



Saucisse aux choux vaudoise

eingetragen als geschützte geografische Angabe

gemäss Verfügung vom 11. September 2000 des Bundesamts für Landwirtschaft.

Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1 Name und Schutz

Saucisse aux choux vaudoise, geschützte geografische Angabe (GGA).

Artikel 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet der *Saucisse aux choux vaudoise* ist der Kanton Waadt. Geburt, Mästung und Schlachtung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

Abschnitt 2 Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 3 Physische Eigenschaften

¹ Die *Saucisse aux choux vaudoise* ist eine geräucherte Rohwurstware mit abgebrochener Reifung. Sie wird ausschliesslich auf der Basis von Schweinefleisch, gebrühten Schwarten, Schweineleber und Weisskohl hergestellt und gekocht genossen. Für die Abpackung ist nur natürlicher Rindskranzdarm zulässig. Die Enden werden mit einer Schnur oder Metallclips befestigt.

² Sie wird in einen Rindskranzdarm von einem Durchmesser zwischen 38 und 44 mm gepackt und wiegt zwischen 300 und 400 g. Ihre Farbe ist goldbraun.

Artikel 4 Chemische Eigenschaften

Die *Saucisse aux choux vaudoise* wird aus einer Schweinefleischmischung hergestellt, die insgesamt mindestens 9% Proteine und höchstens 50% Kollagen im Verhältnis zu den Proteinen aufweist.

Artikel 5 Organoleptische Eigenschaften

Die *Saucisse aux choux vaudoise* hat das übliche Aroma einer Schweinewurstware und einen leichten, mit Kohlaroma durchsetzten Rauchgeschmack.

Abschnitt 3 Beschreibung der Herstellungsmethode

Artikel 6 Rohmaterial

¹ Die Schweine müssen zum Zeitpunkt der Schlachtung mindestens 140 Tage alt sein und dürfen nicht weniger als 75 kg (Schlachtgewicht) wiegen.

² Die für die Herstellung von *Saucisse aux choux vaudoise* bestimmten Schweine werden in der Schweiz gemästet und geschlachtet.

Artikel 7 Herstellungsschritte

Die Herstellung der *Saucisse aux choux vaudoise* umfasst die folgenden Schritte:

- a) Zubereitung des Kohls: Der Weisskohl wird blanchiert und gepresst.
- b) Auswahl des Fleisches: Bei der Sortierung des Fleisches sind Sehnen, blutige Teile, Lymphknoten oder andere fremdartige Teile zu entfernen. Die Mischung aus magerem Schweinefleisch, Speck, gebrühten Schwarten und Weisskohl muss die Analysewerte einhalten. Diese Mischung kann fakultativ Leber, gekochtes Maul, Herz, Zunge, Kopf ohne Knochen und Speckrand enthalten.
- c) Scheffeln: Die Körnung beträgt zwischen drei mm (Schwarten) bis fünf mm (Fleisch).
- d) Zubereitung: Die Hauptgewürze sind Kochsalz und Pfeffer. Der Mischung können zudem Knoblauch, Koriander, Muskatnuss, Muskatblüte, Nelken und Anis beigefügt werden. Als Zusatzstoffe können Nitritpökelsalz (E 250), Säuerungsmittel (E 331 bzw. E 575), Antioxidationsmittel (E 300 bzw. E 301), Laktose, Glukose, Dextrose, Glukosesirup, Saccharose und Geschmacksverstärker (E 621) verwendet werden. Zugelassene Gärbakterien sind Laktobakterien, Staphylokokken, Mikrokokken und Pediokokken.
- e) Kneten: Fleisch, Speck, Schwarten, Kohl, Gewürze und Zusatzstoffe werden geknetet.
- f) Füllen: Die *Saucisse aux choux vaudoise* wird in Rindskranzdärme gestossen.
- g) Umröten: Nach dem Abtropfen der *Saucisse aux choux vaudoise* kann diese geschmort werden.
- h) Räuchern: Die Räucherung erfolgt mit Kaltrauch bei einer Temperatur zwischen 18 bis 28 °C. Der Rauch entsteht durch Verbrennen von Sägemehl oder einer Mischung aus unbehandelten Nadel- und Laubgehölzen. Die Mindestdauer des Umrötens und des Räucherns beträgt 24 Stunden. Chemische Färbung durch Farbbad oder Färbemittel ist verboten.
- i) Lagerung: Die Würste werden bei einer Luftfeuchtigkeit von 65 bis 80 Prozent gelagert.

Abschnitt 4 Test des Endprodukts

Artikel 8 Bewertung der *Saucisse aux choux vaudoise*

¹ Mittels der organoleptischen und physikalischen Prüfung wird bestimmt, ob die Wurst die Auflagen für die Gewährung der geschützten geografischen Angabe *Saucisse aux choux vaudoise* erfüllt.

