



Bern, 24. September 1999

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Bündnerfleisch*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Verband Bündner Fleischfabrikanten VBF, Obere Gasse 24, Postfach 516, 7002 Chur.

2. Name des Erzeugnisses

„Bündnerfleisch“.

3. Beantragter Schutz

Geschützte Geografische Angabe (GGA).

4. Art des Erzeugnisses

Fleischware.

5. Nachweis der Repräsentativität

Die Gruppierung setzt sich zusammen aus Bindenfleischfabrikanten aus dem Kanton Graubünden. Zum Zeitpunkt der Gesuchseinreichung gehörten dem Verband 29 Mitglieder an, welche *Bündnerfleisch* selber herstellen oder auf dem Gebiet des Kantons Graubünden trocknen lassen.

6. Nachweis, wonach es sich bei der zu schützenden Bezeichnung nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Der Oberbegriff für getrocknetes, nicht geräuchertes Fleisch von Tieren der Rindergattung lautet „Bindenfleisch“. Je nach Ort der Veredelung unterscheidet man zwischen *Bündnerfleisch*, Walliser Trockenfleisch und Tessiner Carne Secca. Der Begriff *Bündnerfleisch* ist als Herkunftsbezeichnung zu betrachten da es im Rahmen der bilateralen Verträge geschützt ist, die zwischen verschiedenen europäischen Staaten abgeschlossen wurden.

7. Geschichtliche Elemente

Bündnerfleisch wird seit alters her in den Bergtälern des Kantons Graubünden auf natürliche Art und Weise haltbar gemacht. Geeignete Fleischstücke wurden in Graubünden schon im frühen Mittelalter getrocknet. *Bündnerfleisch* wurde aber erst in den letzten Jahrzehnten zu einer weit über die Grenzen des Kantons Graubünden hinaus bekannten Spezialität.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Im Verlaufe der Trocknungsphase bei kühlen Temperaturen, die je nach Grösse der Fleischstücke mehrere Monate dauert, bildet sich auf der Oberfläche ein natürlicher Edelschimmelbelag, der wesentlich zur Geruchs- und Geschmacksbildung beiträgt. Diese in den Fabrikationsbetrieben natürlich vorhandene Flora ist auf die besonderen klimatischen Bedingungen im Herstellungsgebiet, das heisst auf die relativ kühle und trockene Luft über 800 m, zurückzuführen und bildet sich erst nach und nach im Verlaufe des langen Fabrikationsprozesses.

9. Nachweis der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Im Unterschied zu weiteren Trockenfleischprodukten zeichnet sich das *Bündnerfleisch* durch seine rechteckige Form und den relativ hohen Gewichtsverlust zwischen 45 und 55 Prozent aus. Im Laufe der Jahrhunderte wurde das Herstellungsverfahren nicht grundsätzlich geändert, sondern lediglich perfektioniert. Das altüberlieferte Wissen der Bauern, Sennen und Jäger war die Voraussetzung, um technische Einrichtungen zu schaffen, damit *Bündnerfleisch* nicht nur während der Wintermonate hergestellt werden konnte. Für die Registrierung einer geografischen Angabe ist die Einhaltung lokaler, redlicher und gleich bleibender Verfahren nicht erforderlich.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Kanton Graubünden.

b) Beschreibung des Erzeugnisses

Bündnerfleisch ist eine Rohpökelerde, hergestellt aus Stotzenfleisch von Tieren der Rindergattung. Verwendete Muskelstücke: Unterspälte (Unterschale), runder Mocken (Fisch, Schlüssel), Eckstück (Oberschale) und Vorschlag (runde und flache Nuss). Produktetypisch ist die rechteckige Form, feste Konsistenz, tiefrote Farbe und das ausgeprägte Pökelaroma, das einerseits von den Gewürzen und andererseits vom Edelschimmel herrührt, der sich im Verlaufe der Reifung auf der Oberfläche bildet.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die gut durchgekühlten Fleischstücke werden von Fett, Sehnen und Faszien befreit, bevor sie mit einer Salz-Pökelfstoff-Gewürzmischung eingerieben werden. Generell werden, nebst Pfeffer, oftmals weitere Gewürze verwendet. Nach dem „Einsalzen“ werden die Fleischstücke kompakt in Ständen geschichtet, wobei sich im Laufe der Zeit eine Eigenlake bildet und ein erster Feuchtigkeitsverlust stattfindet. Je nach Grösse der Fleischstücke dauert dieser als Pökellung bezeichnete Fabrikationsprozess zwischen drei und fünf Wochen. Ein besonderes Herstellungsmerkmal von *Bündnerfleisch* ist, dass das Rohmaterial nie geräuchert, sondern lediglich durch die Pökellung und Trocknung auf natürliche Art und Weise haltbar gemacht wird. Während der Trocknungsphase werden die Fleischstücke mehrmals gepresst, was nicht bloss der Formgebung dient, sondern gleichzeitig einen Flüssigkeitsausgleich zwischen Kern- und Randzone bewirkt. Der Gewichtsverlust, der während der gesamten Herstellungsphase resultiert, beträgt zwischen 45 und 55 Prozent.

d) Zertifizierungsstelle

Die Zertifizierung des Produkts nach der Norm EN 45'011 wird sichergestellt durch die Firma ProCert Safety AG, Thunstrasse 17, 3000 Bern 6 (SCES 038).

e) Spezifische Elemente der Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit

Die Bezeichnung *Bündnerfleisch* wird zusätzlich mit folgenden Schriftzügen versehen:

	zertifizierte GGA
	ProCert (SCES Nr. 38)
oder	zertifizierte GGA ProCert (SCES Nr. 38)
oder	IGP certifiée
	ProCert (SCES No 38)
oder	IGP certifiée ProCert (SCES No 38).