



16. Juli 2007

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst

1. Gesuchstellende Gruppierung

Regionaler Metzgermeisterverband St. Gallen - Liechtenstein

2. Name des Erzeugnisses

St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst (wenn der Kalbfleischanteil bezogen auf den Gesamtfleischanteil mehr als 50% beträgt)

3. Beantragter Schutz

Geschützte geographische Angabe (GGA)

4. Art des Erzeugnisses

Weisse Brühwurst aus Schweine- und Kalbfleisch, die üblicherweise heiss (gebraten oder grilliert) verzehrt wird.

5. Nachweis der Repräsentativität

Die gesuchstellende Gruppierung besteht aus dem Regionalen Metzgermeisterverband St. Gallen – Liechtenstein, welcher 105 Mitglieder umfasst. Diese produzieren insgesamt rund 9000 Tonnen *St. Galler (Kalbs)bratwurst*. Davon ausgehend, dass mehr als 60% der Produzenten von *St. Galler (Kalbs)bratwurst* der gesuchstellenden Gruppierung angeschlossen sind und mehr als 50% des Produktionsvolumens durch die Gruppierung abgedeckt werden, kann die Gruppierung als repräsentativ angesehen werden.

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

Gemäss einer repräsentativen demoskopischen Umfrage kennen 77% der Schweizer Bevölkerung den Begriff *St. Galler (Kalbs)bratwurst*, von der Bevölkerung der Deutschschweiz sogar deren 92%. 33% verbinden diesen Begriff mit Wurst resp. Bratwurst oder Fleisch. 66% der Schweizer Bevölkerung glauben zudem, dass die bestimmte Beschaffenheit der *St. Galler (Kalbs)bratwurst* von deren Herkunft abhängig ist. Bei der Frage, an welche Region man beim Begriff *St. Galler (Kalbs)bratwurst* denkt, antworten rund 70% mit „St. Gallen“, 26% mit „Ostschweiz“. Somit sind weder die Bezeichnung „*St. Galler Bratwurst*“ noch die Bezeichnung „*St. Galler Kalbsbratwurst*“ als Gattungsbezeichnungen anzusehen.

Die geschützte Bezeichnung *St. Galler (Kalbs)bratwurst* kann mit der Marke OLMA ergänzt werden. Die Lizenzvereinbarung zu dieser Marke ist Gegenstand des Pflichtenhefts.

7. Geschichtliche Elemente

Die Bratwurst ist ein jahrhundertealtes Erzeugnis aus der Region St. Gallen, das im Ausland keine Vorbilder kannte. Bratwürste werden schon im Mittelalter erwähnt. Der erste offizielle Eintrag wurde 1438 in der Satzung der St. Galler Metzgerzunft vorgenommen. Obschon das Schweinefleisch den Schwerpunkt der Zusammensetzung bildete, bestand die vollkommene *St. Galler (Kalbs)bratwurst* im Gegensatz zu allen anderen Würsten immer zu einem gewissen Anteil an Kalbfleisch. Dieser Anteil macht die Besonderheit dieser Bratwurst aus. Die Wurstherstellung hat sich seither wenig verändert, einzig die Einführung des Blitzhackers führte durch den besseren Aufschluss der Eiweisse zu wesentlich feinerem Brät.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Die Auswahl der Rohstoffe basiert auf den klimatischen und topographischen Bedingungen des geographischen Gebietes. Sowohl Kalb- und Schweinefleisch als auch Milch sind eng mit der Ostschweiz verbunden. Die Qualität der heutigen *St. Galler (Kalbs)bratwurst* liegt aber nicht nur in deren Zusammensetzung, sondern auch im „savoir faire“ der Ostschweizer Metzger. Diese haben infolge der Konkurrenz ein hohes Qualitätsniveau entwickelt, welches auf bestem Rohmaterial und sorgfältiger Verarbeitung basiert.

Die Bezeichnung *St. Galler (Kalbs)bratwurst* verfügt gemäss der Konsumentenumfrage über landesweite Bekanntheit. 80% der Befragten glauben, dass der Ruf dieses Produkts mit dessen Herkunft zusammenhängt.

Diese verschiedenen Elemente beweisen, dass ein Zusammenhang zwischen dem „Terroir“ und den typischen Eigenschaften der *St. Galler (Kalbs)bratwurst* besteht und die Bezeichnung über einen ausgeprägten besonderen Ruf geniesst.

9. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die *St. Galler (Kalbs)bratwurst* wird in den Kantonen St. Gallen, Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden und Thurgau hergestellt. Geburt, Mast und Schlachtung der Kälber und Schweine finden ausschliesslich in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein statt.

b) Beschreibung des Erzeugnisses

Die *St. Galler (Kalbs)bratwurst* ist eine weisse, fein zerkleinerte Brühwurst aus Schweine- und Kalbfleisch, die üblicherweise heiss (gebraten oder grilliert) verzehrt wird. Sie wird in natürliche Schweinedärme abgefüllt. Die Farbe ist hell / weiss. In gebratenem Zustand schmeckt die *St. Galler (Kalbs)bratwurst* fleischig, mild gewürzt, leicht nach Pfeffer und Mazis sowie wahlweise leicht nach Zitrone und / oder anderen Gewürzen. Die *St. Galler (Kalbs)bratwurst* unterscheidet sich in Feinheit, Konsistenz, Sensorik und Geschmack von jeder anderen Bratwurst aufgrund der besonderen Zusammensetzung und der besonderen Qualität des Fleisches.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Fleisch und Speck, Eis, Salz und Gewürze werden vermischt und fein zerkleinert. Die so entstandene Emulsion wird als Wurstbrät bezeichnet und in Naturdärme gefüllt. Die Brätherstellung erfolgt auf geeigneten Anlagen (z.B. Kutter / Blitz), wobei aus dem Fleisch und den weiteren Zutaten und Zusatzstoffen eine helle, sehr feine, gutbindige Brät emulsion hergestellt wird.

Anschliessend werden die Würste im heissen Wasser oder Wasserdampf gebrüht, dabei muss eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht werden. Durch die Hitze einwirkung denaturieren die Proteine und die Wurst wird schnittfest.

d) Zertifizierungsstellen

Für die Zertifizierung sind folgende Stellen zuständig: ProCert (SCES 038), OIC (SCES 054) und q.inspecta GmbH.

Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in einem Kontrollhandbuch festgehalten, welches von den Zertifizierungsstellen und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wird.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Jede *St. Galler (Kalbs)bratwurst*, die in den Verkehr gebracht wird, muss mit einer Angabe versehen sein, die auf die Eintragung als geschützte geografische Angabe verweist.

Die geschützte Bezeichnung *St. Galler (Kalbs)bratwurst* kann mit der Marke OLMA ergänzt werden. Die Lizenzvereinbarung zu dieser Marke ist Gegenstand der Beilage zum Pflichtenheft.

Im übrigen werden die Vorgaben bezüglich Rückverfolgbarkeit gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung eingehalten.