Physikalische Prüfung des Äusseren	Standard	Mängel
Farbe	Goldbraun	Hellbraun oder zu dunkles Braun Flecken bei der Räucherung Unregelmässige Räucherung
Darmbeschaffenheit	Ohne sichtbare Mängel, offene Enden	Feucht, ölig, ungenügend durchgeschnittene Enden
Konsistenz	Nicht übertrieben fest	Hart oder weich
Geruch	Angenehmer natürlicher Rauchgeruch	Kein oder übertriebener Rauchgeruch Untypischer Darmgeruch Fremdgeruch

Physikalische Prüfung des Inneren	Standard	Mängel
Farbe des Fleisches	Rosarot	Blassrosa oder dunkelrot Untypisch (gelblich, bräunlich)
Körnung	3 bis 5 mm	Ausserhalb des Grenzbereichs
Verteilung Fleisch, Schwarten und Kohl	Homogene, ausgewogene Verteilung	Ungenügende, übermässige bzw. unausgewogene Durchmischung (im Zweifelsfall Analyse)
Darmbeschaffenheit	Ohne Verhärtung Löst sich gut ab	Verhärtung, löst sich schlecht vom Fleisch ab
Geruch im Kaltzustand	Angenehmer, aromatischer und typischer Geruch	Gärungsgeruch Schwach entwickelter oder untypischer Geruch Darmgeruch Fremdgeruch
Säuregrad (pH-Wert)	4.3 bis 5.8 (je nach Reifung)	Ausserhalb der Norm

Organoleptischer Test (gekocht)		
Farbe des Fleisches	Rosarot	Blassrosa, dunkelrot, gelblich
Konsistenz / Schnittbild	Weder zu kompakt noch zu flüssig	Übermässig kompakt Zu flüssig Schlechte Durchmischung
Körnung	3 bis 5 mm	Ausserhalb des Grenzbereichs Grosse und sichtbare Fettstücke Zu fein gescheffelt

Geruch	Angenehmer Fleisch- und Rauchgeruch Kein spezifischer Darmgeruch	Gärungsgeruch Spezifischer Darmgeruch Fehlender Geruch, insbesondere fehlender Rauchgeruch
Geschmack / Aroma	Angenehmes, sich im Mund entfaltendes Aroma Reiner und aromatischer Geschmack	Stechender, zu salziger Geschmack Falsches Aroma, säuerliches Aroma Mangelnder Geschmack Süsslicher Geschmack
Würzung	Ausgewogen und typisch für <i>Saucisse aux choux vaudoise</i>	Zu viel oder zu wenig Salz Vorherrschende Gewürze Ungewöhnliche Gewürze
Auswahl des Fleisches	Fleisch ohne Sehnen	Vorhandensein von Sehnen, blutigen oder fremdartigen Teilen

² Für Würste, die einen Mangel aufweisen, darf die Bezeichnung *Saucisse aux choux vaudoise* nicht verwendet werden.

Abschnitt 5 Etikettierung und Zertifizierung

Artikel 9 Rückverfolgbarkeit

¹ Die Tiere werden obligatorisch durch eine nummerierte Kennzeichnung (Tätowierung, Ohrmarke) identifiziert, die eine Rückverfolgbarkeit bis zum Züchter ermöglicht. Die Waagscheine sind von den Herstellern aufzubewahren. Falls der Hersteller im Grosshandel zugekaufte Fleischteile verwendet, muss er vom Verkäufer (Grossist) eine Bescheinigung verlangen, dass es sich um Schweizer Fleisch gemäss vorliegendem Pflichtenheft handelt.

² Auf sämtlichen *Saucisses aux choux vaudoises* ist eine Etikette anzubringen, die den Namen oder die Nummer des Herstellers, das Herstellungs- bzw. Verpackungsdatum oder das Verbrauchsdatum angibt.

Artikel 10 Etikettierung

¹ Sämtliche *Saucisses aux choux vaudoises* sind mit einem Band versehen, auf dem das unten stehende Logo in Farbe abgebildet ist (bei Zertifizierung durch die OIC) mit dem Vermerk *Saucisses aux choux vaudoises*, geschützte geografische Angabe bzw. GGA/IGP. Dieses Band wird um die *Saucisse aux choux vaudoise* gewickelt.

² Wird die Zertifizierung durch ABCert vorgenommen, hat das Logo den Vermerk "Zertifiziert durch ABCert" aufzuweisen.



Artikel 11 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung sind die folgenden Stellen zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6 oder ABCert, Z.I. Les Ducats, 1350 Orbe.

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in einem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch beschrieben.