



Pflichtenheft

Saucisse d'Ajoie

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 23. Juli 2002 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 11. Juli 2018 und 20. Juni 2019.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Saucisse d'Ajoie, respektive *Saucisse d'Ajoie sèche*, geschützte geografische Angabe (GGA).

Art. 2 Geografisches Gebiet

Das geographische Gebiet der *Saucisse d'Ajoie* ist der Bezirk Pruntrut. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

¹ Die *Saucisse d'Ajoie* ist eine geräucherte Rohwurstware mit abgebrochener Reifung. Sie wird aus Schweinefleisch und Speck sowie aus höchstens 10 Prozent Rindfleisch hergestellt.

² Sie wird in einen Schweinedarm von einem Durchmesser zwischen 32 und 36 mm gefüllt. Die Würste werden durch Abdrehen des Darms ohne Befestigung oder eventuell mit einer Schnur abgepackt und portioniert. Das Verkaufsgewicht der *Saucisse d'Ajoie* zum Kochen beträgt zwischen 120 und 150 g. Wenn sie getrocknet verkauft wird, hat sie mindestens 30 % ihres kochfertigen Gewichts verloren.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

Analysewerte des verkaufsfertigen Produkts 1 Tag nach der Räucherung:

	<u>Standard</u>	<u>Toleranz</u>
Fett:	< 30 %	+ 5 %
Total Proteine:	> 15 %	0 %
Kollagenproteine:	< 2,5 %	+ 0,5 %

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften

Die *Saucisse d'Ajoie* (gekocht oder getrocknet) hat einen leicht salzigen Geschmack sowie einen angenehmen Geruch nach Rauch, Kümmel und Schweinefleisch, ohne dass der Geruch des Darmes durchdringt.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 6 Rohmaterial

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

² Die gesamte abfüllbereite Masse setzt sich zu zwei Dritteln aus Schweinefleisch, mager, einem Drittel Schweinefleisch, fett sowie fakultativ aus maximal 10 Prozent (Nulltoleranz) gehacktem Rindfleisch berechnet auf die abfüllbereite Gesamtmenge zusammen.

Art. 7 Zutaten und Zusatzstoffe

¹ Die vorgeschriebenen Zutaten und erlaubten Zusatzstoffe für die Herstellung von *Saucisse d'Ajoie* sind die folgenden:

- a) Schweinefleisch (S I - VII¹);
- b) Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E 250) zwischen 16 und 20 g pro kg Masse;
- c) Ganzer Kümmel, gemahlener weisser Pfeffer und Knoblauch;
- d) Schweinedärme mit einem Durchmesser von 32 bis 36 mm.

² Die Beifügung von Rindfleisch (R I – R III), Muskatnuss oder Rotwein, ohne dass diese Zutaten den Geschmack der *Saucisse d'Ajoie* überwiegen, sowie von Antioxidationsmitteln (E 300, E301) ist fakultativ.

³ Alle weiteren Zusatzstoffe sind nicht gestattet:

- a) Schwarten oder jede andere Art von Kollagen;
- b) Feines, geblitztes Grundbrät, um die grobe Masse zu binden;
- c) Synthetisierte Polyphosphate;
- d) Raucharoma;
- e) Zugabe von tierischen und pflanzlichen Proteinen aus anderen Rohstoffen als in Abs. 1 Bst. a, b, d und e und Abs. 2 erwähnt.

Art. 8 Herstellungsschritte

Die Herstellung der *Saucisse d'Ajoie* umfasst die folgenden Schritte:

1. Vorsalzen: Die Fleischmischung für die Herstellung kann vorgesalzen werden.
2. Hacken, Würzen und Kneten: Zerkleinern der Fleisch- und Speckmischung, der gegebenenfalls vorgehacktes Rindfleisch (Körnung von 3 mm) untergemengt wird, bis zu einer Körnung von 5 bis 8 mm (mittels Fleischhackmaschine oder Kutter, niedrige Geschwindigkeitsstufe). Anschliessend wird die Fleischmasse gewürzt und geknetet. Die Körnung ist sichtbar und das Brät schmiert nicht.

