



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für den *Jambon de la Borne*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP), p.a. Terroir Fribourg, Route de Chantemerle 41, 1763 Granges-Paccot

2. Name des Erzeugnisses

Jambon de la Borne

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

4. Art des Erzeugnisses

Fleischware

5. Nachweis der Repräsentativität

Die Gruppierung des *Jambon de la Borne* ist ein Verband, dem einerseits Berufsverbände aus dem Bereich Schweineproduktion und andererseits solche der Produktionsstufe Metzgerei/Charcuterie angehören.

Dieser Branchenverband «Interprofession de la Charcuterie AOP» vereint somit die Schweineproduzentinnen und -produzenten des Produktionsgebiets Waadt-Freiburg sowie die Freiburger und Waadtländer Metzgerinnen und Metzger, die mit dem Produktionsgebiet auf Waadtländer Boden in einem engen Zusammenhang stehen. Alle beteiligten Körperschaften sind im Verband Mitglied.

Die Gesamtproduktion an *Jambon de la Borne* wird auf etwa 48 100 Stück pro Jahr geschätzt. Die von den Mitgliedern des Verbandes «Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg» (AMBCF) und/oder der «Interprofession de la Charcuterie AOP» (ICAOP) produzierte Menge beläuft sich auf 38 100 Stück, was 79,2 % der geschätzten Gesamtproduktion entspricht, und stammt von 10 Herstellerinnen und Herstellern von insgesamt deren 11; nur ein einziger Hersteller gehört der Gruppierung nicht an.

Von den 11 erfassten Herstellerinnen und Herstellern des *Jambon de la Borne* sind deren 10 Mitglied der Gruppierung, was 90,9 % entspricht. Sie machen somit über 60 % aus.

Die ICAOP vereint die Waadtländer und Freiburger Schweineproduzentinnen und -produzenten, die einer Kommission von Prométerre oder dem Freiburgischen Bauernverband (Union des Paysans Fribourgeois, UPF) angehören. Suisseporcs, Prométerre und der Freiburgische Bauernverband sind direkt als Organisationsmitglieder und indirekt über ICAOP-Delegierte und das ICAOP-Komitee in der

ICAOP vertreten. Somit ist die Repräsentativität in Bezug auf die Anzahl der Schweineproduzentinnen und -produzenten und das Produktionsvolumen gewährleistet.

Die Statuten der Gruppierung zeigen, dass sie nach demokratischen Kriterien organisiert ist.

Dadurch ist die Repräsentativität der Gruppierung gegeben.

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

Eine vom BLW im Jahr 2002 im Rahmen eines ersten Eintragungsgesuchs in Auftrag gegebene Bekanntheitsstudie hat eindeutig ergeben, dass der Name *Jambon de la Borne* zunächst mit dem Kanton Freiburg und dann mit dem Kanton Waadt oder der Westschweiz in Verbindung gebracht wird.

Darüber hinaus ist der *Jambon de la Borne* durch verschiedene Abkommen zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen geschützt (u. a. durch Abkommen mit Russland, Georgien und Jamaika).

Schliesslich ist der *Jambon de la Borne* im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgeführt, das Nahrungsmittel auflistet, die seit mindestens 40 Jahren durchgehend hergestellt, heute noch konsumiert, produziert und verkauft werden sowie einen besonderen Bezug zur Schweiz haben.

Aus diesen Gründen ist die Bezeichnung «*Jambon de la Borne*» nicht als generisch anzusehen.

7. Geschichtliche Elemente

Der geschichtliche Teil des vorliegenden Gesuchs besteht aus zwei Teilen: einerseits der Schweineproduktion, der Schlachtung und der ersten Zerlegung und andererseits dem Einsalzen und dem Räuchern des *Jambon de la Borne*.

Die Schweinehaltung, die Schlachtung und die erste Zerlegung beruhen auf den traditionellen Strukturen der Schweineproduktion in den Kantonen Freiburg und Waadt, die einerseits Gemeinsamkeiten aufweisen und zwischen denen andererseits ein Wechselverhältnis besteht, weil sie voneinander abhängig sind und sich gleichzeitig gegenseitig ergänzen. Ihnen gemeinsam sind die Käseproduktion und die Verwendung der anfallenden Molke. Das Wechselverhältnis betrifft zwei Ebenen. Erstens führte die Tradition der Molkeverwendung in einigen Regionen Freiburgs dazu, dass die Molke an die Schweineproduzentinnen und -produzenten weitergegeben wurde, die sie ihren Zuchtsauen verfütterten, während im Kanton Waadt und den an Freiburg angrenzenden Gebieten die Molke bei den Käserinnen und Käsern verblieb, die sie ihren Mastschweinen verfütterten. Daraus ergibt sich die Tatsache, dass eine Region die Ferkel mästet, die von der anderen gezüchtet worden sind – wodurch sich die beiden Regionen ergänzen, aber auch voneinander abhängig sind. Noch heute ist der Kanton Freiburg auf die Mast und Schlachtung von Schweinen auf Waadtländer Boden angewiesen. Zweitens gibt es ein offensichtliches und in der Tradition begründetes Wechselverhältnis zwischen den Kantonen Freiburg und Waadt in Bezug auf die Grasproduktionsflächen, die für die Milch- und Käseproduktion prädestiniert sind, und die Getreideproduktionsflächen, die die unverzichtbaren Ergänzungsfuttermittel für die Schweinerationen liefern.

