



Bern, 14. Februar 2003

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise*

1 Gesuchstellende Gruppierung

Association Neuchâteloise des Maîtres Bouchers (ANMB)

2 Name des Erzeugnisses

Saucisson neuchâtelois bzw. Saucisse neuchâteloise

3 Beantragter Schutz

Geschützte Geographische Angabe (GGA)

4 Art des Erzeugnisses

Geräucherte Rohwurst zum Kochen mit abgebrochener Reifung

5 Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Die gesuchstellende Gruppierung setzt sich ausschliesslich aus Produzenten von *Saucisse neuchâteloise* bzw. *Saucisson neuchâtelois* zusammen, die Mitglieder der ANMB sind. Von den 37 bestehenden Betrieben produzieren deren 24, die der ANMB angeschlossen sind, 90% der gesamten Menge von *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise*.

6 Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Die Bezeichnungen beziehen sich auf den Kanton Neuenburg. Kantonsnamen sind im Rahmen der bilateralen Abkommen über den Schutz von Herkunftsbezeichnungen ausserdem implizit geschützt.

7 Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Die *Saucisson neuchâtelois* und *Saucisse neuchâteloise* beruhen auf einer ländlichen Tradition der häuslichen Wurstwarenherstellung und wurden früher in der Umgangssprache "Fleischwurst" bzw. "Speckwurst" genannt. Die Bezeichnungen *Saucisse neuchâteloise* und *Saucisson neuchâtelois* wurden erstmals gegen Ende des 19. Jahrhunderts verwendet. Die Herstellungsweise ist allerdings älter als diese Bezeichnungen, denn sie basiert auf den althergebrachten Verfahren der Haltbarmachung von Schweinefleisch, d.h. auf der Verwendung von Salpeter, der Kalträucherung und dem Know-how der Metzger.

Die "Saucisson neuchâtelois" bzw. "Saucisse neuchâteloise" ist Bestandteil eines Neuenburger Brauchtums: der Torrée. Dabei wird ein grosses Feuer entfacht. Sobald eine ausreichende Glut

vorhanden ist, werden die in Pergament- und Zeitungspapier eingewickelten Würste unter der Asche eingegraben und während 30 bis 40 Minuten in der Glut gekocht.

8. Aus dem “Terroir” hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses

Die typischen Eigenschaften von *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise* beruhen auf der Verwendung von Rindskranzdärmen und Rindsmitteldärmen sowie der Zusammensetzung des Rohmaterials (zwei Drittel mageres Schweinefleisch und ein Drittel Speck vom Hals und/oder Nacken). Im Weiteren können gekochte und gehackte Schwarten verwendet werden.

Diese Verarbeitungsart von Schweinefleisch zur Wurstware findet sich in der Westschweiz sowie in den Regionen Franche-Comté und Rhône-Alpes (Norden). Zu derselben Familie gehören die Waadtländer und Freiburger Würste, die Saucisse d'Ajoie, die Longeole, Rosette de Lyon, Saucisse de Morteaux, Diot und Jésus. Jede dieser Spezialitäten unterscheidet sich allerdings durch die Körnung ihrer Fleischmischung, den verwendeten Darmtyp, die Form der Wurst, die Würzung und Räucherdauer.

9 Darstellung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren

Eine Umfrage bei den älteren Berufsleuten der Branche zeigte, dass sich das Rezept nicht geändert hat: Das Rohmaterial (Schweinefleisch) setzt sich nach wie vor aus einem Drittel Speck und zwei Dritteln magerem Fleisch zusammen. Die gelegentliche oder regelmässige Zugabe von gekochten und gehackten Schwarten ist weiterhin üblich. Und es werden immer noch Rindsmittel- und Rindskranzdärme für die *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise* verwendet.

10 Pflichtenheft

a) Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet der Verarbeitung und Veredelung der *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise* ist der Kanton Neuenburg. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften

Die *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise* ist eine geräucherte Rohwurstware mit unterbrochener Reifung. Für deren Herstellung wird ausschliesslich Schweinefleisch verwendet. Die *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise* wird im rohen oder gekochten Zustand vermarktet und gekocht gegessen. Sie wird ausschliesslich in Rinderdarm (Mitteldärme für die *Saucisson* und Kranzdärme für die *Saucisse*) gepackt. Die Enden werden mit einer Schnur oder Metallclips befestigt. Der Durchmesser beträgt zwischen 40 und 60 mm bei einem Gewicht von 200 bis 600g.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die abfüllbereite Wurstmasse setzt sich aus zwei Dritteln magerem Schweinefleisch und einem Drittel Speck vom Hals und/oder Nacken zusammen. Die Zugabe von gekochten Schwarten ist möglich, sofern das vorgeschriebene Verhältnis von Speck und Fleisch eingehalten wird. Die gesamte Herstellung dauert vom Scheffeln des Fleisches bis zur Vermarktung der Würste mindestens 36 Stunden.

d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6 (SCES 054). 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. Jede Produktionscharge wird in den Betrieben identifiziert, sodass zusammen mit der Angabe des Enddatums für den Verkauf und des Firmennamens des Herstellers die Rückverfolgbarkeit jeder *Saucisson neuchâtelois* bzw. *Saucisse neuchâteloise* gewährleistet ist.