



Bern, 23. Juli 2002

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Saucisse d'Ajoie*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Association des Maîtres-Bouchers du district de Porrentruy

2. Name des Erzeugnisses

Saucisse d'Ajoie

3. Beantragter Schutz

Geschützte Geographische Angabe (GGA)

4. Art des Erzeugnisses

Geräucherte Rohwurstware zum Kochen mit abgebrochener Reifung

5. Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Die gesuchstellende Gruppierung umfasst alle Produzenten von *Saucisse d'Ajoie* aus dem Bezirk Pruntrut. Sie ist Inhaberin der Kollektivmarke "la véritable saucisse d'Ajoie", die nur von den im Bezirk Pruntrut angesiedelten Metzgern benutzt werden darf.

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

Die Bezeichnung "Saucisse d'Ajoie" wird in bilateralen Verträgen anerkannt, die unter anderem mit Deutschland, Portugal und Frankreich über den Schutz von Herkunftsangaben und anderer geografischer Bezeichnungen abgeschlossen wurden. Seit 1979 ist sie ebenfalls durch die Hinterlegung einer Kollektivmarke geschützt. Die gesuchstellende Gruppierung hat die Bezeichnung ferner erfolgreich gegen Nachahmungen verteidigt.

7. Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Das traditionelle Gericht zum Martinstag ist Teil des kulinarischen Erbes der Ajoie. Es setzt sich aus Speisen zusammen, deren Zutaten aus Schweinefleisch hergestellt werden. In der Woche vor dem Martinssonntag schlachten die Bauern der Region Schweine und verarbeiten davon so viel wie möglich. Eines der auf diese Weise gewonnenen Erzeugnisse ist die *Saucisse d'Ajoie*, die nach einem altergebrachten Rezept hergestellt wird. Sie zeichnet sich unter anderem dadurch aus, dass sie in der Räucherammer gelagert wird, bevor sie genussbereit ist.

Das Räuchern gehört ebenfalls zur Tradition: Noch heute können auf einzelnen Bauernhöfen, insbesondere in Fahy, alte Räucherammern besichtigt werden, in denen die *Saucisse d'Ajoie* geräuchert wurde und die aus dem 17. Jahrhundert stammen, als die Fürstbischöfe von Basel das Land regierten¹.

Die Bezeichnung "Saucisse d'Ajoie" wurde erstmals um 1920 verwendet: Damals gab eine Gruppe von Metzgern der Ajoie der Hauswurst aus ihrer Region diesen Namen, um sie von anderen Erzeugnissen derselben Familie zu unterscheiden.

¹ Bibliographische Quellen: Le Jura à table, Gemeinschaftswerk unter der Leitung von Jacques Mantandon, EDITIONS PRO JURA. Ikonographische Quellen: Le Beau Pays d'Ajoie, Gemeinschaftswerk, EDITIONS SIR 1982

8. Aus dem "Terroir" hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses

Die typische Eigenschaft der *Saucisse d'Ajoie* beruht auf der Verwendung von Schweinedarm und der Zusammensetzung des Rohmaterials: zwei Drittel Schwein II (PII²), ein Drittel Speck vom Hals und/oder Nacken (P V) sowie fakultativ höchstens 10 Prozent gehacktes Rindfleisch (berechnet auf die gesamte abfüllbereite Masse). Die Beimischung von ganzem Kümmel beim Würzen mit Pfeffer und Knoblauch verleiht dieser Wurst ihren besonderen Geschmack. Diese Verarbeitungsart von Schweinefleisch zur Wurstware findet sich in der Westschweiz sowie in den Regionen Franche-Comté und Rhône-Alpes. Zur selben Familie gehören die Waadtländer, Neuenburger und Freiburger Würste, die Longeole, Rosette de Lyon, Saucisse de Morteaux, Diot und Jésus. Jede dieser Spezialitäten unterscheidet sich indessen durch die Körnung ihrer Fleischmischung, den Darmtyp, die Form, die Würzung und die Räucherdauer.

