



Pflichtenheft

Berner Zungenwurst

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 30. April 2019 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 17. Oktober 2023.

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.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

¹ Die *Berner Zungenwurst* ist eine Brühwurst, die heiss oder kalt verzehrt wird. Sie wird aus Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch und Schüttung bestehend aus Wasser/Eis sowie gegebenenfalls Schwarte hergestellt.

² Sie wird in natürlichen Rindsmittel- oder Kunstfaserdarm abgefüllt und im Heissrauch geräuchert. Es handelt sich um eine Stückwurst. Die Därme haben eine Kalibrierung von 45 bis 65 mm. Das Fertiggewicht kann von 300 g bis zu 430 g pro Stück variieren.

³ 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 heissen Zustand fleischig, charakteristisch arttypisch mildrauchig, würzig, leicht nach Pfeffer und Macis.

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 6 Rohmaterial, Zutaten und Zusatzstoffe

¹ Folgendes Rohmaterial zur Herstellung von *Berner Zungenwurst* ist vorgeschrieben:

- a) Schweinewurstfleisch S2 (Minimalstandard ist QM Schweizer Fleisch) 50 % (+/-5 %)
- b) Speck S5 (Minimalstandard ist QM Schweizer Fleisch) 20 % (+/-5 %)
- c) Rindswurstfleisch R2 ausgeblitzt bestehend aus Rindfleisch 60-70%,
Schüttung bestehend aus Eis und Wasser 30-40 %, gegebenenfalls Schwarte
0-10 % (Minimalstandard ist QM Schweizer Fleisch) 30 % (+/-5 %)
- d) Natürlicher Rindsmittel- oder Kunstfaserdarm mit einem Durchmesser von 45 bis 65 mm

² Fakultatives Rohmaterial:

- a) Schwarte gemäss Abs. 1 lit. c (Minimalstandard ist QM Schweizer Fleisch)

³ Obligatorische Zutaten:

- a) Kochsalz zwischen 2 und 22 g/kg Masse
- b) Pfeffer, Macis

⁴ Fakultative Zutaten:

- a) Kardamom, Piment, Kümmel, Knoblauch und Muskatnuss, sofern diese Zutaten den in Art. 5 definierten Geschmack nicht überwiegen.
- b) Dextrose, Glucosesirup, Saccharose

⁵ Obligatorische Zusatzstoffe (Zugabe gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung):

- a) Konservierungsstoffe: Pökelsalz (E 249 oder E 250) zwischen 5 und 20 g/kg Masse

⁶ Fakultative Zusatzstoffe (Zugabe gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung):

- a) Stabilisatoren: E 450-E 452
- b) Säureregulatoren: E 301 und E 331
- c) Geschmacksverstärker: E 621

Art. 7 Herstellungsschritte

Die Herstellung der *Berner Zungenwurst* umfasst die folgenden Schritte:

1. Das Rindfleisch, die Schüttung und gegebenenfalls die Schwarte werden auf geeigneten Anlagen (wie z.B. Kutter/Blitz) zusammen mit dem Pökelsalz und gegebenenfalls mit den Stabilisatoren nach guter Herstellungspraxis (GHP) fein zerkleinert. Diese Masse wird zu einem bindefähigen Homogenisat, welches als Ausblitz bezeichnet wird, verarbeitet. Anschliessend wird der Ausblitz mit dem grob gehackten Schweinefleisch, dem Speck, dem Kochsalz, den restlichen Zutaten und den allfälligen übrigen Zusatzstoffen vermengt, genannt Brät.

2. Die Brätmasse wird mit dem Wurstfüller fachgerecht in natürlichen Rindsmittel- oder Kunstfaserdarm eingefüllt und im Heissrauch geräuchert.
3. Die Würste werden anschliessend gebrüht. Eine Kerntemperatur von 70 °C muss erreicht werden. Mit der Erhitzung müssen die gesetzlichen Vorgaben in Bezug auf die Abtötung von vegetativen, pathogenen Keimen erfüllt werden.

4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle

Art. 8 Produktkontrolle

¹Die *Berner Zungenwurst* wird nach folgenden Kriterien bewertet:

Kontrolle aussen	Standard	Fehler
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
Optische Kontrolle innen	Standard	Fehler
Brät	grob, gleichmässige Fett-/Fleischzeichnung, keine Knorpel, fest, trocken, kein Schmierer beim Anschneiden	fleckig, weich, Geleeabsatz, fettig, schmierig im Anschnitt
Aussehen	Farbe fleischig rosa, Fleischstruktur erkennbar, gleichmässig verteilte Fettstruktur	Farbe gräulich, Rotstich, nur im Kern rosa/ brauner Rand, dunkel
Organoleptischer Test	Standard	Fehler
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

Pflichtenheft für *Berner Zungenwurst* (GGA)

²Für die sensorische Beurteilung der *Berner Zungenwurst* wird mit der folgenden Tabelle gearbeitet und nach 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* darf nur verwendet werden, wenn die Zielsetzung erfüllt ist.

