



Pflichtenheft

Bündnerfleisch

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 24. September 1999 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 8. Juli 2003, 26. März 2010 und 25. Oktober 2017.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Bündnerfleisch, Geschützte geografische Angabe (GGA).

Art. 2 Geografisches Gebiet

¹ Kanton Graubünden.

² Folgende Fabrikationsschritte müssen auf dem Gebiet des Kantons Graubünden erfolgen: Die Qualitätskontrolle und das Salzen, die Vorbereitung der Fleischstücke zur Trocknung sowie deren Trocknung und Pressung.

³ Erfolgt die Trocknung nördlich des Alpenkamms, muss sie in einer Höhe von mehr als 800 m über Meer erfolgen.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physikalische Merkmale

Bündnerfleisch ist eine Rohpökelware, hergestellt aus Stotzenfleisch von Tieren der Rindergattung. Das Produkt ist rechteckig, von fester Textur und roter Farbe im Innern. Auf der Oberfläche bildet sich im Verlaufe der Reifung (Trocknung) Edelschimmel.

Art. 4 Chemische Merkmale

100 g *Bündnerfleisch* enthalten:

Energie:	652 - 1024 kJ (154 - 243 kcal)
Eiweiss:	34 – 44 g
Fett:	weniger als 7 g
Kohlenhydrate:	weniger als 2 g, wobei höchstens 0,5 g pro 100 g Rohmaterial zugesetzt werden darf
a _w -Wert:	maximal 0,92

Art. 5 Organoleptische Beschreibung

Bündnerfleisch hat ein ausgeprägtes Aroma, herrührend vom Salzen mit Gewürzen und der Lufttrocknung sowie vom Edelschimmel, der sich im Verlauf der Reifung auf der Oberfläche bildet.

Art. 6 Beschreibung des Endproduktes

Das Endprodukt *Bündnerfleisch* wird wie folgt beschrieben:

Farbe/Aussehen:	rote Farbe im Innern
Geruch/Geschmack:	luftreifungsaromatisch

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 7 Rohmaterial

¹ Verwendete Muskelstücke:

- Unterspälte (Unterschale)
- runder Mocken (Fisch, Schlüssel)
- Eckstück (Oberschale)
- Vorschlag (runde und flache Nuss)

² Der pH-Wert des Rohmaterials liegt zwischen 5,4 und 6,2.

Art. 8 Art der Erzeugung

Vorbereiten der Fleischstücke und Einsalzen

Die gut durchgekühlten Fleischstücke werden von Fett, Sehnen und Faszien befreit.

Qualitätskontrolle und Salzen

Die Fleischstücke werden einer Qualitätskontrolle unterzogen; dabei werden insbesondere die Tierart, die Art der verwendeten Muskelstücke und die Vorbereitung der Fleischstücke überprüft sowie der pH-Wert nach Bedarf stichprobenweise gemessen. Diese Messung kann auch von den Lieferanten vorgenommen werden; sie ist zu dokumentieren. Nicht zugelassene und/oder nicht geeignete Fleischstücke sind auszuscheiden.

Danach erfolgt das Salzen der Fleischstücke mit Zugabe einer Salz-Pökelfstoff-Mischung. Zusätzlich können Gewürze wie Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Wacholder, Lorbeer, Piment und weitere verwendet werden. Die genaue Zusammensetzung der Gewürzmischung ist individuell unterschiedlich. Es ist zulässig, bei diesem Verarbeitungsschritt bloss Salz und Gewürze zu verwenden, vorausgesetzt ist dabei, dass die Produktesicherheit gewährleistet ist und dass die Endprodukte sowohl die chemischen Anforderungen erfüllen als auch die geforderten organoleptischen Eigenschaften aufweisen.

Vor oder nach dem Salzen können die Fleischstücke mit einer luft- und feuchtigkeit durchlässigen Umhüllung versehen werden.

Anschliessend werden die Fleischstücke traditionellerweise in Ständen geschichtet. Dabei bildet sich im Laufe der Zeit eine Eigenlake. Je nach Grösse der Fleischstücke dauert das Salzen bei Anwendung dieses Verfahrens zwischen fünf Tagen und fünf Wochen.

Anstelle oder in Kombination mit der vorbeschriebenen Salzungsverfahren können auch neue Technologien (Tumbler-, Vakuumtechnologie und Injektionsverfahren) angewendet werden.

Vorbereiten der Fleischstücke zur Trocknung

Nach dem Salzen werden die Fleischstücke in der Regel abgewaschen und zum Trocknen aufgehängt oder während mindestens einem Tag bei Temperaturen unter 10° C "durchgebrannt" oder während mehrerer Tage bei zu Beginn höheren und nachher sinkenden Temperaturen (zwischen 25 und 10°C) „geschwitzt“ und erst danach in die Trocknungsräume verbracht.

Trocknungsphase und Pressung

Die Fleischstücke werden anschliessend luftgetrocknet. Die Trocknungsphase dauert mindestens 4 Wochen.

Im Verlauf der Reifung bildet sich auf der Oberfläche der Fleischstücke Edelschimmel.

Während der Trocknungsphase werden die Fleischstücke zudem wiederholt gepresst, um das Fleisch rechteckig zu formen und den Flüssigkeitsausgleich zwischen Kern- und Randzone zu fördern.

Der Gewichtsverlust der Fertigprodukte vor der Konfektionierung bezogen auf das Gewicht des verwendeten Fleisches beträgt zwischen 45 und 55 Prozent.

Der konservierende Effekt wird ausschliesslich durch das Salz und die Trocknung erreicht. *Bündnerfleisch* wird nie geräuchert.

Vorbereitung für den Verkauf

Vor der Konfektionierung, die auch ausserhalb des geografischen Gebietes erfolgen kann, werden der Edelschimmel und die Umhüllung regelmässig entfernt.

Art. 9 Spezifische Elemente der Kennzeichnung

¹ Alle Erzeugnisse, die mit der geschützten Bezeichnung in Verkehr gebracht werden, müssen mit einem Wort-/Bild-Signet versehen werden, das die geschützte Bezeichnung und die Zertifizierungsstelle nennt. Das Signet wird verkauft. Der Preis deckt einerseits die Produktions- und Vertriebskosten und andererseits die Aufwendungen im Zusammenhang mit der Kontrolle und der Verteidigung der geschützten Bezeichnung.

² Mit besonderer Kontrolle der Zertifizierungsstelle kann das Signet in das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial der Fabrikations- und Konfektionierungsbetriebe integriert werden. In diesem Fall ist der Zertifizierungsstelle auch Aufschluss über das Datum, Gewicht und die Anzahl der hergestellten und verwendeten Verpackungen zu erteilen.

³ Eine Übersetzung dieser Angaben ist zulässig.

⁴ Nebst den Fabrikationsbetrieben müssen auch die Konfektionierungsbetriebe, welche die geschützte Bezeichnung auf den Produktepackungen anbringen, zertifiziert sein.

Art. 10 Zertifizierungsstelle

¹ ProCert AG, (SCESp 0038).

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im separaten Kontrollhandbuch *Bündnerfleisch*, erstellt durch die Zertifizierungsstelle und die gesuchstellende Gruppierung, festgehalten. Diese sind für Benutzer der GGA verbindlich.