiten. Die Chargen müssen klar identifiziert sein.
3. Hacken, Würzen und Vermengen: Die Masse aus Fleisch, Speck und roher Schwarte wird in 5 mm bis 8 mm grosse Körner gehackt (Scheffel oder Messer) und anschliessend gewürzt und vermengt.
4. Füllen: Die Masse wird in einen Schweine- oder Rinderdarm eines Kalibers zwischen 40 mm und 60 mm gefüllt. Falls notwendig wird der Darm vor dem Füllvorgang umgekehrt und vom anhaftenden Fett manuell gereinigt. Die Därme werden mit Schnüren in den Farben des Genfer Wappens (rot und gelb) oder mit Clips verschlossen. In letzterem Fall wird an einem Ende der Wurst eine Schnur in den Farben des Genfer Wappens angebracht.

¹ Schwein II. Magere, sehnearme Abschnitte (sichtbares Fett ca. 10 %)

² Schwein V. Hals- und Nackenspeck mit wenig anhaftendem Magerfleisch

5. Abtropfen, Reifung und Umröten (bei Verwendung von Nitritpökelsalz): Die *Longeole* wird abgetropft und an einer Schnur während mindestens 12 Stunden bei Raumtemperatur und nicht im Kühlraum gereift oder umgerötet. Nach dem Füllvorgang kann die nicht umgerötete oder nicht gereifte *Longeole* maximal drei Monate lang bei -18 °C tiefgefroren werden. In diesem Fall wird der normale Reife- und Umrötungsprozess am aufgetauten Produkt wieder aufgenommen.
6. Die gesamte Herstellung dauert vom Hacken des Fleisches bis zum Verkauf der Würste im Geschäft mindestens 36 Stunden.
7. Lagerung: Die *Longeole* wird aufgehängt oder vakuumverpackt gelagert.

Abschnitt 4 Test des Endprodukts

Artikel 9 Bewertungskriterien der *Longeole*

¹ Mittels der organoleptischen und physikalischen Prüfung wird bestimmt, ob die *Longeole* die Auflagen für die geschützte geografische Angabe erfüllt.

² Die organoleptischen und physikalischen Tests werden von einem Degustationsgremium vorgenommen.

³ Für die geschützte geografische Angabe muss bei jedem der nachfolgenden vier Kriterien mindestens die Note 5 erreicht werden, wobei die Höchstnote 6 beträgt: Aussehen, Schnittbild, Konsistenz sowie Geschmack und Geruch.

⁴ Bewertungssystem der *Longeole*

Die Kriterien unter Punkt 1 (Aussehen) werden am Produkt vor dem Kochen beurteilt.

Die übrigen Kriterien werden am Produkt nach dem Kochen beurteilt.

Note	1. Aussehen	2. Schnittbild	3. Konsistenz	4. Geschmack und Geruch
6	☐ Gut verschnürt ☐ Regelmässiges Kaliber ☐ Regelmässige Darmfaltung	☐ Klares Schnittbild ☐ Gleichförmige und weisse Speckkörner, gleichmässig verteilt ☐ Fenchel ist sichtbar	☐ Kompakt, fest, gut kaubar ☐ Gekochte Schwarte ist sämig	☐ Starker Duft und Geschmack nach Fleisch, Gewürz und Fenchel
5	☐ Etwas unregelmässiges Kaliber ☐ Etwas unregelmässige Darmfaltung	☐ Etwas ungleiche Verteilung der Speckkörner	☐ Etwas weich	☐ Guter Duft / Geschmack, aber etwas zu stark oder zu schwach gewürzt
4	☐ Unregelmässiges Kaliber ☐ Unregelmässige Darmfaltung ☐ Ungleichmässig abgebunden	☐ Unregelmässige und schlecht verteilte Speckkörner	☐ Zu weich oder zu hart ☐ Zähere Teile	☐ Noch angenehmer, aber säuerlicher Duft ☐ Schlecht dosierte Würzung
3 bis 1	☐ Schimmelbildung ☐ Lufteinschlüsse ☐ Abgelöste Hülle ☐ Schimmelbefall	☐ Leichte Verhärtung ☐ Sehnige Stücke ☐ Gelbliche Speckkörner ☐ Rissiges Brät ☐ Schimmelbildung	☐ Etwas fettig und gummig ☐ Griessig ☐ Verhärtung ☐ Zähere Teile ☐ Knorpelstücke ☐ Zu weich oder zu hart, fettig, gummig ☐ Sandige Textur ☐ Sehnen- und Knochenrückstände	☐ Fader, säuerlicher Geschmack / Geruch ☐ Zu stark oder zu schwach gewürzt ☐ Saurer, ranziger, schimmliger Geruch ☐ Viel zu stark oder zu schwach gewürzt ☐ Saurer, pappiger, seifiger, ranziger Nachgeschmack ☐ Sehr schwach entwickelt ☐ Nachgeschmack nach Vergorenem; pappiger, seifiger Nachgeschmack ☐ Beigeschmack von Fisch

Abschnitt 5 Rückverfolgbarkeit, Etikettierung und Zertifizierung

Artikel 10 Rückverfolgbarkeit

Die Tiere werden obligatorisch durch eine nummerierte Kennzeichnung (Ohrmarke) identifiziert, die eine Rückverfolgbarkeit bis zum Züchter ermöglicht. Die Waagscheine mit Angabe der Herkunft der Schweine werden vom Fabrikanten aufbewahrt.

Artikel 11 Etikettierung

Jede *Longeole* ist mit einem Kennzeichen der Gruppierung und dem unten stehenden IGP-Logo der *Association suisse pour la promotion des AOP-IGP* markiert. Dieses Kennzeichen wird von der Gruppierung unter Aufsicht der Zertifizierungsstelle vergeben.



Artikel 12 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme intercantonal de certification (OIC) SCESp 0054.

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch beschrieben.