



---

# Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Walliser Rohschinken*

## 1. Gesuchstellende Gruppierung

Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP, Postfach 96,  
1964 Conthey

## 2. Name des Erzeugnisses

*Jambon cru du Valais / Walliser Rohschinken*

## 3. Beantragter Schutz

Geschützte geografische Angabe (GGA)

## 4. Art des Erzeugnisses

Rohschinken (gemäss Artikel 8 Absatz 4 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft zugelassene Bezeichnung für «Schweinefleischerzeugnis für den Rohverzehr»).

## 5. Nachweis der Repräsentativität

Die jährliche Herstellung von *Walliser Rohschinken* wird auf 417 Tonnen geschätzt. 98,5 Prozent der Gesamtproduktion fällt auf die Mitglieder der Association des producteurs des Viandes séchées du Valais IGP, die auch 87,5 Prozent der gesamten Hersteller von *Walliser Rohschinken* ausmachen.

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

*Walliser Rohschinken* ist keine Gattungsbezeichnung. Der Name steht seit jeher für ein typisches Walliser Produkt. Bereits 1874 verweist Alexandre de Torrenté auf gesalzenes Rind- und Schafffleisch als rein schweizerisches Produkt und Teil des Walliser Speisezettels. Gesalzenes und getrocknetes Fleisch war somit schon damals ein wichtiger Bestandteil der Ernährung der Walliser Bevölkerung. Zudem wird *Walliser Rohschinken* bereits im *Feuille d'avis du Valais* vom 10. September 1910 gelobt.

*Walliser Rohschinken* wird des Weiteren im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz erwähnt. Das Inventar führt Nahrungsmittel, die seit mindestens 40 Jahren durchgehend hergestellt werden. Zudem müssen die Produkte heute konsumiert und produziert werden, verfügbar sein und eine besondere Verbindung zur Schweiz aufweisen.

Rohschinken zählt zu den bekannten kulinarischen Spezialitäten des Wallis und gehört auf jeden echten Walliser Teller.

Diese Punkte zeigen, dass *Walliser Rohschinken* früher wie heute eine traditionelle Walliser Bezeichnung und keine allgemeingültige Gattungsbezeichnung ist.

## 7. Geschichtliche Elemente

Das Trocknen von Fleischprodukten ist im Wallis seit dem 16. Jahrhundert belegt (Kosmografie von Sebastian Münster aus dem Jahr 1544). Zu jener Zeit ist die Schweinezucht im Wallis jedoch noch wenig entwickelt (vgl. Dissertation von Alain Dubois). Am Ende des 19. Jahrhunderts – die ersten konkreten Nachweise der Fleischtrocknung datieren auf diese Zeit – ändert sich dies. Zahlreich sind die Bauernfamilien, die für ihren Eigenbedarf ein Schwein halten, es selbst verarbeiten und die Haltbarkeit des Fleisches durch Trocknen sichern. Das Schlachten des Familienschweins jeweils im Spätherbst oder anfangs Winter blieb bis nach dem Zweiten Weltkrieg eine weit verbreitete Tradition. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das ganze Schwein – und nicht nur der Schinken – in einer Holzwanne eingesalzen und wenn möglich in einem offenen Stadel, der auf den Walliser Alpen als Vorratskammer diente, an der frischen und trockenen Bergluft getrocknet. Nach 1950 kennt der Schinken die gleiche Entwicklung wie getrocknetes Rindfleisch. Das Trocknen verliert als Konservierungstechnik gegenüber dem Kühlen an Bedeutung, Rückgang der Eigenproduktion und Professionalisierung (gewerbliche oder industrielle Herstellung).

Die geschichtliche Entwicklung und die Bekanntheit von *Walliser Rohschinken* sind gut belegt und bezeugen das jahrhundertalte Vorkommen von Rohschinken im Wallis.

## 8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem «Terroir»

*Walliser Rohschinken* ist für seinen starken Bezug zum «Terroir» bekannt, namentlich weil er auf jeden Walliser Teller (typisches Walliser Gericht) gehört.

Die Aufnahme von *Walliser Rohschinken* in das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz sowie die gut belegte historische Entwicklung und Bekanntheit sind ebenfalls Nachweis des Bezugs zum «Terroir».