Bewertungsstufe	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"> - gleichmässiger Darm - glatte Oberfläche - matte Oberfläche - goldig-mittelbraune Farbe <p>Im heissen Zustand:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kaum Fettaustritt - kein Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - gleichmässige Fett-/Fleischzeichnung - praktisch kein Fettabsatz - praktisch kein Geleeabsatz - praktisch keine Hohlstellen - praktisch keine Schwarten oder Sehnen sichtbar <p>Farbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gleichmässig - fleischig rosa <p>Im heissen Zustand:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kaum Fettaustritt - praktisch kein Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - kompakter, fester Biss - nicht gummig - nicht trocken - nicht feucht <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aromatisch-harmonisch - fleischig - ausgeglichen - leicht rauchig - nicht säuerlich <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aromatische Würzung - fleischig - fein rauchig <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> - leicht ungleichmässiger Darm - leicht faltige Oberfläche - leicht glänzende Oberfläche - leicht dunkle oder helle mittelbraune Farbe <p>Im heissen Zustand:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leichter Fettaustritt - kaum Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - fast gleichmässige Fett-/Fleischzeichnung - kaum Fettabsatz - kaum Geleeabsatz - kaum Hohlstellen - kaum Schwarten oder Sehnen sichtbar <p>Farbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fast gleichmässig - fleischig rosa 	<ul style="list-style-type: none"> - kompakter fester Biss - leicht gummig - leicht trocken - leicht feucht <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - schwach aromatisch - leicht harmonisch - leicht fleischig - leicht rauchig - leicht säuerlich <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - leicht unabgestimmte Würzung - leicht aromatische Würzung - fleischig - leicht rauchig - kaum salzig - kaum säuerlich - kaum bitter - kaum süsslich - kaum leimig

Pflichtenheft für *Berner Zungenwurst (GGA)*

		<p>Im heissen Zustand:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leichter Fettaustritt - kaum Wasseraustritt 			<p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> - ungleichmässiger Darm - faltige Oberfläche - leicht glänzende Oberfläche - hell oder dunkel, mittelbraune Farbe <p>Im heissen Zustand:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leichter Fettaustritt - leichter Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - starke Fettzeichnung - kaum Fettabsatz - kaum Geleeabsatz - kleine Hohlstellen - feine Schwarten oder Sehnen sichtbar <p>Farbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leicht ungleichmässig - leichter Rosa- oder Graustich <p>Im heissen Zustand:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leichter Fettaustritt - kein Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - weicher Biss - griessig - gummig - feucht - trocken <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kaum aromatisch - kaum harmonisch - kaum fleischig - kaum ausgeglichen - stark rauchig - säuerlich <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - unabgestimmte Würzung - schwache aromatische Würzung - fleischig - stark rauchig - salzig - säuerlich - bitter - süsslich - leimig <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>
1	<ul style="list-style-type: none"> - stark abweichender Darm - schrumpelige Oberfläche - stark glänzende Oberfläche - beige oder dunkelbraune Farbe - schmierig <p>Im heissen Zustand:</p> <ul style="list-style-type: none"> - starker Fettaustritt - starker Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - starke, ungleichmässige Fett- und Fleischzeichnung - Fettabsatz - Geleeabsatz - Hohlstellen - grobe Schwarten oder Sehnen sichtbar <p>Farbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ungleichmässig - grauer oder roter Kern <p>Im heissen Zustand:</p> <ul style="list-style-type: none"> - starker Fettaustritt - starker Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - sehr weicher Biss - sehr gummig - sehr trocken - sehr feucht - sehr griessig <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nicht aromatisch - nicht harmonisch - nicht fleischig - nicht ausgeglichen - nicht oder harzig rauchig - sehr säuerlich <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - keine abgestimmte Würzung - keine aromatische Würzung - nicht fleischig - stark rauchig - stark salzig - stark säuerlich - stark bitter - stark süsslich - stark leimig - ranzig <p>Im heissen Zustand:</p> <p>siehe oben</p>

5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 9 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 folgendem Logo gekennzeichnet:



Art. 10 Zertifizierungsstelle

¹ Zertifizierungsstellen sind Organisme Intercantonal de Certification OIC, Nr. SCESp 0054 und Pro-Cert AG, Nr. SCESp 0038.

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