¹ Qualitätsleitsätze SFF

3. Füllen: Die Masse wird in Schweinedärme mit einem Durchmesser zwischen 32 und 36 mm gefüllt. Die Därme werden nicht mit Metallclips abgebunden, sondern an den Enden verknüpft oder eventuell mit einer Schnur befestigt und danach durch Abdrehen portioniert.
4. Umröten: Wurde die für die Herstellung verwendete Fleischmischung nicht vorgesalzen, ist ein Abhängen der Würste während mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur erforderlich, bevor diese geräuchert werden.
5. Räuchern: Das Räuchern erfolgt durch Verbrennen von Nadelgehölz in Form von Spänen, Sägemehl oder Scheiten bei einer Höchsttemperatur von 40 °C.
6. Der Herstellungsvorgang der *Saucisse d'Ajoie* dauert insgesamt mindestens 24 Stunden.

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 9 Bewertung der *Saucisse d'Ajoie*

¹ Die organoleptische und chemisch-physikalische Prüfung erfolgt an verkaufsfertigen Würsten. Die Prüfpunkte werden in Art. 4 und 5 sowie in den folgenden Zusammenstellungen festgelegt:

<u>Prüfung des Äusseren der rohen Wurst</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Mängel</u>
Geruch	Angenehmer natürlicher Rauchgeruch	Kein oder übertriebener Rauchgeruch, untypischer Darmgeruch, fremdartiger Geruch
Farbe	Goldbraun	Helles oder zu dunkles Braun, Flecken bei der Räucherung, Salzausschlag, unregelmässige Räucherung
Konsistenz	Nicht übertrieben fest	Hart oder weich
Aussehen	Sauber, trocken, ohne sichtliche Mängel	Feucht, fettig
<u>Prüfung des Inneren der rohen Wurst</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Mängel</u>
Farbe	Rosarot	Blassrosa oder Dunkelrot, untypisch (gelblich, bräunlich)
Körnung	5 bis 8 mm, deutlich abgegrenzt	Ausserhalb der Grenzen
Verteilung Fleisch und Speck	Homogene Verteilung, gute Durchmischung	Ungenügende oder übermässige Durchmischung
Verhältnis Fleisch- gegenüber Speckanteil	Mindestens 2/3 mageres Fleisch höchstens 1/3 Speck	Nichteinhaltung des Verhältnisses (im Zweifelsfall Analyse)
Därme	Ohne Verhärtung, gut entfettet, trocken	Verhärtung, ungenügend entfettet, ölig
Geruch im Kaltzustand	Angenehm und typisch	Gärungsgeruch, schwach entwickelter oder untypischer Geruch, Darmgeruch, fremdartiger Geruch

<u>Organoleptischer Test und Aussehen der Saucisse d'Ajoie (gekocht)</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Mängel</u>
Farbe	Rosarot	Blassrosa, dunkelrot, gelblich
Konsistenz / Schnittbild	Nicht übermässig kompakt, gut abgegrenzte Stücke, mageres und fettes Fleisch im richtigen Verhältnis und gut verteilt	Zu kompakt, Vorhandensein von Löchern und Rissen, fehlende Festigkeit, zu viel fettes oder mageres Fleisch, schlechte Verteilung
Körnung	5 bis 8 mm	Ausserhalb der Grenzen, zu grob oder zu fein gehackte Fettstücke
Geruch (Rauch, Darm)	Angenehmer Geruch nach geräuchertem Fleisch und Kümmel, kein spezieller Darmgeruch	Säuerungsgeruch, spezifischer Darmgeruch, fehlender Rauchgeruch
Geschmack / Aroma	Angenehmer, sich im Mund entfaltender Geschmack, leichtes Salzaroma	Stechender, zu salziger Geschmack, falsches Aroma, fehlender oder zu süsslicher Geschmack
Würzung	Ausgeglichen und typisch für <i>Saucisse d'Ajoie</i> mit wahrnehmbarem Kümmel	Zu viel oder zu wenig Salz, vorherrschende Gewürze, ungewöhnliche Gewürze
Verarbeitungsfähigkeit des Fleisches	Fleisch ohne Sehnen, Fett ohne Lymphdrüsen	Vorhandensein von Sehnen, Schwarten, blutigen Teilen, Lymphknoten oder anderer fremdartiger Teile

