



20. März 2009

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Longeole*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Communauté interprofessionnelle de la *Longeole*, CIL c/o Direction générale de l'agriculture, Ch. du Pont-du-Centenaire 109, 1228 Plan-les-Ouates.

2. Name des Erzeugnisses

Longeole

3. Beantragter Schutz

Geschützte geografische Angaben (GGA)

4. Art des Erzeugnisses

Wurstware

5. Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

In der Communauté interprofessionnelle de la *Longeole* sind einerseits die Berufsverbände der Produktion und andererseits die Berufsverbände der Metzgerei zusammengeschlossen.

Die Produktion wird durch den Dachverband der Genfer Landwirtschaft (AgriGenève) und insbesondere die Schweineproduzenten vertreten. Die Verarbeitung wird durch den Genfer Metzgermeisterverband (SPBCG) vertreten.

Die Mitglieder der Gruppierung stellen pro Jahr 43 250 kg *Longeole* her, was 87,7 % der jährlichen Gesamtproduktion von 49 236 kg entspricht. Somit verarbeiten und veredeln die Mitglieder der Gruppierung also mehr als die Hälfte der Gesamtmenge.

Von den 18 Fabrikanten der *Longeole* sind 13 Mitglieder der Gruppierung, was 72 % entspricht. Sie machen somit über 60 % aus.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Die Gruppierung hat anhand von schriftlichen Belegen den Nachweis erbracht, dass die Bezeichnung *Longeole* ausschliesslich der Genfer Kultur und Tradition zugeordnet wird und es sich somit nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt. Der *Petit Larousse illustré* (Larousse 2007) sowie Fritz von Gun-

ten in seinem Werk *Alles ist Wurst – Auf dem Wurstweg durch die Schweiz* (Ott Verlag 2006) erachten die *Longeole* als Genfer Wurstspezialität. Als Beilage zu diesem traditionellen Gericht wird Kardy-Gratin serviert. Die *Longeole* gehört zu den typischen Menüs, die in Restaurants angeboten werden, insbesondere zu traditionellen Festen wie der Escalade.

7. Geschichtliche Entwicklung und aus dem Terroir hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses

Das Auftreten der *Longeole* auf Genfer Gebiet könnte auf die Zeit des Second Refuge zurückgehen, als Genf zahlreiche religiöse Flüchtlinge aus der Dauphiné aufnahm.

Die mündliche Überlieferung besagt, die *Longeole* sei von Père Longeot, einem Mönch der Abbaye de Pommier, erfunden worden. Er hätte die Idee gehabt, eine normale Wurstpaste mit einer Handvoll einheimischen Fenchelsamen und Schwarten zu versetzen.

Dass die *Longeole* erst später in den Genfer Kochbüchern erscheint, verschleiert also eine ältere Präsenz. Im *Glossaire genevois* von Aimé-Jean Gaudy-Lefort aus dem Jahr 1820 ist die *Longeole* erwähnt.

Der Gruppierung zufolge hat die *Longeole* ihren guten Ruf Ende des 19. Jahrhunderts erlangt. Damals kam ein Bewusstsein auf für den Wert des Terroirs, und dessen Produkte werden systematisch aufgewertet.

In den 1930er Jahren erscheint die *Longeole* prominent im Werk *Le Bien-manger à Genève. Quelques renseignements sur les produits alimentaires du Canton. Recettes de plats genevois*. Zur selben Zeit organisieren die Genfer Gemüsebauern zusammen mit dem Genfer Metzgerverband Ausstellungen unter dem Namen «*Longeole-Tage*» oder «*Longeole-Messen*». In seinem Buch *Genève maraîchère au cours des siècles* besagt Joseph Dumonthay, dass diese Veranstaltungen oft zwischen 15 000 und 20 000 Besucher anzogen – und dies sowohl am linken wie auch am rechten Rhone-Ufer.

8. Darstellung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren

Die Wurst wird hauptsächlich im Winter hergestellt und besteht aus einem Drittel Schweinefleisch, einem Drittel Hals- und/oder Nackenspeck sowie einem Drittel roher Schwarte. Die Grobkörnigkeit beim Scheffeln, die Gewürze und der verwendete Darm bilden die wichtigsten lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren.

9. Pflichtenheft

- a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Verarbeitung und Veredelung der *Longeole* ist der Kanton Genf.

- b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz. Die *Longeole* ist eine Rohwurst mit abgebrochener Reifung, die ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestellt und mit Fenchelsamen gewürzt wird. Die Wurstmasse wird in Schweine- oder Rinderdärme abgefüllt. Die *Longeole* ist von länglicher Form. Ihr Verkaufsgewicht beträgt zwischen 250 und 650 g. Das sämige Fleisch der *Longeole* setzt einen Duft nach Fleisch, Gewürzen und Fenchel frei.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

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 geknetet. 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. Grundgewürze sind Kochsalz und ganze, nicht medizinische Fenchelsamen sowie gemahlener weisser Pfeffer. Zusätzlich können Weisswein, Knoblauch, Schalotten, Koriander oder Muskat beigemischt werden, wobei diese das charakteristische Fenchel-Aroma der *Longeole* nicht überdecken dürfen. 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. Die *Longeole* wird abgetropft und an einer Schnur während mindestens 12 Stunden bei Raumtemperatur und nicht im Kühlraum umgerötet. Die gesamte Herstellung dauert vom Hacken des Fleisches bis zum Verkauf der Würste im Geschäft mindestens 36 Stunden.

d) Zertifizierungsstelle(n)

Die Gruppierung bezeichnet die folgende, bereits akkreditierte Stelle: Organisme intercantonal de certification (OIC).

e) Etikettierung und 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.

Jede *Longeole* ist mit einem Kennzeichen der Gruppierung und dem unten stehenden IGP-Standardlogo der *Association suisse pour la promotion des AOC-IGP* markiert.

