



# Pflichtenheft

## ***Boutefas***

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 18. Mai 2021 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 17. November 2025.

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

**Art. 1** Name und Schutz

*Boutefas*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

**Art. 2** Geografisches Gebiet

<sup>1</sup> Das geografische Herstellungsgebiet des *Boutefas* (Produktion, Räuchern, Sieden und Zerteilen) umfasst die Kantone Waadt und Freiburg, mit Ausnahme des Sensebezirks, sowie die bernische Exklave Münchenwiler.

<sup>2</sup> Die Rohstoffproduktion, das heisst:

- a) die Geburt, die Aufzucht und die Mast der Schweine;
- b) die Schlachtung und die erste Zerlegung;
- c) die Getreide-, Eiweisspflanzen- und Molkeproduktion; und
- d) die Futterproduktion

findet in den Kantonen Waadt und Freiburg sowie in der bernischen Exklave Münchenwiler statt.

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

**Art. 3** Physische Eigenschaften

<sup>1</sup> Der *Boutefas* ist eine Rohwurstware mit abgebrochener Reifung, die ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestellt und gekocht genossen wird.

<sup>2</sup> Sein Gewicht beträgt zwischen 600 g und 3 kg.

<sup>3</sup> Durch die Abfüllung in Schweinedickdärme inklusive des Blinddarms (*Caecum*) erhält der *Boutefas* seine typische Form:

- Sie ist unregelmässig und generell durch Wülste charakterisiert.
- Da ein Ende natürlicherweise geschlossen ist, wird der *Boutefas* nur mit einer einzigen Schnur abgebunden, wodurch er eine beutel- oder sackartige Form erhält.

<sup>4</sup> Der *Boutefas* ist aussen goldbraun; das Fleisch hat eine rosarote Farbe und eine regelmässige Körnung.

#### **Art. 4** Chemische und organoleptische Eigenschaften

##### <sup>1</sup> Chemische Eigenschaften

Der *Boutefas* wird aus einer Schweinefleischmischung bestehend aus mindestens 65 Prozent magerem Fleisch hergestellt, das einen Gesamteiweissgehalt von mindestens 15 g/100 g und einen Fettgehalt von höchstens 32 g/100 g aufweist.

##### <sup>2</sup> Organoleptische Eigenschaften

Das grob gehackte Schweinefleisch und die Naturräucherung verleihen dem *Boutefas* seinen unverkennbaren und angenehmen Geschmack.

### **3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode**

#### **A Produktion des Schweinefleisches**

##### **Art. 5** Geburt, Aufzucht und Mast der Schweine

<sup>1</sup> Die Schweinehaltungsbetriebe sind dazu verpflichtet, das Tierwohl zu fördern sowie die Anforderungen gemäss dem Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch und die üblichen tiergesundheitlichen Kriterien, wie sie z. B. vom schweizerischen Schweinegesundheitsdienst und seinem Gesundheitsprogramm vorgegeben werden, einzuhalten.

<sup>2</sup> Als Rassen für Muttersauen und Eber kommen Schweizer Züchtungen der Rassen Schweizer Edelschwein (ES) und Schweizer Landrasse (SL) in Frage. Kreuzungen zwischen den beiden Rassen ES und SL sind erlaubt. Die Auswahl der männlichen und weiblichen Zuchttiere beruht auf Zuchtzielen, die die Qualität des Fleisches im Fokus haben, insbesondere aber einen hohen intramuskulären Fettanteil.

<sup>3</sup> Alle Schweine müssen gemäss dem BTS-Programm «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» gehalten werden.

<sup>4</sup> Tragende Sauen und Mastschweine ab 25 kg Lebendgewicht (LG) müssen ausserdem gemäss den Anforderungen des RAUS-Programms «Regelmässiger Auslauf im Freien» gehalten werden.

<sup>5</sup> Bei der arbeitsteiligen Ferkelproduktion müssen deckfähige und tragende Sauen im geografischen Gebiet oder in den angrenzenden Kantonen gehalten werden.