## 9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Wie der Schinken eingelegt und getrocknet wird, war immer schon ein gut gehütetes Familiengeheimnis. Das Pflichtenheft für *Walliser Rohschinken* trägt diesem Pragmatismus Rechnung. Der Hersteller kann beim Einsalzen und Trocknen nach eigener Rezeptur und eigenem Knowhow vorgehen. Es bestehen jedoch unter anderem folgende Einschränkungen und Spezifizierungen: ausschliessliche Verwendung Schweizer Schweine, ausschliessliche Verwendung der erlaubten Teile des Hinterschinkens, Liste der zugelassenen Zusatzstoffe und Gewürzpflanzen, Spritzverbot bei der Salzung, erforderlicher Trocknungsgrad (Gewichtsverlust von mindestens 35 %), Kochsalzgehalt, Mindestdauer der Salzung von einer Woche, Mindestdauer der Schinkenherstellung (kleine Stücke [Eckstück, Nuss]: sechs Wochen, grosse Stücke [Fiocco, Unterspälte]: 10 Wochen), Höchsttemperaturen für Salzung und Trocknung (12 °C bzw. 18 °C) usw.

## 10. Pflichtenheft

### a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Herstellung von *Walliser Rohschinken* ist der Kanton Wallis. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

### b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

*Walliser Rohschinken* bezeichnet ein eingesalzenes, lang haltbares, ohne Knochen getrocknetes und ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestelltes Produkt, das roh konsumiert wird.

## Zusammenfassung des Gesuchs für *Walliser Rohschinken (GGA)*

*Walliser Rohschinken* darf gepresst, aber keinesfalls geräuchert werden. Die Trocknung ist gleichmässig, die Form rechteckig oder abgerundet. Der Gewichtsverlust gegenüber dem Frischprodukt schwankt je nach Fettauflage, liegt jedoch bei mindestens 35 Prozent.

*Walliser Rohschinken* ist von fester Textur, das Muskelgewebe ist rot-rosa, das Fett weiss. Sein unverfälschter Geschmack und sein Aroma sind harmonisch auf die Salzung und die Gewürzpflanzen abgestimmt.

### c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Das Rohmaterial für die Herstellung von *Walliser Rohschinken* setzt sich zusammen aus Stücken des Hinterschinkens des Schweins, ohne Knochen: Unterspälte mit oder ohne Huft, Fiocco (Eckstück mit Unterspälte ohne Huft), Nuss und Eckstück. Die Verwendung des von der Unterspälte abgetrennten Muskels zwischen Unterspälte und Haxe zur separaten Trocknung ist nicht erlaubt.

Die zugeschnittenen Schinken werden von Hand oder maschinell mit einer Mischung aus Salz und Gewürzpflanzen eingerieben. Reifungs- und Rötstoffe sowie Zuckerarten sind zulässig. Spritzen ist nicht erlaubt.

Vorrangig werden folgende Gewürzpflanzen verwendet: Knoblauch, Basilikum, Koriander, Estragon, Wacholder, Gewürznelke, Lorbeer, Liebstöckel, Majoran, Muskat, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Bohnenkraut, Salbei und Thymian. Die Verwendung anderer Pflanzen ist zulässig, sofern sie nicht dominieren. Die Zugabe von Gewürzen und Pflanzen zur Färbung ist nicht erlaubt.

Die Schinken ruhen nach dem Salzen für mindestens eine Woche bei einer Höchsttemperatur von 12 °C.

Nach dem Einsalzen dürfen die Stücke gewaschen werden. Anschliessend werden die Stücke zum Trocknen an Stäben aufgehängt. Die Höchsttemperatur für die Trocknung beträgt 18 °C. Während der Trocknung bildet sich auf der Oberfläche der Stücke ein Edelschimmelbelag. Der Schinken darf während der Trocknung gepresst werden.

Die Herstellung des Rohschinkens (Salzen, Trocknen und Veredeln) dauert für kleine Stücke (Eckstück, Nuss) mindestens sechs und für grosse Stücke (Unterspälte, Fiocco) mindestens zehn Wochen.

### d) Zertifizierungsstelle

Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Nr. SCESp 0054)

### e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Jeder Hersteller von *Walliser Rohschinken* muss die Herkunft des Rohmaterials nachweisen (Schweizer Fleisch). Er hat ferner aufzuzeigen, dass das Fleisch im Wallis gesalzen, getrocknet und veredelt wurde. Er muss die Rückverfolgbarkeit garantieren und sein Produkt zu diesem Zweck mit einem Kennzeichen versehen, das von der Herstellervereinigung und im Kontrollhandbuch festgelegt wird.

Die Etikette von *Walliser Rohschinken* muss den Vermerk «geschützte geografische Angabe» oder «GGA» sowie das nachfolgende Logo aufweisen:



Abgepackte Produkte für die Selbstbedienung (z. B. Schalen und Portionen) müssen den Namen des Herstellers des *Walliser Rohschinkens* tragen.