



Viande des Grisons

Enregistré comme Indication géographique protégée

selon la décision du 24 septembre 1999 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par la décision du 7 juillet 2003.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Viande des Grisons; indication géographique protégée (IGP)

Article 2 Aire géographique

Canton des Grisons

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

La *Viande des Grisons* est un produit de salaison cru, fabriqué à base de cuisses d'animaux de l'espèce bovine. Le produit est rectangulaire, de consistance ferme et de couleur rouge vif à l'intérieur. Au cours de la maturation (séchage), il se forme à la surface une floraison de champignons microscopiques (moisissure noble). Celle-ci sera enlevée régulièrement avant le conditionnement.

Article 4 Caractéristiques chimiques

100 g de *Viande des Grisons* contiennent:

énergie:	652 - 1024 kJ (154 - 243 kcal)
protéines:	34 - 44 g
matière grasse:	2 - 7 g
hydrates de carbone:	0 - 1g
eau:	46 - 53 g
valeur pH:	5,4 - 6,2

Article 5 Description organoleptique

La *Viande des Grisons* a un arôme prononcé de salaison, renforcé par les épices et la moisissure noble.

Article 6 Description du produit fini

Le produit fini *Viande des Grisons* est décrit de la manière suivante:

couleur/aspect: rouge vif à l'intérieur

odeur/goût: arôme prononcé de salaison, renforcé par la maturation à l'air

Section 3 Description de la méthode de fabrication**Article 7** Matière première

Morceaux utilisés:

- tranche carrée
- pièce ronde
- coin
- fausse tranche (plat et rond de fausse tranche)

Article 8 Genre de production¹ Préparation des morceaux de viande et salage

On enlève la graisse, les nerfs et les tissus conjonctifs des morceaux de viande bien réfrigérés, puis on frotte les morceaux avec un mélange d'épices contenant du salpêtre. En plus du poivre, on peut y ajouter les épices suivantes: ail, gingembre, genièvre, feuilles de laurier, piments et autres épices. La composition exacte du mélange varie d'une maison à l'autre.

² Salaison

Les morceaux de viande sont salés et disposés les uns contre les autres dans des cuves stockées dans les saloirs. Au cours des jours suivants, une saumure se forme. Selon la grosseur des morceaux, la durée de la salaison varie entre cinq jours et cinq semaines. Les nouvelles techniques (séchoir, vide d'air et injections) sont autorisées.

³ Préparation pour le séchage

En principe les morceaux de viande sont rincés, puis suspendus pour sécher ou entreposés de un à dix jours à des températures variant entre 2 et 10 °C ou entreposés cinq à dix jours durant à des températures plus élevées au début (25 °C), mais baissant par la suite (10 °C; étuvage). Avant ce procédé ou immédiatement après, ils sont placés dans une enveloppe ou un filet artificiel, perméable à l'air et à l'humidité.

⁴ Séchage

Si le séchage a lieu au nord des Alpes, il doit se faire à une altitude de plus de 800 m. Puis les morceaux de viande sont séchés exclusivement à l'air. Dans des installations aménagées spécialement à cet effet, la température oscille entre 8 et 18 °C. La phase de séchage dure de 5 à 17 semaines. Durant cette phase, on met la viande à plusieurs reprises sous presse, car il s'agit d'obtenir une forme rectangulaire et de mieux répartir la matière liquide entre le centre et les bords. La perte de poids va de 45 à 55 %. Dans les entreprises traditionnelles, le séchage se fait uniquement avec de l'air provenant de l'extérieur. La température n'y étant pas réglée, elle peut osciller entre 0 et 18 °C. L'effet de conservation est obtenu exclusivement par la salaison et le séchage. La *Viande des Grisons* n'est jamais fumée.

⁵ Préparation pour la vente

Avant le conditionnement, qui peut avoir lieu également en dehors de l'aire géographique en question, la moisissure noble et l'enveloppe ou le filet artificiel sont enlevés.

Article 9 Organisme de certification

¹ ProCert Safety SA, Thunstrasse 17, 3000 Berne 6 (SCES 038).

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le *Manuel de contrôle de la Viande des Grisons*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquent à l'ensemble de la filière.

Article 10 Eléments spécifiques de la désignation

¹ Tous les produits mis en circulation qui portent la désignation protégée doivent être munis d'un logo en texte et en image indiquant la désignation protégée et l'organisme de certification. Ce logo est vendu. Son prix couvre, d'une part, les coûts de production et de distribution et, d'autre part, les dépenses liées au contrôle et à la défense de la désignation protégée.

² A condition qu'un contrôle spécial soit effectué par l'organisme de certification, le logo peut être intégré à l'enveloppe ou à l'emballage du produit utilisés par les entreprises de fabrication. Dans ce cas, l'organisme de certification doit aussi être informé de la date, du poids et du nombre d'emballages fabriqués et utilisés.