<sup>6</sup> Was das Futter betrifft, gelten für säugende Muttersauen, Ferkel bis 25 kg und Mastschweine folgende Grundsätze:

- a) Die Rohstoffe, die als Schweinefutter dienen, dürfen keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten.

- b) Die Rohstoffe für die Futterrationen werden von Betrieben bezogen, die die Anforderungen des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) erfüllen.
- c) Folgende proteinhaltige Rohstoffe können als Ergänzungsfuttermittel verwendet werden: Futtererbsen, Ackerbohnen, Lupinen und andere proteinreiche Pflanzen wie die Luzerne, die gut verdaut wird. Diese Rohstoffe müssen zwingend aus dem geografischen Gebiet stammen.
- d) Die Einhaltung dieser Fütterungsbedingungen ist gemäss dem vorliegenden Pflichtenheft für alle Schweine eines Betriebs oder alle Schweine eines Fütterungssystems verbindlich.

<sup>7</sup> Die Fütterung der Mastschweine ab 25 kg basiert auf Getreide, Eiweisspflanzen und Molke. Das Futter für Mastschweine muss die folgenden Kriterien erfüllen:

- a) Mindestens 80 Prozent der Trockenmasse der Ration stammen aus dem geografischen Gebiet.
- b) Zwischen 15 und 25 Prozent der Trockenmasse der Mastschweineration bestehen aus Molke.
- c) Verboten sind Reis und seine Nebenprodukte, importierte Sojabohnen und ihre Nebenprodukte sowie aus importiertem Saatgut gewonnene Erzeugnisse.
- d) Die Fütterung der Schweine erfolgt in zwei Phasen: Vormast von 25 kg VG auf 45 kg VG, und Ausmast ab 45 kg VG. Die analytischen Bestandteile (Frischsubstanz, FS) des Ergänzungsfuttermittels an Molke der Tagesration betragen **für die Vormast**: VES (verdauliche Energie Schwein) zwischen 13,4 und 13,6 MJ/kg; RP (Rohprotein) zwischen 160 und 180 g/kg, Lysin mind. 10,7 g/kg, Methionin mind. 3,9 g/kg; und **für die Ausmast**: VES (verdauliche Energie Schweine) zwischen 13,6 und 13,8 MJ/kg, RP zwischen 122 und 145 g/kg, Lysin mind. 7,0 g/kg, Methionin mind. 2,4 g/kg.

## **Art. 6** Schlachtung

Die Schweineschlachtkörper müssen mindestens 80 kg wiegen.

## **B Herstellung des *Boutefas***

### **Art. 7** Herstellung des *Boutefas*

Die einzelnen Herstellungsschritte werden in der folgenden Reihenfolge durchgeführt:

1. Sortierung des Fleisches: Sehnen, Schwarten, Schnauzen, maschinell entbeintes Fleisch, blutige Teile, Lymphknoten und Blutplasma sowie andere fremdartige Teile müssen aussortiert werden. Der *Boutefas* wird aus einer Schweinefleischmischung hergestellt. Die Mischung setzt sich zusammen aus mindestens 65 Prozent Magerfleisch und höchstens 35 Prozent Speck.
2. Zubereitung: Es werden Nitritpökelsalz (Speisesalz und E 250) und iodiertes oder nicht iodiertes Kochsalz schweizerischen Ursprungs verwendet. Als Gewürze kommen in Frage: Pfeffer, Knoblauch und Koriander. Sowohl die Weinhefe als auch der Weisswein müssen aus dem geografischen Gebiet stammen.

Folgende sonstigen Inhalts- und Zusatzstoffe kommen in Frage: Säuerungsmittel (E 331), Antioxidationsmittel (E 300, E 301), Laktose, Glukose, Dextrose, Maltose, Glukosesirup und Saccharose sowie Gärbakterien sind zulässig.