9. Darstellung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren

Der Darm mit einem Durchmesser von 32 bis 36 mm wird nicht mit einer Schnur oder Metallclips abgebunden, sondern geknüpft. Darauf wird die Wurst durch Abdrehen des Darms portioniert. Dieses Vorgehen ist seit seinem Entstehen unverändert geblieben. Zudem darf das fakultativ zugegebene Rindfleisch (max. 10 Prozent vorgehackt auf 3 mm) in keinem Fall mit dem Kutter zerkleinert werden, um ein feines bindendes Brät zu erhalten.

10. Pflichtenheft

a) Geografisches Gebiet

Das geographische Gebiet der *Saucisse d'Ajoie* ist der Bezirk Pruntrut.

b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften

Die *Saucisse d'Ajoie* ist eine geräucherte Rohwurst zum Kochen mit abgebrochener Reifung. Sie wird aus Schweinefleisch und Speck sowie aus höchstens 10 Prozent Rindfleisch hergestellt. Sie wird in einen Schweinedarm mit einem Durchmesser von 32 bis 36 mm gefüllt. Die Würste werden durch Abdrehen des Darms ohne Befestigung abgepackt und portioniert. Ihr Verkaufsgewicht liegt zwischen 120 und 150 g.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz. Die gesamte abfüllbereite Masse setzt sich zu zwei Dritteln aus Schweinefleisch II (S II), einem Drittel Speck vom Hals/oder Nacken (S V) sowie aus maximal 10 Prozent (Nulltoleranz) gehacktem Rindfleisch berechnet auf die abfüllbereite Gesamtmenge zusammen.

d) Zertifizierungsstelle

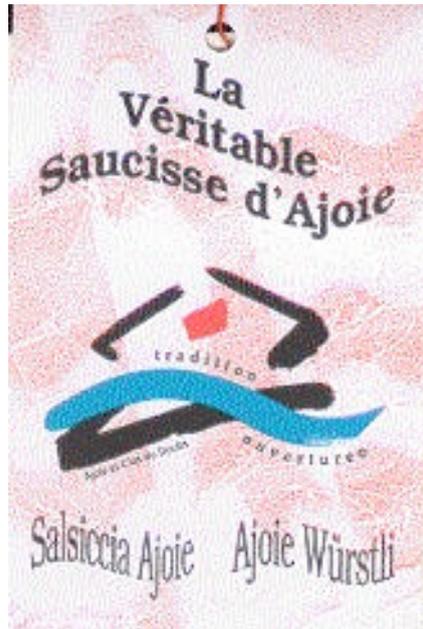
Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6. Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in einem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch beschrieben.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Fleischlieferanten verpflichten sich durch einen schriftlichen Vertrag mit den Herstellungsbetrieben, für die Herkunft des Rohmaterials zu garantieren.

² Lehrbuch für Metzger/Metzgerinnen des Verbandes Schweizer Metzgermeister

Ausschliesslich die unten abgebildete Etikette darf für die *Saucisse d'Ajoie* verwendet werden. Diese Etikette wird von der Association des Maîtres-Bouchers du district de Porrentruy geliefert.



Neben der Etikette des Verbandes sind die folgenden Elemente obligatorisch:

- a) Der Vermerk GGA;
- b) Der Vermerk "Schweizer Produkt hergestellt aus Schweizer Fleisch";
- c) Zubereitung;
- d) Firmenname des Herstellers;
- e) Identifikation der Charge
- f) Das Enddatum für den Verkauf (ohne Verpackung höchstens 8 Tage; vakuumverpackt höchstens 20 Tage für Verkauf zugelassen)

Alle Würste werden paarweise etikettiert. Die Einhaltung von Artikel 11 Absatz 1 und 2 des Pflichtenhefts ist für Würste, die nicht vorverpackt im Herstellungsbetrieb verkauft werden, nicht obligatorisch.