Diese Elemente ermöglichen es, das geografische Gebiet, in dem das Schweinefleisch zur Herstellung des *Jambon de la Borne* produziert wird, abzugrenzen.

Was das Einsalzen und das Räuchern des *Jambon de la Borne* betrifft, so ist das Fortbestehen des *Jambon de la Borne* im Herstellungsgebiet und insbesondere in Freiburg ziemlich überraschend, lässt sich aber durch die Aufrechterhaltung alter Feste wie der Bénichon erklären, an der der *Jambon de la Borne* ein zentraler Bestandteil des traditionellen Menüs ist. Auf dem Land waren das Pökeln und Räuchern in Ermangelung von Kühlschränken die einzige Möglichkeit der Haltbarmachung. Diese hielten in Freiburg später Einzug als in anderen Teilen der Westschweiz, was sicherlich auf den sehr

ländlichen, konservativen oder ärmeren Charakter des Kantons zurückzuführen ist. Die Feuchtigkeit, die häufigen Temperaturveränderungen und der im geografischen Gebiet herrschende Nebel, die eine Lufttrocknung verhinderten, veranlassten die Herstellerinnen und Hersteller, diese Produkte in den traditionellen Fleischkammern der Bauernhäuser zu räuchern, in die die Abzugsrohre des Kachelofens und des Holzherds mündeten. Im Gegensatz dazu präsentiert sich die traditionelle Räucherammer in den Regionen Gros de Vaud, Nord Vaud, Pied du Jura und Côte – Regionen mit vergleichbarem Klima – nicht in der Form eines Räucherkamins, sondern besteht aus einer Räucherammer im Erdgeschoss, in der der Rauch durch schwelendes Sägemehl und nicht durch ein Holzfeuer wie im Falle des Räucherkamins erzeugt wird.

Was die Bezeichnung betrifft, belegen zahlreiche historische Quellen die Verwendung des Wortes «borne» (was so viel wie «Kamin» bedeutet). Die von Céline Carrupt im Oktober 2002 durchgeführte historische Studie beschreibt exakt den Ursprung des Namens und der Verwendung dieses Räucherkamins. Der französische Begriff «borne» wird erstmals in Vevey im Jahr 1573 verwendet. Historisch gesehen ist seine Verwendung nicht auf den Kanton Freiburg beschränkt, sondern schliesst auch den östlichen Teil des Kantons Waadt und die waadtländische Broye-Region ein.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem «Terroir»

Der Zusammenhang zwischen dem *Jambon de la Borne* und dem Terroir des geografischen Gebiets ergibt sich aus der Tatsache, dass er aus einem lokalen Rohstoff, der über besondere Eigenschaften verfügt, hergestellt wird. Die Strukturen der Schweinehaltung in den Kantonen Freiburg und Waadt weisen Gemeinsamkeiten (Zusammenhang zwischen der Käseproduktion und der Verwendung der Molke) und eine gegenseitige Abhängigkeit auf (eine Region mästet die Ferkel, die in der anderen Region geboren wurden), weshalb zwischen den beiden Kantonen ein Wechselverhältnis besteht. Noch heute ist der Kanton Freiburg auf die Mast und Schlachtung von Schweinen auf Waadtländer Boden angewiesen. Die Schweinehaltung, die Schlachtung und die erste Zerlegung beruhen auf den traditionellen Strukturen der Schweineproduktion in den Kantonen Freiburg und Waadt.

Die typischen Eigenschaften des Produkts werden durch das spezifische Futter im geografischen Gebiet gewährleistet, und ein Bericht von Agroscope (des Kompetenzzentrums des Bundes für landwirtschaftliche Forschung) belegt, dass der zur Herstellung des *Jambon de la Borne* verwendete Rohstoff die Merkmale des geografischen Gebiets einhält.