<u>Organoleptischer Test und Aussehen der Saucisse d'Ajoie (getrocknet)</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Mängel</u>
Farbe	Rosarot	Blassrosa, dunkelrot, gelblich
Konsistenz / Schnittbild	Nicht übermässig kompakt, gut abgegrenzte Stücke, mageres und fettes Fleisch im richtigen Verhältnis und gut verteilt	Zu kompakt, Vorhandensein von Löchern und Rissen, fehlende Festigkeit, zu viel fettes oder mageres Fleisch, schlechte Verteilung
Körnung	5 bis 8 mm	Ausserhalb der Grenzen, zu grob oder zu fein gehackte Fettstücke
Geruch (Rauch, Darm)	Angenehmer Geruch nach geräuchertem Fleisch und Kümmel, kein spezieller Darmgeruch	Spezifischer Darmgeruch, fehlender Rauchgeruch

<u>Organoleptischer Test und Aussehen der <i>Saucisse d'Ajoie</i> (getrocknet)</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Mängel</u>
Geschmack / Aroma	Angenehmer, sich im Mund entfaltender Geschmack, leichtes Salzaroma	Stechender, zu salziger Geschmack, falsches Aroma, fehlender oder zu süsslicher Geschmack
Würzung	Ausgeglichen und typisch für <i>Saucisse d'Ajoie</i> mit wahrnehmbarem Kümmel	Zu viel oder zu wenig Salz, vorherrschende Gewürze, ungewöhnliche Gewürze
Verarbeitungsfähigkeit des Fleisches	Fleisch ohne Sehnen, Fett ohne Lymphdrüsen	Vorhandensein von Sehnen, Schwarten, blutigen Teilen, Lymphknoten oder anderer fremdartiger Teile

² Prüfung des Äusseren der Wurst: Total 40 Punkte, obligatorisches Minimum: 30 Punkte.

Physikalische Prüfung des Inneren der Wurst: Total 60 Punkte, obligatorisches Minimum: 45 Punkte.

Test der Wurst gekocht oder getrocknet: Total 70 Punkte, obligatorisches Minimum: 55 Punkte.

³ Für Würste, die in den drei Prüfungen insgesamt weniger als 140 Punkte erreichen, darf die Bezeichnung *Saucisse d'Ajoie* nicht verwendet werden.

Art. 10 Rückverfolgbarkeit

¹ Für die Herstellung von *Saucisse d'Ajoie* darf nur das Fleisch von Tieren (Schweine und Rinder) verwendet werden, die in der Tierverkehrsdatenbank (TVD für die Rinder und Ohrmarke für die Schweine) eingetragen sind. Die Fleischlieferanten verpflichten sich durch einen schriftlichen Vertrag mit den Herstellungsbetrieben, für die Herkunft des Rohmaterials zu garantieren.

² Jede Produktionscharge wird in den Betrieben identifiziert, sodass zusammen mit der Angabe des Enddatums für den Verkauf oder der Losnummer und des Firmennamens des Herstellers die Rückverfolgbarkeit jeder *Saucisse d'Ajoie* gewährleistet ist.

Art. 11 Etikettierung

¹ Ausschliesslich die unten abgebildete Etikette darf für die *Saucisse d'Ajoie* verwendet werden. Dieses Logo wird von der Interprofession Saucisse d'Ajoie IGP geliefert.



² Neben der Etikette sind die folgenden Elemente obligatorisch:

1. Der Vermerk GGA
2. Der Vermerk "Schweizer Produkt hergestellt aus Schweizer Fleisch"
3. Zubereitung für die Kochwurst
4. Firmenname des Herstellers
5. Identifikation der Charge
6. Das Enddatum für den Verkauf für die *Saucisse d'Ajoie* zum Kochen beträgt ohne Verpackung höchstens 8 Tage; für die *Saucisse d'Ajoie* zum Kochen, vakuumverpackt, höchstens 20 Tage.
7. Das Enddatum für den Verkauf für die *Saucisse d'Ajoie sèche* beträgt 90 Tage.

³ Sämtliche *Saucisses d'Ajoie* werden etikettiert. Die Einhaltung von Absatz 1 und 2 ist für Würste, die ohne Vorverpackung im Herstellungsbetrieb verkauft werden, nicht obligatorisch.

Art. 12 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), (SCESp 0054).

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