3. Zerkleinerung: Die Masse darf nicht zerdrückt werden, sondern ist in 5 bis 8 mm grosse Körner zu zerkleinern.

4. Kneten: Fleisch, Speck, Gewürze, sonstige Inhalts- und Zusatzstoffe (gemäss Absatz 2) werden zusammengeknetet.
5. Abfüllung: Die Masse wird ausschliesslich in Schweinenaturdärme (*Caecum*) abgefüllt, von denen ein Ende natürlicherweise geschlossen ist. Das andere Ende wird mit einer Schnur abgebunden.
6. Umrötung: Nach dem Abtropfen kann der *Boutefas* getrocknet werden.
7. Räucherung: Der *Boutefas* wird bei einer durchschnittlichen Temperatur von 18 bis 28 °C kaltgeräuchert. Der Rauch entsteht durch das Verbrennen von Sägemehl oder unbehandeltem Nadel- oder Laubholz oder einer Mischung aus beiden. Die Mindestdauer für die Umrötung und das Räuchern beträgt 48 Stunden. Chemische Färbung durch Farbbad oder Färbemittel ist verboten.
8. Lagerung: Bis zum Verkauf darf das Produkt nicht eingefroren werden.

#### 4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle

##### Art. 8 Beurteilung des *Boutefas*

| Physikalische Prüfung des Äusseren | Standard                                                      | Mängel                                                                                                    |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farbe                              | goldbraun                                                     | hellbraun oder zu dunkles Braun<br>Flecken bei der Räucherung<br>Salzflecken<br>unregelmässige Räucherung |
| Darmbeschaffenheit                 | sauber und ohne sichtbare Mängel, sauber abgeschnittenes Ende | feucht, speckig, unsauber abgeschnittenes Ende                                                            |
| Konsistenz                         | nicht übermässig fest                                         | hart oder weich                                                                                           |
| Geruch                             | angenehmer natürlicher Rauchgeruch                            | kein oder übermässiger Rauchgeruch<br>untypischer Darmgeruch<br>Fremdgeruch                               |

| Physikalische Prüfung des Inneren | Standard                        | Mängel                                                                  |
|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Farbe des Fleisches               | rosarot                         | blassrosa oder dunkelrot<br>untypisch (gelblich, bräunlich)             |
| Körnung                           | von 5 bis 8 mm, klar abgegrenzt | ausserhalb des vorgegebenen Bereichs<br>nicht deutlich genug abgegrenzt |

|                          |                                                                       |                                                                                            |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fleisch-Speck-Verteilung | homogene Verteilung<br>gute Durchmischung                             | ungenügende oder zu grosse Durchmischung                                                   |
| Fleisch-Speck-Anteil     | mindestens 65 % Magerfleisch<br>höchstens 35 % Speck                  | Verhältnis nicht eingehalten<br>(im Zweifelsfall Analyse)                                  |
| Darmbeschaffenheit       | ohne Verhärtungen<br>gut entfettet<br>löst sich leicht vom Fleisch ab | Verhärtungen<br>ungenügend entfettet<br>löst sich schlecht vom Fleisch ab                  |
| Geruch im Kaltzustand    | angenehmer, aromatischer und typischer Geruch                         | Gärungsgeruch<br>schwach entwickelter oder untypischer Geruch<br>Darmgeruch<br>Fremdgeruch |
| Säuregrad (pH-Wert)      | 4,8–5,4 (je nach Reifegrad)                                           | ausserhalb der Norm                                                                        |

| <b>Organoleptischer Test (in gekochtem Zustand)</b> |                                                                                                                                    |                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farbe des Fleisches                                 | rosarot                                                                                                                            | blassrosa, dunkelrot, gelblich                                                                                                           |
| Konsistenz/Schnittbild                              | nicht übermässig kompakt<br>klar abgegrenzte Stückchen<br>Magerfleisch und Speck im richtigen Verhältnis und gleichmässig verteilt | zu kompakt<br>Vorhandensein von Löchern und Rissen<br>fehlende Festigkeit<br>zu viel fettes oder mageres Fleisch<br>schlechte Verteilung |
| Körnung                                             | 5–8 mm                                                                                                                             | ausserhalb des vorgegebenen Bereichs<br>grosse und sichtbare Speckstückchen<br>zu fein gehackt                                           |

