



Bern, 14. Oktober 2002

## Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Walliser Trockenfleisch*

### 1 Gesuchstellende Gruppierung

Association valaisanne des maîtres bouchers

### 2 Name des Erzeugnisses

Walliser Trockenfleisch

### 3 Beantragter Schutz

Geschützte Geographische Angabe (GGA)

### 4 Art des Erzeugnisses

Gesalzenes und luftgetrocknetes Rindfleisch, das sich zum Rohverzehr eignet.

### 5 Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Die gesuchstellende Gruppierung ist die 1951 gegründete Association valaisanne des maîtres bouchers. Diese zählt heute 115 Aktivmitglieder, deren 42 Walliser Trockenfleisch produzieren. Gemäss der 1995 von der Association valaisanne des maîtres bouchers durchgeführten Umfrage trocken 38 Hersteller, die Mitglieder des Verbandes sind, insgesamt 87 Prozent des vom Bund in Form von Zollkontingentsanteilen zugeteilten Fleisches. Importierte Stücke vom Rindstotzen dürfen keinesfalls für die Herstellung von *Walliser Trockenfleisch* verwendet werden.

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

Nachahmungen der Bezeichnung *Walliser Trockenfleisch* sind nicht bekannt. Zudem ist die Marke *Walliser Trockenfleisch* zusammen mit dem Logo der gesuchstellenden Gruppierung seit dem 9. Dezember 1995 beim Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum registriert. *Walliser Trockenfleisch* ist historisch gut belegt. Die erstmalige Verwendung des Namens *Walliser Trockenfleisch* kann indessen nicht zeitlich bestimmt werden. Höchstwahrscheinlich besteht die Bezeichnung, seitdem sich Betriebe auf die Rindfleischtrocknung spezialisierten und nach dem zweiten Weltkrieg begannen, einen Teil ihrer Produktion ausserhalb der Kantons Grenzen zu „exportieren“.

### 7 Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Aufgrund des rauen Klimas im Alpenraum waren in der Vergangenheit dauerhafte Vorräte für die Bevölkerung von grösster Wichtigkeit. So entstanden dank der Findigkeit von Hirten die Pökungs- und Trocknungstechnik. In der Literatur findet Trockenfleisch erstmals Erwähnung im Werk von Anton Gattlen "**Die Beschreibung des Landes Wallis in der Kosmographie Sebastian Münsters**", **deutsche Ausgaben, 1544-1550**.

Mit der schrittweisen Aufgabe der Familienproduktion und der Entstehung des Tourismus krönte die Bezeichnung *Walliser Trockenfleisch* das einzige Rind- bzw. Kuhfleisch, das aus den besten Stotzenstücken hergestellt wurde. Die Fabrikation von *Walliser Trockenfleisch* wurde professionalisiert und liegt heute in den Händen qualifizierter Berufsleute. Ihr gemeinsames Know-how zeugt von der während Jahrhunderten im Wallis erworbenen Erfahrung.

## **8 Aus dem “Terroir” hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses**

*Walliser Trockenfleisch* zeichnet sich dadurch aus, dass es im Kanton Wallis verarbeitet und veredelt wird. Zudem erfolgen Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Rinder ausschliesslich in der Schweiz. Das verwendete Rohmaterial für die Herstellung von *Walliser Trockenfleisch* setzt sich aus gut gedeckten, aber nicht zu fetten Stotzenstücken vom Rind zusammen, deren pH-Wert nicht über 5.9 betragen darf. Die langsame und gleichmässige Trocknung von *Walliser Trockenfleisch*, das zuvor in eine Mischung aus Gewürzen und Kräutern eingelegt wurde, verleiht dem Erzeugnis seine typischen Eigenschaften.

## **9 Darstellung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren**

Bis in die Sechzigerjahre züchtete ein grosser Teil der Haushalte Schweine, Schafe und Rinder für den Eigenverbrauch. Mit der schrittweisen Aufgabe der Familienproduktion und der Entstehung des Tourismus erschien die Bezeichnung *Walliser Trockenfleisch* auf dem Markt. Die Herstellung von *Walliser Trockenfleisch* wurde professionalisiert und liegt heute in den Händen qualifizierter Berufsleute, deren gemeinsames Know-how die typischen Eigenschaften des Erzeugnisses garantiert.

*Walliser Trockenfleisch* unterscheidet sich durch seine rund oder rechteckige Form sowie durch seinen Gewichtsverlust von 40 bis 50 Prozent. Der Edelschimmelbelag auf der Oberfläche der Fleischstücke zeugt vom natürlichen Trocknungsvorgang und verleiht dem Erzeugnis seine typische Farbe.

## **10 Pflichtenheft**

### **a) 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.

### **b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften**

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

*Walliser Trockenfleisch* darf gepresst, aber 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.

Nach Ende des Trocknungsvorgangs ist das Fleisch mit einem regelmässigen Edelschimmelbelag (Bildung mikroskopisch kleiner Pilze) bedeckt.

### c) **Beschreibung der Herstellungsmethode**

Das verwendete Rohmaterial für die Herstellung von Walliser Trockenfleisch setzt sich aus den folgenden Stotzenstücken vom Rind zusammen:

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

Nach Einlegen der Fleischstücke in eine Mischung aus Kräutern und Gewürzen werden die Fleischstücke während 5 bis 16 Wochen an der Luft getrocknet.

### 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 Etikette von *Walliser Trockenfleisch* muss obligatorisch den Namen des Herstellers enthalten. Sie hat zudem den Vermerk "Geschützte geografische Angabe" bzw. GGA sowie das unten abgebildete Logo aufzuweisen.



Die geschlachteten Tiere, deren Fleisch für die Herstellung von *Walliser Trockenfleisch* verwendet wird, müssen in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) registriert sein.