



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Saucisson vaudois*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Association charcuterie vaudoise AOC et IGP, c/o SanoVet, Pré au Compte 4, 1844 Villeneuve

2. Name des Erzeugnisses

Saucisson vaudois bzw. *Saucisson vaudois sec*

3. Beantragter Schutz

Geschützte geografische Angabe

4. Art des Produkts

Wurstware

5. Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Die Association vaudoise des maîtres bouchers et charcutiers (AVMBC) schliesst die Mehrheit der Waadtländer Metzger und Wurster zusammen. Sie hat mit der Hinterlegung des Dossiers die Association charcuterie vaudoise AOC et IGP betraut.

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

Die Association vaudoise des maîtres bouchers et charcutiers erlangte Ende 1983 den Schutz der Bezeichnung *Saucisson vaudois* auf Grund eines Urteils des Gerichtshofs des Kantons Genf gegen die Genossenschaft der Laiteries Réunies de Genève.

7. Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Die *Saucisson vaudois* hat ihren Ursprung im Mittelalter, als man im Kanton Waadt erstmals das Räuchern und Kochen von Wurstwaren anwandte. Dieses neuartige Verfahren geht auf die damalige Erkenntnis zurück, dass die Würste durch Räuchern haltbar gemacht werden konnten. Die *Saucisson* wurde in der Folge zu einem wichtigen Nahrungsmittel der Waadtländer Bevölkerung. Schweinefleisch kam hauptsächlich geräuchert oder als *Saucisse* und *Saucisson* auf den Tisch. Die Bauern assen in der Regel fünf Mal die Woche Fleisch, meistens Schweinefleisch. Die *Saucisson vaudois* wird in mehreren Publikationen über das alltägliche Leben der Waadtländer und die Traditionen der Fleischherstellung erwähnt. Sie unterscheidet sich von anderen Würsten dadurch, dass sie ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestellt und als Wursthülle ein Schweinedarm verwendet wird. Auf Grund der geografischen und landwirtschaftlichen Fläche des Kantons Waadt erlangte sie einen höheren Bekanntheitsgrad als die anderen Würste.

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

Das Scheffeln des Schweinefleisches in 5 bis 8 mm grosse Körner ist typisch für die *Saucisson vaudois*. Die Grobkörnigkeit, die Verwendung von Koriander und Weinhefe, das Abfüllen der Wurstmasse in natürliche Schweinedärme sind für die Entwicklung des typischen Aromas dieser geräucherten Waadtländer Wurst mit unterbrochener Reifung verantwortlich.

9. Darstellung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Die Herkunft der Schweine, die Auswahl des Fleisches, das Verhältnis Magerfleisch/Speck, die Gewürze, die möglichen Zusatzstoffe, das Scheffeln, die Darmabfüllung (Schweinekrause), das Umröten, die Kalträucherung, das Verbot von chemischen Farbstoffen und die relative Luftfeuchtigkeit bei der Lagerung bilden die wichtigsten lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren, die im Eintragungsgesuch dokumentiert sind.

10. Pflichtenheft

a) Geografisches Gebiet

Das Herstellungsgebiet von *Saucisson vaudois* ist der Kanton Waadt. Geburt, Mästung und Schlachtung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften

Saucisson vaudois bezeichnet eine geräucherte Rohwurstware mit unterbrochener Reifung, die ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestellt wird. Die *Saucisson vaudois sec* ist eine *Saucisson vaudois* mit einem Gewichtsverlust von mindestens 25 Prozent. Die *Saucisson vaudois* darf nur in natürlichen Schweinedarm (Schweinekrause) abgefüllt werden. Die Enden werden mit einem Bindfaden oder Metallclips befestigt. Der Durchmesser beträgt 50 bis 65 mm bei einer Länge von 15 bis 20 cm. Die *Saucisson vaudois* ist goldbraun. Bei der *Saucisson vaudois sec* ist die Farbe dunkelbraun und der Darm haftet am Fleisch. Der Proteingehalt beträgt insgesamt mindestens 14 Prozent, wobei der Kollagenanteil insgesamt nicht mehr als 20 Prozent der Gesamtproteine ausmachen darf. Die *Saucisson vaudois* hat das übliche Aroma einer Schweinewurstware und einen leichten Rauchgeschmack.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die *Saucisson vaudois* wird aus Fleischteilen von Schweinen hergestellt, die zum Zeitpunkt der Schlachtung mindestens 140 Tage alt sein und wenigstens 75 kg wiegen (Schlachtgewicht) müssen. Die für die Herstellung von *Saucisson vaudois* bestimmten Schweine werden in der Schweiz gemästet und geschlachtet. Bei der Sortierung des Fleisches sind Sehnen, Schwarten, blutige Teile, Lymphknoten oder andere fremdartige Teile zu entfernen. Das Verhältnis Magerfleisch/Speck beträgt 3 zu 2. Grundgewürze sind Kochsalz und Pfeffer. Weitere mögliche Gewürze sind Knoblauch, Koriander, Weinhefe und Weisswein. Zulässige Zusatzstoffe sind Nitritpökelsalz, Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel, verschiedene Zucker und Gärbakterien. Beim Scheffeln soll die Masse nicht zerdrückt, sondern in 5 bis 8 mm grosse Körner zerkleinert werden. Die verschiedenen Zutaten werden danach geknetet und in einen Schweinedarm (Schweinekrause) gestossen. Anschliessend lässt man die *Saucisson vaudois* abtropfen. Sie kann getrocknet werden. Nachher erfolgt die Kalträucherung bei einer Temperatur von 18 bis 28 Grad. Der Rauch entsteht durch Verbrennen von Sägemehl und einer Mischung aus unbehandelten Nadel- und Laubgehölzen. Die Mindestdauer des Umrötens und des Räucherns beträgt 24 Stunden. Chemische Färbung durch Farbbad oder Färbemittel ist verboten. Die Lagerung erfolgt bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65 bis 80 Prozent.

d) Zertifizierungsstellen

Für die Zertifizierung des Erzeugnisses nach der Norm EN 45011 sind die folgenden Stellen zuständig: Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6 oder ProCert, Thunstrasse 17, 3000 Bern 6. Die Kontrollverfahren sind im Kontrollhandbuch für *Saucisson vaudois* beschrieben.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Schweine sind zwingend durch eine nummerierte Kennzeichnung am Ohr zu identifizieren, die eine Rückverfolgbarkeit bis zum Züchter ermöglicht. Die Waagscheine müssen von den Herstellern aufbewahrt werden. Falls der Hersteller im Grosshandel zugekaufte Fleishteile verwendet, muss er vom Verkäufer eine Bescheinigung verlangen, dass es sich um Schweizer Fleisch gemäss vorliegendem Pflichtenheft handelt. Sämtliche *Saucissons vaudois* bzw. *Saucissons vaudois secs* sind mit einer Etikette zu versehen, die den Namen oder die Nummer des Herstellers, das Herstellungs- bzw. Verpackungsdatum oder das Verbrauchsdatum angibt. Sie werden mit einem Band mit dem unten abgebildeten Logo und dem Vermerk *Saucisson vaudois* bzw. *Saucisson vaudois sec* und geschützte geografische Angabe bzw. GGA/IGP umwickelt.

