



Saucisson vaudois

eingetragen als geschützte geografische Angabe

gemäss Verfügung vom 11. September 2000 des Bundesamts für Landwirtschaft

Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1 Name und Schutz

Saucisson vaudois bzw. *Saucisson vaudois sec*, geschützte geografische Angabe (GGA)

Artikel 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet der *Saucisson vaudois* bzw. *Saucisson vaudois sec* ist der Kanton Waadt. Geburt, Mästung und Schlachtung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

Abschnitt 2 Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 3 Physische Eigenschaften

¹ Die *Saucisson vaudois* ist eine geräucherte Rohwurstware mit unterbrochener Reifung, die auch getrocknet werden kann. Sie wird ausschliesslich auf der Basis von Schweinefleisch hergestellt und entweder gekocht oder getrocknet und roh genossen.

² Die *Saucisson vaudois sec* ist eine *Saucisson vaudois* mit einem Gewichtsverlust von mindestens 25 Prozent.

³ Als Wursthülle ist nur natürlicher Schweinedarm (Schweinekrause) zulässig. Die Enden werden mit einem Bindfaden oder Metallclips befestigt. Der Durchmesser beträgt 50 bis 65 mm bei einer Länge von 15 bis 20 cm.

⁴ Die *Saucisson vaudois* ist goldbraun. Die *Saucisson vaudois sec* ist von dunkelbrauner Farbe und der Darm haftet am Fleisch.

Artikel 4 Chemische Eigenschaften

Die *Saucisson vaudois* wird aus einer Schweinefleischmischung hergestellt, die mindestens 60 Prozent Magerfleisch enthält sowie einen Proteingehalt von insgesamt mindestens 14 Prozent und einen Kollagenanteil von höchstens 20 Prozent der Gesamtproteine aufweist.

Artikel 5 Organoleptische Eigenschaften

¹ Die rohe bzw. getrocknete *Saucisson vaudois* hat das übliche Aroma einer Schweinewurstware und einen leichten Rauchgeschmack.

² Die gekochte *Saucisson vaudois* weist dieselben organoleptischen Eigenschaften auf.

Abschnitt 3 Beschreibung der Herstellungsmethode

Artikel 6 Rohmaterial

¹ Die Schweine müssen zum Zeitpunkt der Schlachtung mindestens 140 Tage alt sein und dürfen nicht weniger als 75 kg (Schlachtgewicht) wiegen.

² Die für die Herstellung von *Saucisson vaudois* bestimmten Schweine werden in der Schweiz gemästet und geschlachtet.

Artikel 7 Herstellung von *Saucisson vaudois*

Die Herstellung umfasst die folgenden Schritte:

1. Sortierung des Fleisches: Bei der Sortierung des Fleisches sind Sehnen, Schwarten, blutige Teile, Lymphknoten oder andere fremdartige Teile zu entfernen. Der Anteil Magerfleisch und Speck muss ein Verhältnis von 3 zu 2 aufweisen.
2. Zubereitung: Die Hauptgewürze sind Kochsalz und Pfeffer. Weitere mögliche Gewürze sind Knoblauch, Koriander, Weinhefe und Weisswein. Als Zusatzstoffe können Nitritpökelsalz (E 250), Säuerungsmittel (E 331 bzw. E 575), Antioxidationsmittel (E 300 bzw. E 301), Laktose, Glukose, Dextrose, Glukosesirup, Saccharose und Geschmacksverstärker (E 621) verwendet werden. Zugelassene Gärbakterien sind Laktobakterien, Staphylokokken, Mikrokokken und Pediokokken.
3. Scheffeln: Die Masse darf nicht zerdrückt werden, sondern ist in 5 bis 8 mm grosse Körner zu zerkleinern.
4. Kneten: Fleisch, Speck, Gewürze und Zusatzstoffe (nach Ziffer 2) werden zusammen geknetet.
5. Abfüllung: Die Wurstmasse wird in Schweinedärme (Schweinekrause) gestossen.
6. Umröten: Nach dem Abtropfen kann die *Saucisson vaudois* getrocknet werden.
7. Räuchern: Die Räucherung erfolgt mit Kaltrauch bei einer Temperatur zwischen 18 bis 28 °C. Der Rauch entsteht durch Verbrennen von Sägemehl oder einer Mischung aus unbehandelten Nadel- und Laubgehölzen. Die Mindestdauer des Umrötens und des Räucherns beträgt 24 Stunden. Chemische Färbung durch Farbbad oder Färbemittel ist verboten.
8. Lagerung: Bei einer Lufttemperatur von 65 – 80 Prozent.

Abschnitt 4 Kontrolle des Endprodukts

Artikel 8 Bewertung von *Saucisson vaudois*

¹ Mittels der organoleptischen und physikalischen Prüfung wird bestimmt, ob die Wurst die Auflagen für die Gewährung der geschützten geografischen Angabe *Saucisson vaudois* bzw.

Saucisson vaudois sec erfüllt. Wenn nichts anderes vermerkt ist, beziehen sich die Kriterien für die *Saucisson vaudois* auch auf die *Saucisson vaudois sec*.