³ Une traduction de ces indications est autorisée.



Bündnerfleisch

Eingetragen als geschützte geografische Angabe

gemäss Verfügung vom 24. September 1999 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch Verfügung vom 8. Juli 2003.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Bündnerfleisch; Geschützte Geografische Angabe (GGA)

Art. 2 Geografisches Gebiet

Kanton Graubünden.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physikalische Merkmale

Bündnerfleisch ist eine Rohpökelfleisch, hergestellt aus Stotzenfleisch von Tieren der Rindergattung. Das Produkt ist rechteckig, von fester Konsistenz und tiefroter Farbe im Innern. Auf der Oberfläche bildet sich im Verlaufe der Reifung (Trocknung) Edelschimmel, der vor der Konfektionierung regelmässig entfernt wird.

Art. 4 Chemische Merkmale

100 g *Bündnerfleisch* enthalten:

Energie:	652 - 1024 kJ (154 - 243 kcal)
Eiweiss:	34 – 44 g
Fett:	2 – 7 g
Kohlenhydrate:	0 – 1 g
Wasser:	46 – 53 g
pH-Wert:	5,4 –6,2

Art. 5 Organoleptische Beschreibung

Bündnerfleisch hat ein ausgeprägtes Pökelaroma, unterstützt durch Gewürznoten und Edelschimmel.

Art. 6 Beschreibung des Endproduktes

Das Endprodukt *Bündnerfleisch* wird wie folgt beschrieben:

Farbe/Aussehen: tiefrote Farbe im Innern
Geruch/Geschmack: ausgeprägtes Pökelaroma, luftreinigungsaromatisch

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode**Art. 7** Rohmaterial

Verwendete Muskelstücke:

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

Art. 8 Art der Erzeugung¹ Vorbereiten der Fleischstücke und Einsalzen

Die gut durchgekühlten Fleischstücke werden von Fett, Sehnen und Faszien befreit, bevor sie mit einer Salz-Pökelfstoff-Gewürzmischung eingerieben werden. Neben Pfeffer können Gewürze wie Knoblauch, Ingwer, Wacholder, Lorbeer, Piment und weitere verwendet werden. Die genaue Zusammensetzung der Gewürzmischung ist individuell unterschiedlich.

² Pökellung

Nach dem „Einsalzen“ werden die Fleischstücke kompakt in Ständen geschichtet. Dabei bildet sich im Laufe der Zeit eine Eigenlake. Je nach Grösse der Fleischstücke dauert die Pökellung zwischen fünf Tagen und fünf Wochen. Neue Technologien im Salz- und Pökelfverfahren (Tumbler-, Vakuumtechnologie und Injektionsverfahren) sind erlaubt.

³ Vorbereiten der Fleischstücke zur Trocknung

Die gepökelteten Fleischstücke werden in der Regel abgewaschen und anschliessend zum Trocknen aufgehängt oder während einem bis zehn Tagen bei Temperaturen zwischen 2 und 10° C weitergelagert und „durchgebrannt“ oder während fünf bis zehn Tagen bei zu Beginn höheren und nachher sinkenden Temperaturen (25 und 10°C) gelagert. Vor oder unmittelbar nach diesem Schritt werden die einzelnen Fleischstücke regelmässig mit einer luft- und feuchtigkeitsdurchlässigen Umhüllung versehen.

⁴ Trocknungsphase

Erfolgt die Trocknung nördlich des Alpenkamms, muss sie in einer Höhe von mehr als 800 m über Meer erfolgen. Die Fleischstücke werden anschliessend luftgetrocknet. In entsprechend eingerichteten Betrieben wird die Temperatur zwischen 8 - 18° C gehalten. Die Trocknungsphase dauert 5-17 Wochen. In dieser Zeit werden die Fleischstücke wiederholt gepresst, um das Fleisch rechteckig zu formen und den Flüssigkeitsausgleich zwischen Kern- und Randzone zu fördern. Der Gewichtsverlust, beträgt zwischen 45 und 55 Prozent. In den traditionellen Betrieben erfolgt die Trocknung der Fleischstücke ausschliesslich mit Aussenluft. Die Temperatur wird nicht gesteuert und darf deshalb in diesen Betrieben zwischen 0 bis 18° C schwanken. Der konservierende Effekt wird ausschliesslich durch die Pökellung und Trocknung erreicht. Bündnerfleisch wird nie geräuchert.

⁵ 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 Zertifizierungsstelle

¹ ProCert Safety AG, Thunstrasse 17, 3000 Bern 6 (SCES 038).

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

Art. 10 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 Fabrikationsbetriebe 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.