|                          |                                                                                              |                                                                                                                   |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Geruch (Rauch, Darm)     | angenehmer Fleisch- und Rauchgeruch<br><br>kein spezifischer Darmgeruch                      | Gärungsgeruch<br><br>spezifischer Darmgeruch<br><br>fehlender Geruch, insbesondere fehlender Rauchgeruch          |
| Geschmack/Aroma          | angenehmes, sich im Mund entfaltendes Aroma<br><br>unverfälschter und aromatischer Geschmack | stechender, zu salziger Geschmack<br><br>falscher Geschmack<br><br>zu wenig Geschmack<br><br>süsslicher Geschmack |
| Würzung                  | ausgewogen und typisch für den <i>Boutefas</i>                                               | zu viel oder zu wenig Salz<br><br>dominante(s) Gewürz(e)<br><br>ungewöhnliche(s) Gewürz(e)                        |
| Sortierung des Fleisches | Fleisch ohne Sehnen                                                                          | Vorhandensein von Sehnen, Schwarten, blutigen Teilen, Lymphknoten oder anderer fremdartiger Teile                 |

<sup>2</sup> Für Produkte, die einen Mangel aufweisen, darf die Bezeichnung *Boutefas* nicht verwendet werden.

## 5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

### Art. 9 Rückverfolgbarkeit

<sup>1</sup> Alle Erzeugnisse, die mit der geschützten Bezeichnung in Verkehr gebracht werden, müssen mit einem Identitätskennzeichen, der geschützten Bezeichnung und den Angaben der Zertifizierungsstelle versehen sein. Nebst den Herstellungsbetrieben müssen auch die Abpackbetriebe, welche die geschützte Bezeichnung auf dem Produkt oder seiner Verpackung anbringen, zertifiziert sein.

<sup>2</sup> Die Herstellerinnen und Hersteller haben die Belege (Waag- oder Lieferscheine) aufzubewahren als Nachweis dafür, dass die für die Herstellung verwendeten Schweinekörper oder -teilstücke den Anforderungen nach Artikel 2 des vorliegenden Pflichtenheftes entsprechen.

### Art. 10 Identitätskennzeichen

Die Gruppierung definiert ein Identitätskennzeichen, das auf jedem ganzen *Boutefas* angebracht werden muss, sobald er die Räucherammer verlässt. Dieses Identitätskennzeichen kann ausschliesslich von der Gruppierung unter Aufsicht der Zertifizierungsstelle an diejenigen *Boutefas*-Herstellerinnen und -Hersteller verkauft werden, die die Anforderungen des vorliegenden Pflichtenheftes erfüllen. Anhand des Identitätskennzeichens wird bei allen Herstellerinnen und Herstellern ein identischer Betrag erhoben, um die Kosten zu decken für: a) die Herstellung des Identitätskennzeichens, b) die Zertifizierung und c) die Sicherstellung und Förderung der Qualität und der Vermarktung der Bezeichnung *Boutefas*.

## Art. 11                      Etikettierung

<sup>1</sup> *Boutefas* wird entweder als Ganzes, roh oder gekocht, oder in Scheiben geschnitten und gekocht verkauft.

<sup>2</sup> Wird *Boutefas* als Ganzes verkauft, muss jede Wurst per Schnur mit einem Identitätskennzeichen versehen sein.

<sup>3</sup> Handelt es sich um in Scheiben oder Stücke geschnittenen *Boutefas*, muss die Etikette für die Vorverpackung des *Boutefas* den Vermerk «geschützte Ursprungsbezeichnung» oder «GUB» sowie das nachfolgende Logo aufweisen:



<sup>4</sup> Abgepackte Produkte für die Selbstbedienung (z. B. Schalen und Portionen) müssen den Namen der Herstellerin oder des Herstellers des *Boutefas* tragen.

## Art. 12                      Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC)*, Nr. SCESp 0054.

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch für den *Boutefas* beschrieben und gelten für die gesamte Branche.