Physikalische Prüfung des Äusseren	Standard	Mängel
Farbe	Goldbraun Dunkelbraun für <i>Saucisson vaudois sec</i>	Hellbraun oder zu dunkles Braun Flecken bei der Räucherung Salzflecken Unregelmässige Räucherung
Darmbeschaffenheit	Sauber und ohne sichtbare Mängel, offene Enden Darm haftet am Fleisch für <i>Saucisson vaudois sec</i>	Feucht, ölig Ungenügend durchgeschnittene Enden
Konsistenz	Nicht übertrieben fest Relativ fest für <i>Saucisson vaudois sec</i>	Hart bzw. weich
Geruch	Angenehmer natürlicher Rauchgeruch	Kein oder übertriebener Rauchgeruch Untypischer Darmgeruch Fremdgeruch

Physikalische Prüfung des Inneren	Standard	Mängel
Farbe des Fleisches	Rosarot	Blassrosa oder dunkelrot Untypisch (gelblich, bräunlich)
Körnung	5 bis 8 mm, deutlich erkennbar	Ausserhalb des Grenzbereiches Schlecht erkennbar
Verteilung Fleisch und Speck	Homogene Verteilung Gute Durchmischung	Ungenügende oder übermässige Durchmischung
Anteil Fleisch und Speck	60 % Magerfleisch 40 % Speck	Verhältnis nicht eingehalten (im Zweifelsfall Analyse)
Darmbeschaffenheit	Ohne Verhärtung Gut entfettet Löst sich gut ab	Verhärtung Ungenügend entfettet Löst sich schlecht vom Fleisch ab

Geruch im Kaltzustand	Angenehmer, aromatischer und typischer Geruch	Gärungsgeruch Schwach entwickelter oder untypischer Geruch Darmgeruch Fremdgeruch
Säuregrad (pH-Wert)	4.8 bis 5.4 (je nach Reifung)	Ausserhalb der Norm

Organoleptischer Test (zum Kochen: gekocht / getrocknet: roh)

Farbe des Fleisches	Rosarot	Blassrosa, dunkelrot, gelblich
Konsistenz / Schnittbild	Nicht übermässig kompakt Gut abgegrenzte Stücke Mager- und Speckanteil 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 des Grenzbereiches Grosse und sichtbare Speckstücke Zu fein geschneit
Geruch (Rauch, Darm)	Angenehmer Fleisch- und Rauchgeruch Kein spezifischer Darmgeruch	Gärungsgeruch Spezifischer Darmgeruch Fehlender Geruch, insbesondere fehlender Rauchgeruch
Geschmack / Aroma	Angenehmes, sich im Mund entfaltendes Aroma Reiner und aromatischer Geschmack	Stechender, zu salziger Geschmack Falscher Geschmack Mangelnder Geschmack Süsslicher Geschmack <i>Saucisson vaudois sec:</i> ranziger Geschmack
Würzung	Ausgewogen und typisch für <i>Saucisson vaudois</i>	Zu viel oder zu wenig Salz Vorherrschende Gewürze Ungewöhnliche Gewürze

Sortierung des Fleisches	Fleisch ohne Sehnen	Vorhandensein von Sehnen, Schwarten, blutigen Teilen, Lymphknoten oder anderer fremdartiger Teile
--------------------------	---------------------	---

² Für Würste, die einen Mangel aufweisen, darf die Bezeichnung *Saucisson vaudois* bzw. *Saucisson vaudois sec* nicht verwendet werden.

Abschnitt 5 Etikettierung und Zertifizierung

Artikel 9 Rückverfolgbarkeit

¹ Die Tiere sind zwingend durch eine nummerierte Kennzeichnung (Tätowierung, Ohrmarke) zu identifizieren, die eine Rückverfolgbarkeit bis zum Züchter ermöglicht. Die Waagscheine müssen von den Herstellern aufbewahrt werden. Falls der Hersteller im Grosshandel zugekaufte Fleischteile verwendet, muss er vom Verkäufer (Grossist) eine Bescheinigung verlangen, dass es sich um Schweizer Fleisch gemäss vorliegendem Pflichtenheft handelt.

² Auf sämtlichen *Saucissons vaudois* bzw. *Saucissons vaudois secs* ist eine Etikette anzubringen, die den Namen oder die Nummer des Herstellers, das Herstellungs- bzw. Verpackungsdatum oder das Verbrauchsdatum angibt.

Artikel 10 Etikettierung

¹ Sämtliche *Saucissons vaudois* sind mit einem Band versehen, auf dem das unten stehende Logo in Farbe abgebildet ist (bei Zertifizierung durch die OIC) mit dem Vermerk *Saucissons vaudois*, geschützte geografische Angabe bzw. GGA/IGP. Dieses Band wird um die *Saucisson vaudois* gewickelt.

² Die Bestimmungen gelten sinngemäss für *Saucisson vaudois sec*.

³ Wird die Zertifizierung durch ProCert vorgenommen, hat das Logo den Vermerk "Zertifiziert durch ProCert" aufzuweisen.



Artikel 11 Zertifizierungsstellen

¹ Zertifizierungsstellen sind: Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 1, 1000 Lausanne 6 oder ProCert, Thunstrasse 17, 3000 Bern 6.

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