Betreffend die typischen Eigenschaften des Endprodukts kann gesagt werden, dass es sich beim *Jambon de la Borne* um einen trocken eingesalzenen Schinken handelt. Trocken eingesalzene Produkte werden in der Regel nach einer Trocknungsphase roh konsumiert. Der kamingeräucherte *Jambon de la Borne* jedoch wird gekocht genossen, was ihn einzigartig macht. Auf dem Land im geografischen Gebiet waren das Pökeln und Räuchern in Ermangelung von Kühlschränken die einzige Möglichkeit der Haltbarmachung. Die organoleptischen und physischen Eigenschaften dieser Spezialität unterscheiden sie von anderen Charcuterie-Produkten.

9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren (wenn vorhanden)

Die traditionellen Methoden zur Herstellung des *Jambon de la Borne* sind trotz der Tatsache, dass die echten Räucherammern praktisch überall von den Freiburger Bauernhöfen verschwunden sind, unverändert geblieben, d. h. das Trockenpökeln und das Räuchern mittels Holzfeuer, mit der Möglichkeit, Sägemehl oder -späne zuzugeben.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Rohstoffproduktion (die Geburt, Aufzucht und Mast der Schweine, die Schlachtung und erste Zerlegung, die Getreide-, Eiweisspflanzen- und Molkeproduktion sowie die Futterproduktion) erfolgt in

Zusammenfassung des Gesuchs für den *Jambon de la Borne* GUB

den Kantonen Waadt und Freiburg. Das geografische Herstellungsgebiet des *Jambon de la Borne* (Einsalzen und Räuchern) umfasst den gesamten Kanton Freiburg und die folgenden Bezirke des Kantons Waadt: Broye-Vully, Lavaux-Oron und Riviera-Pays-d'Enhaut.

b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

Der *Jambon de la Borne* ist eine Rohpökelfleischware mit langer Haltbarkeit zum Gekochtesse, die aus Schweinefleisch hergestellt wird. Das Fertiggewicht variiert in der Regel zwischen 6 und 9 kg. Der *Jambon de la Borne* ist aussen dunkelbraun. Im Anschnitt präsentiert er sich mit der typischen roten Farbe eines gepökelten Produkts, die zwischen den verschiedenen Muskeln homogen ist. Er hat eine feste Konsistenz und einen traditionellen rauchigen Geruch.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Herstellung des *Jambon de la Borne* umfasst folgende Schritte: die Produktion des Schweinefleisches (Geburt, Aufzucht, Mast der Schweine und Schlachtung) und die Herstellung des Schinkens (Zerlegen, Pökeln, Durchbrennen und Räuchern). Die Schweineschlachtkörper müssen mindestens 80 kg wiegen.

Für die Herstellung des *Jambon de la Borne* wird der Rohstoff gemäss dem «Freiburger Schnitt» zugeschnitten, d. h. er besteht aus dem frischen Schinken, inkl. Knochen, Haxe und Schwarte, aber ohne Huft. Der Hüftknochen wird traditionell mit einem Schnitt entlang des Knorpels herausgelöst. Die Schinken werden grundsätzlich trocken eingesalzen und anschliessend mindestens 3 Wochen ruhen gelassen. Nach dieser Pökelfase können die Schinken etwa eine Woche lang im Pökelfraum oder in einem Reiferaum durchgebrannt werden. Anschliessend werden die Schinken 3 bis 8 Wochen lang in einer Räucherammer geräuchert. Sie werden bei einer Temperatur zwischen 15 und 25 °C kaltgeräuchert. Der Rauch wird durch ein Feuer erzeugt, das mit mindestens 75 % Feuerholz versorgt wird. Traditionell handelt es sich dabei um folgendes Brennholz: Buchen-, Nadel- und Obstholz. Sägemehl oder -späne dürfen während des gesamten Räucherprozesses bis zu einem Anteil von 25 % beigegeben werden.

d) Zertifizierungsstelle(n)

Organisme Intercantonal de Certification (OIC ; SCESp 0054).

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Alle Herstellerinnen und Hersteller von *Jambon de la Borne* haben die Belege (Waag- oder Lieferscheine) aufzubewahren als Nachweis dafür, dass die für die Herstellung des *Jambon de la Borne* verwendeten Schinken den Anforderungen des vorliegenden Pflichtenheftes entsprechen. Jeder *Jambon de la Borne*, der als ganzer Schinken, sei er roh oder gekocht, verkauft wird, muss am Haxenknochen mit dem obligatorischen Identitätskennzeichen versehen sein. Die Etikette für die Vorverpackung jedes *Jambon de la Borne*, der als ganzer Schinken, als Stück oder in Tranchen verkauft wird, muss den Vermerk «geschützte Ursprungsbezeichnung» oder «GUB» sowie das von der Gruppierung definierte Logo aufweisen.

