



## Walliser Trockenfleisch

eingetragen als Geschützte Geografische Angabe (GGA).

gemäss Verfügung des Bundesamts für Landwirtschaft vom 14. Oktober 2002.

### **Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen**

#### **Artikel 1** Name und Schutz

*Walliser Trockenfleisch*, Geschützte Geografische Angabe (GGA).

#### **Artikel 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.

### **Abschnitt 2 Beschreibung des Erzeugnisses**

#### **Artikel 3** Physische Eigenschaften

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

<sup>2</sup> *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.

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

#### **Artikel 4** Chemische Eigenschaften

<sup>1</sup> *Walliser Trockenfleisch* weist einen Eiweissgehalt von 40 g/5 g Fett je 100 g des konsumfertigen Produkts auf. Der pH-Wert im Innern des getrockneten Stücks beträgt zwischen 5 und 6.5.

<sup>2</sup> Die zulässige Höchstgrenze für Natriumnitratrückstände ( $\text{NaNO}_3$ ) liegt bei 250 mg/kg und für Natriumnitritrückstände ( $\text{NaNO}_2$ ) bei 50mg/kg.

#### **Artikel 5** Organoleptische Eigenschaften

*Walliser Trockenfleisch* weist eine feste Konsistenz von purpurroter einheitlicher Farbe auf. Sein reiner Geschmack und sein Aroma sind harmonisch auf die Salzung abgestimmt.

### **Abschnitt 3 Beschreibung der Herstellungsmethode**

#### **Artikel 6 Rohmaterial**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

#### **Artikel 7 Vorbereiten und Einsalzen**

<sup>1</sup> 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 mit der Mischung bestreut.

<sup>2</sup> 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.

#### **Artikel 8 Trocknung**

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

<sup>2</sup> 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.

### **Abschnitt 4 Test des Endprodukts**

#### **Artikel 9 Bewertung von *Walliser Trockenfleisch***

<sup>1</sup> Jede Fleischprobe wird nach den folgenden Punkten geprüft:

- a) Chemische Analyse: Q<sub>2</sub>-Wert<sup>1</sup>, pH-Wert im Innern des Stücks und Anteil der Nitratrückstände;
- b) Sensorische Prüfung: Aussehen der angeschnittenen Stücke (Schnittbild, Farbe, Einheitlichkeit der Farbe), Geruch (Unverfälschtheit), Geschmack (Unverfälschtheit, Salzung, Ausgewogenheit), Textur (Konsistenz).

---

<sup>1</sup> Der Q<sub>2</sub>-Wert entspricht dem Verhältnis zwischen Wassergehalt und gesamtem Proteingehalt.

<sup>2</sup> Die Kriterien "Äusseres", "Geruch", "Geschmack" und "Konsistenz" werden nach einer Skala von vier Punkten bewertet. Für die Bezeichnung *Walliser Trockenfleisch* muss die Probe mindestens 12 Punkte erreichen.

<sup>3</sup> 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.

## **Abschnitt 5    Etikettierung und Zertifizierung**

### **Artikel 10        Rückverfolgbarkeit**

<sup>1</sup> Die geschlachteten Tiere, deren Fleisch für die Herstellung von *Walliser Trockenfleisch* verwendet wird, müssen in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) registriert sein.

<sup>2</sup> 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 zugeschnitten, gesalzen, getrocknet und abgepackt wurde.

### **Artikel 11        Etikettierung**

Die Etikette von *Walliser Trockenfleisch* muss obligatorisch den Namen des Herstellers angeben. Im Weiteren hat sie den Vermerk "Geschützte geografische Angabe" bzw. GGA sowie das unten abgebildete Logo aufzuweisen.



### **Artikel 12        Zertifizierungsstelle**

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6 (SCES 054).

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