



Walliser Roggenbrot

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 30. September 2002 des Bundesamts für Landwirtschaft.

Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1 Name und Schutz

Walliser Roggenbrot, Pain de seigle valaisan, geschützte Ursprungsbezeichnung (AOC).

Artikel 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet von *Walliser Roggenbrot* ist der Kanton Wallis. Die Produktion des Getreides (Roggen und Weizen) und dessen Verarbeitung zu Mehl und Brot müssen im geografischen Gebiet erfolgen.

Abschnitt 2 Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 3 Physische Eigenschaften

Das *Walliser Roggenbrot* hat ein Gewicht von 500 g bzw. ein Kilo mit einer Toleranz von zehn Prozent. Es ist rund und grau-braun mit einer flachen Unterseite.

Artikel 4 Chemische Eigenschaften

¹ Die Textur von *Walliser Roggenbrot* weist eine kompakte Porung auf und sieht feucht aus.

² Sein Geschmack ist leicht säuerlich, wobei je nach Herstellungsart Milchsäure oder Essigsäure dominieren.

Abschnitt 3 Beschreibung der Herstellungsmethode

Artikel 5 Rohmaterial

¹ Roggen- und Weizenmehl, Hefe, Salz und Wasser sind die einzigen verwendeten Rohstoffe.

² Das Getreide muss nach einer umweltfreundlichen Methode produziert werden (ökologischer Leistungsnachweis und Extenso- bzw. Bio-Normen).

³ Das Getreide darf vom Produzenten nach dem 1. Juli des der Ernte folgenden Jahres nicht mehr gelagert werden.

Artikel 6 Zusammensetzung des Rohstoffs

Beim Mehl zur Herstellung von *Walliser Roggenbrot* muss es sich um Vollkornmehl handeln, das ausschliesslich aus mindestens 90 Prozent Roggen und höchstens zehn Prozent Weizen zusammengesetzt ist.

Artikel 7 Beschaffenheit des Rohstoffs

¹ Getreide und Mehl müssen so beschaffen sein, dass ein *Walliser Roggenbrot* von einwandfreier Qualität hergestellt werden kann.

² Das Getreide muss den folgenden Qualitätsanforderungen entsprechen:

- Fallzahl über 160 Sekunden für Roggen und über 180 Sekunden für Weizen
- Hektolitergewicht über 69 kg/hl für Roggen und über 73 kg/hl für Weizen
- Besatz unter 5 Prozent (Roggen und Weizen)
- Feuchtigkeit unter 15 Prozent (Roggen und Weizen)
- Mutterkorn unter 0,05 Prozent (Roggen und Weizen)
- Keine offensichtlichen sensorischen Mängel.

³ Das Getreide darf in der Mühle nicht länger als zwei Jahre nach der Ernte gelagert werden.

⁴ Es wird eine Endkontrolle des Mehls pro Posten durchgeführt. Gegenstand der Kontrolle sind die Fallzeit, die sensorischen Aspekte und die Feuchtigkeit (<14 %). Mehl, das den Anforderungen nicht entspricht, wird deklassiert.

⁵ Das Mehl darf nach dem Mahlen während höchstens vier Monaten gelagert werden.

⁶ In der Mühle sind die notwendigen Vorkehrungen zu treffen, damit Getreide und Mehl für die Herstellung von *Walliser Roggenbrot* getrennt von anderem Getreide und Mehl gelagert und eindeutig unterschieden werden können.

Artikel 8 Sauerteig

¹ Bei kontinuierlicher Herstellung besteht der Sauerteig aus einem Teig der letzten Produktion zu $\frac{1}{4}$ der vorgesehenen Teigmenge. Je älter der Sauersteig ist, umso kleiner wird dieses Verhältnis.

² Der Sauerteig kann mit einer Poolisch durch Mischung und Gärung folgender Zutaten ersetzt werden (Verhältnisse nach Art. 9):

- -500 g Mehl;
- -1'000 g lauwarmes Wasser (Temperatur nicht über 40° C);
- 10 – 15 g Hefe.

³ Die Poolisch muss während mindestens zwölf Stunden gären, d.h. zwei Stunden in der Backstube bei Raumtemperatur und zehn Stunden im Kühlschrank, um die Entwicklung von Milch- bzw. Essigsäure zu fördern.

Artikel 9 Zutaten

Die verwendeten Zutaten und die entsprechenden Mengen sind die Folgenden:

Teig mit Sauerteig	Teig mit Poolisch
<ul style="list-style-type: none"> - 1'000 g Wasser - 35 g Salz - 700 g Sauerteig ¹ - 15 g Hefe - 1'400 g Mehl - 30 g Trockensauerteig, fakultativ 	<ul style="list-style-type: none"> - 1'500 g Poolisch (vgl. Art 8 Abs. 2) - 1'000 g Mehl - 10 g Hefe - 35 g Salz

Artikel 10 Backvorgang

Die Herstellung von *Walliser Roggenbrot* umfasst die folgenden Schritte:

- a) Mischen: Alle oben aufgeführten Zutaten müssen zu einer homogenen Masse gemischt und anschliessend je nach Mehllart entsprechend geknetet werden, um den eher geringen Glutengehalt zu bewahren.
- b) Stockgare: Nach dem Mischen muss der Teig im Behälter ruhen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.
- c) Aufmachen: Anschliessend werden Teiglinge von rund 600 g bzw. 1200 g abgewogen, zu einem spitzen Kegel geformt und in Mehl gewendet.
- d) Stückgare: Die Teiglinge lässt man in der Folge ruhen, bis sich deutliche Risse zeigen. Zur Verstärkung der Risse werden die Enden mit der Handfläche vor dem Backen leicht platt gedrückt.
- e) Backen: Das *Walliser Roggenbrot* wird in Herdöfen gebacken. Grad und Dauer des Backens (rund eine Stunde) hängen vom Know-how des Bäckers ab. Der Backvorgang wird bei sinkender Hitze beendet, d.h. mit geöffneter Ofentüre.

¹ Die Menge kann je nach Alter des Sauerteigs variieren

Abschnitt 4 Test des Endprodukts

Artikel 11 Taxationssystem von Walliser Roggenbrot

Walliser Roggenbrot wird nach den folgenden Kriterien taxiert:

- a) Form und Aussehen
- b) Farbe
- c) Textur
- d) Geschmack und Aroma

Abschnitt 5 Kennzeichnung und Zertifizierung

Artikel 12 Kennzeichnung

Alle unter der Bezeichnung *Walliser Roggenbrot* vermarkteten Brote werden in Beuteln verkauft, auf denen deutlich und lesbar folgende Vermerke aufgedruckt sind:

- *Walliser Roggenbrot* bzw. *Pain de seigle valaisan*;
- geschützte Ursprungsbezeichnung und/oder die Abkürzung AOC

Artikel 13 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6.

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