



Bern, 27. Februar 2004

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Walliser Roggenbrot*

1 Gesuchstellende Gruppierung

Name: Einfache Gesellschaft „Walliser Roggenbrot“ vertreten durch die Walliser Landwirtschaftskammer (WLK).

Adresse: Maison du Paysan, Case Postale 96, 1964 Châteauneuf-Conthey

Zusammensetzung: Produzenten, Verarbeiter (Müller), Bäcker

2 Name des Erzeugnisses

Walliser Roggenbrot, Pain de seigle valaisan

3 Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung

4 Art des Produkts

Brot (Backware)

5 Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Die Produktion ist vertreten durch die Walliser Landwirtschaftskammer (100 % der Walliser Produzenten). Die Verarbeitung durch die Mühlen in Sion und die Rhonemühle in Naters (100 % der Walliser Müller) und die Bäcker durch die Association valaisanne des artisans boulangers pâtisseries confiseurs (AVABPC; 90 % der Walliser Bäcker-Konditoren).

6 Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Es wird ein Kantonsname verwendet, was die Anerkennung als Herkunftsangabe bedingt (s. bilaterale Abkommen der Schweiz, die den absoluten Schutz der Kantonsnamen vorsehen; Rechtsprechung "Saucisson vaudois").

7 Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Der Anbau von Roggen in Europa geht bis in die Bronzezeit zurück. Seine Verarbeitung zu Brot in den Alpen ist von Plinius dem Älteren belegt. Die Bedeutung des Roggenbrots bezeugen bereits Schriften von 1209: Roggenbrot war der Hauptbestandteil der täglichen Nahrung in den Walliser Dörfern.

8 Aus dem “Terroir” hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses

Das ausgeprägte kontinentale Klima, die leichten und trockenen Böden, die winterliche Kälte, die lange andauernde Schneebedeckung, die trockenen und warmen Sommer, die grossen Unterschiede in den Jahres- und Tagestemperaturen sind günstige Voraussetzungen für den Roggenanbau. Roggen kann sich nämlich als einziges Getreide an solch extreme Produktionsbedingungen und hohe Lagen anpassen. In den Walliser Dörfern wurde der einfache Ofen, der dazumal der kollektiven Brotherstellung diente, nur zwei bis drei Mal pro Jahr in Betrieb genommen. Es brauchte daher ein robustes und haltbares Erzeugnis wie das Roggenbrot. Heute symbolisiert das *Walliser Roggenbrot* das Schwarzbrot, das Armeleutebrot. Es passt sowohl zu Käse als auch zu Trockenfleisch und einem Glas Dôle oder Goron.

9 Darstellung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Das Getreide muss nach einer umweltfreundlichen Methode produziert werden. Getreide und Mehl müssen so beschaffen sein, dass ein *Walliser Roggenbrot* von einwandfreier Qualität nach den traditionellen Verfahren hergestellt werden kann. Die Verwendung von Sauerteig (oder Poolisch mit langer Gärung), das Backen in Herdöfen und die runde Form und rissige Rinde sind typisch für das *Walliser Roggenbrot*.

10 Pflichtenheft

a) Geografisches Gebiet

Der Kanton Wallis.

b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften

Das *Walliser Roggenbrot* ist rund mit einer flachen Unterseite, grau-braun und hat eine rissige Rinde. Es wiegt entweder ein Pfund oder ein Kilo. Seine Textur weist eine kompakte Porung auf und sieht feucht aus. Der Geschmack ist leicht säuerlich.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Das Getreide wird nach einer umweltfreundlichen Methode produziert und darf vom Produzenten nach dem 1. Juli des der Ernte folgenden Jahres nicht mehr gelagert werden.

Als Qualitätsgetreide darf es nicht länger als zwei Jahre der Ernte gelagert werden. Qualitätsvorschriften: Fallzeit, Hektolitergewicht, Besatz, Feuchtigkeit, Mutterkorn, keine sensorischen Mängel. Es wird eine Endkontrolle des Mehls pro Posten durchgeführt. Die maximale Lagerdauer des Mehls beträgt vier Monate. Das Mehl muss sich aus mindestens 90 %Roggen und höchstens 10% Weizen zusammensetzen.

Der Sauerteig besteht aus einem Teig der letzten Produktion oder einer Poolisch. Die Poolisch muss während mindestens 12 Stunden gären, davon zwei Stunden in der Backstube und zehn Stunden im Kühlschrank. Als einzige Zutaten werden Wasser, Salz, Mehl, Hefe und Poolisch bzw. Sauerteig verwendet. Durch Mischung der Zutaten wird ein homogener Teig hergestellt. Dieser muss im Behälter ruhen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Die Teiglinge von rund 600 g werden zu einem spitzen Kegel geformt und in Mehl gewendet. Die Teiglinge ruhen, bis sich Risse zeigen. Das Backen erfolgt in einem Herdofen.

d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung des Erzeugnisses gemäss Norm EN 45'011 ist folgende Stelle zuständig: Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6. Die Stelle ist akkre-

ditiert. Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Walliser Roggenbrot* beschrieben.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Etikette von *Walliser Roggenbrot* enthält folgende Angaben:

Name: ***Walliser Roggenbrot*** bzw. ***Pain de seigle valaisan***

und ***Geschützte Ursprungsbezeichnung***

und/oder ***GUB/AOC***