



Pflichtenheft

Longeole

eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 20. März 2009 des Bundesamts für Landwirtschaft.

1. Abschnitt 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.

2. Abschnitt 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.

3. Abschnitt 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) zwischen 16 und 20 g pro kg Masse;
- e) ganze nicht medizinische Fenchelsamen, gemahlener weisser Pfeffer;
- f) Schweinedarm (Krause) oder Rinder-Mitteldarm oder Rinder-Kranzdarm.

² Zusätzlich können Weisswein, Knoblauch, Schalotten, Koriander oder Muskat beigemischt werden, 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 Schweinedarm (Krause) eines Kalibers zwischen 40 mm und 60 mm oder einen Rinder-Mitteldarm eines Kalibers zwischen 40 mm und 60 mm oder einen Rinder-Kranzdarm eines Kalibers zwischen 35 mm und 45 mm abgefüllt. Der Krausedarm wird 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: Die *Longeole* wird abgetropft und an einer Schnur während mindestens 12 Stunden bei Raumtemperatur und nicht im Kühlraum umgerötet. Nach dem Füllvorgang kann die nicht umgerötete *Longeole* jedoch 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.

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

5. Abschnitt 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 AOC-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), SCES Nr. 054.

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch beschrieben.