



Pflichtenheft

Walliser Trockenfleisch

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 14. Oktober 2002 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 9. Mai 2012 und 22. August 2016.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Walliser Trockenfleisch, Geschützte Geografische Angabe (GGA).

Art. 2 Geografisches Gebiet

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

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

¹ *Walliser Trockenfleisch* bezeichnet ein getrocknetes, ausschliesslich aus Rindfleisch hergestelltes Produkt, das roh konsumiert wird.

² *Walliser Trockenfleisch* darf gepresst, jedoch auf keinen Fall geräuchert werden. Es weist eine runde oder rechteckige Form auf, die Trocknung ist gleichmässig und der Gewichtsverlust gegenüber dem Frischprodukt beträgt zwischen 40 und 50 Prozent.

³ Nach Ende der Trocknungsphase ist das Fleisch mit einem regelmässigen Edelschimmelbelag (Bildung mikroskopisch kleiner Pilze) bedeckt.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

Walliser Trockenfleisch weist einen Eiweissgehalt von 40 g/5 g Fett je 100 g des konsumfertigen Produkts auf.

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften

Walliser Trockenfleisch weist eine feste Konsistenz und eine purpurrote, einheitliche Farbe auf. Sein reiner Geschmack und sein Aroma sind harmonisch auf die Salzung abgestimmt.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 6 Rohmaterial

¹ Das verwendete Rohmaterial für die Herstellung von *Walliser Trockenfleisch* setzt sich aus gut gedeckten, aber nicht zu fetten Stücken vom Stotzen des Rindes zusammen, deren pH-Wert nicht über 5.9 betragen darf.

² Die folgenden Stücke vom Stotzen sind für die Herstellung zugelassen:

- a) Eckstück
- b) Unterspälte
- c) runder Mocken (Fisch)
- d) runde Nuss und
- e) flache Nuss

Art. 7 Vorbereitung und Einsalzen

¹ Vor dem Salzen werden die Stücke sorgfältig zerlegt und von Fett und Sehnen befreit. Die zugeschnittenen Stücke werden anschliessend nach dem eigenen traditionellen Rezept jedes Herstellers in eine Mischung aus Salz, Rötstoffen, Gewürzen und Kräutern eingelegt. Dieser Vorgang erfolgt entweder in Wannen, im Salzbad oder "trocken", d.h. die Fleischstücke werden von Hand oder mechanisch (Tumbler- und Vakuumtechnologie) mit der Mischung bestreut.

² Je nach Art und Grösse lagern die Stücke während 1 bis 5 Wochen in Wannen bei einer Temperatur unter 10 °C. Die Zugabe von Salz lässt an der Oberfläche jedes Stücks eine Salzlake entstehen.

³ Einspritzen von Lake ist nicht erlaubt.

Art. 8 Trocknung

¹ Nach dem Salzen werden die Stücke in der Regel abgewaschen und anschliessend lediglich mit einem Faden, einem Strumpf und/oder Netz an Stäben aufgehängt.

² Je nach Grösse der Stücke dauert die Trocknungsphase zwischen 5 bis 16 Wochen. Während der Trocknung bildet sich auf der Oberfläche jedes einzelnen Stücks ein Edelschimmelbelag. Die Pressung der Stücke ist zulässig.

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 9 Bewertung von Walliser Trockenfleisch

¹ Jede Fleischprobe wird nach den folgenden Punkten geprüft:

- a) Chemische Analyse: Q₂-Wert¹;
- b) Sensorische Prüfung: Aussehen der angeschnittenen Stücke (Schnittbild, Farbe, Einheitlichkeit der Farbe), Geruch (Unverfälschtheit), Geschmack (Unverfälschtheit, Salzung, Ausgewogenheit), Textur (Konsistenz).

¹ Der Q₂-Wert entspricht dem Verhältnis zwischen Wassergehalt und gesamtem Proteingehalt.

² Die Kriterien "Äusseres", "Geruch", "Geschmack" und "Konsistenz" werden von der Degustationskommission beurteilt. Für die Bezeichnung *Walliser Trockenfleisch* muss die Probe mindestens drei Viertel der Gesamtpunktzahl (75 %) erreichen.

	Standard	Fehler
Aussehen	regelmässiger homogener Rotton - sauberer Schnitt - gleichmässige Trocknung	faserig - rissig - fleckig - Krusten oder trockene Stellen - sehr feucht - Nerven - dunkelrote Aussenränder - rosa - schwarz
Geruch	aromatisch – fleischig – unverfälscht	geräuchert - schimmelig - ranzig - Ammoniakgeruch - modrig - säuerlich - tierisch - blutig
Textur	Beim Tranchieren fest - zart	zu wenig trocken - zu trocken – starker Trockenrand - hart - faserig – gummig - körnig - sandig - klebrig - zäh
Geschmack, Aroma	aromatisch – fleischig – ohne Fehler	nach Rauch - ranzig – Ammoniakgeruch - modrig - schimmelig - säuerlich - unangenehm - faulig - pikant - bitter - zu salzig - süss - schwefelig

³ Die von der gesuchstellenden Gruppierung eingesetzte Degustationskommission (Taxationskommission) setzt sich aus Fachleuten und Konsumenten zusammen. Die Prüfung der organoleptischen Eigenschaften des Endproduktes wird in Blinddegustationen anonymer Proben durchgeführt.

5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 10 Rückverfolgbarkeit

¹ Jeder Hersteller von *Walliser Trockenfleisch* muss die Herkunft des Rohmaterials nachweisen. Die Hersteller verlangen hierfür von ihrem Lieferanten (Grosshändler, Schlachthof usw.) eine Bescheinigung, dass es sich um Schweizer Fleisch gemäss Pflichtenheft handelt. Der Buchhaltungsbeleg (Register der Ein- und Ausgänge) hat nachzuweisen, dass das Fleisch im Wallis gesalzen, getrocknet und veredelt wurde.

² Jeder Hersteller von *Walliser Trockenfleisch* muss die Rückverfolgbarkeit garantieren und sein Produkt zu diesem Zweck mit einem Kennzeichen versehen, das von der Herstellervereinigung und im Kontrollhandbuch für *Walliser Trockenfleisch* festgelegt wird.

Art. 11 Etikettierung

¹ Die Etikette von *Walliser Trockenfleisch* muss den Vermerk "Geschützte geografische Angabe" bzw. GGA sowie das unten abgebildete Logo aufweisen.



² Abgepackte Produkte für die Selbstbedienung (z. B. Schalen und Portionen) müssen den Namen des Herstellers des *Walliser Trockenfleischs* tragen.

Art. 12 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), (SCES 054).

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Walliser Trockenfleisch* beschrieben.