



# Pflichtenheft

## ***Glarner Kalberwurst***

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 5. August 2011 des Bundesamtes für Landwirtschaft

### **1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen**

**Art. 1** Name und Schutz

*Glarner Kalberwurst*, geschützte geografische Angabe (GGA)

**Art. 2** Geografisches Gebiet

Die *Glarner Kalberwurst* wird im Kanton Glarus hergestellt.

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

**Art. 3** Physische Merkmale

<sup>1</sup> Die *Glarner Kalberwurst* ist eine weisse Brühwurst aus Kalb- und Schweinefleisch. Sie wird entweder roh, gebrüht oder gebrüht/pasteurisiert verkauft.

<sup>2</sup> Sie wird in natürlichen Rindsdarm abgefüllt. Die rohen Würste werden von Hand abgedreht. Es werden Naturdärme vom Rind (Kaliber 36 - 42 mm) verwendet. Das Fertiggewicht variiert zwischen 80 g und 300 g.

<sup>3</sup> Die Farbe ist hell/weiss.

**Art. 4** Chemische Merkmale

<sup>1</sup> Die *Glarner Kalberwurst* wird aus Kalbfleisch, Schweinefleisch, Speck, ev. Block (Kalbskopf oder Schwarte), Weissbrot, ev. Ei und aus einer Schüttung hergestellt.

<sup>2</sup> Chemische Werte:

Gesamtprotein	mind. 10,8 %
Bindegewebsprotein	max. 2,5 %
Muskelprotein	mind. 9,0 %
Milchprotein	max. 1,6 %
Fettanteil	max. 30,0 %
NaCl	max. 2,4 %
Kohlenhydrate	max. 8,5 %

**Art. 5** Organoleptische Beschreibung des Endproduktes

Die *Glerner Kalberwurst* schmeckt im warmen Zustand fleischig, mild gewürzt, leicht nach Pfeffer und Macis und etwas stärker nach Muskat. Durch die Beigabe von Weissbrot erhält die *Glerner Kalberwurst* einen feinen, milden und abgerundeten Geschmack.

### 3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

**Art. 6** Rohmaterial

<sup>1</sup> Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Kälber und Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Minimalstandard ist QM Schweizer Fleisch.

<sup>2</sup> Die Milch und das Milchpulver stammen ausschliesslich aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein.

<sup>3</sup> Das Weissbrot wird im Kanton Glarus hergestellt.

<sup>4</sup> Die Eier stammen aus der Schweiz.

<sup>5</sup> Die Rezeptur der *Glerner Kalberwurst* muss den gesetzlichen Vorschriften einer Kalbsbratwurst entsprechen.

<sup>6</sup> Die gesamte abfüllbereite Masse setzt sich zusammen aus:

Kalbfleisch (KA II)	35 %	(+/- 2 %)
Schweinefleisch (S II)	10 %	(+/- 6 %)
Speck (S IV)	24 %	(+/- 6 %)
Weissbrot	6 %	(+/- 2 %)
Schüttung	25 %	(+/- 2 %)

Traditionellerweise kann je nach Rezeptur auch bis zu max. 10 % Block (Schweineschwarte oder Kalbskopf) verwendet werden.

**Art. 7** Zutaten und Zusatzstoffe

<sup>1</sup> Folgende Zutaten für die Herstellung der *Glerner Kalberwurst* sind obligatorisch:

- a) Kalbfleisch
- b) Schweinefleisch
- c) Speck

- d) Schüttung bestehend aus 25 % Milch oder entsprechendem Anteil Milchpulver, Wasser resp. Eis und evtl. Milchprotein
- e) Weissbrot
- f) Kochsalz (max. 22 g/kg Masse)
- g) Gewürze: Pfeffer, Muskat, Macis
- h) Rinderdärme mit einem Durchmesser von 36 bis 42 mm

<sup>2</sup> Folgende Zutaten sind zusätzlich erlaubt:

- a) Block (Schweineschwarte oder Kalbskopf)
- b) Eier
- c) Lactose, Dextrose, Glucosesirup, Saccharose
- d) Milchprotein
- e) Gewürze und Gewürzextrakte: Zitrone, Lauch, Sellerie, Pastinaken, Kardamon, Ingwer, Koriander, Zwiebel
- f) Streuwürze, Würze

<sup>3</sup> Folgende Zusatzstoffe dürfen in Mengen gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung zugesetzt werden:

- a) Stabilisatoren (E 450, E 451, E 452)
- b) Säureregulatoren (E 262, E 325, E 300, E 301, E 330, E 331, E 575)
- c) Geschmacksverstärker (E 621)

<sup>4</sup> Würzmischungen müssen die Anforderungen der Absätze 1, 2 und 3 einhalten.

<sup>5</sup> Andere Zutaten und Zusatzstoffe sind nicht gestattet.

## **Art. 8** Herstellung

<sup>1</sup> Die *Glerner Kalberwurst* ist eine weisse Brühwurst, bei der Fleisch und Speck, Eis, Salz und Gewürze vermischt und fein zerkleinert werden. Später wird das Weissbrot beigemischt. Die so entstandene Emulsion wird als Brätmasse bezeichnet und in Naturdärme gefüllt. Durch die Hitzeeinwirkung denaturieren die Proteine und die Wurst wird schnittfest.

<sup>2</sup> Rohmaterialzusammenstellung:

- a) Das Rohmaterial wird gemäss Artikel 6 und 7 zusammengestellt.
- b) Die Zutaten und Zusatzstoffe gemäss Art. 7 können einzeln oder in Form einer Kombimischung eingesetzt werden. Die Dosierung der einzelnen Zutaten ist betriebsspezifisch.

<sup>3</sup> Herstellung der Brätmasse:

- a) Die Herstellung der abfüllbereiten Masse erfolgt auf geeigneten Anlagen (z.B. Kutter/Blitz), wobei aus dem bereitgestellten Fleisch, dem Weissbrot und den weiteren Zutaten und Zusatzstoffen eine helle, sehr feine, gutbindige Brätmasse hergestellt wird.
- b) Fleisch, Speck, Gewürze und ein Teil der Schüttung werden zu einer bindefähigen Emulsion (Brätmasse) verarbeitet. Anschliessend werden das Weissbrot und die Restschüttung zugegeben, bis die Masse eine homogene Konsistenz erreicht.
- c) Es kann vorgängig im Kutter/Blitz ein Teig bestehend aus Weissbrot, Milch und evtl. Eiern hergestellt werden, der später der Brätmasse zugegeben wird.

<sup>4</sup> Füllen und Abbinden:

- a) Die frische Brätmasse wird in Rinderdärme (Kaliber 36 - 42 mm) gefüllt. Das Fertiggewicht variiert zwischen 80 g und 300 g.
- b) Die beiden Enden der rohen Wurst werden von Hand abgedreht.

<sup>5</sup> Erhitzung:

- a) Gebrüht werden die *Glerner Kalberwürste* im heissen Wasser oder Wasserdampf. Eine Kerntemperatur von mind. 68°C muss erreicht werden. Die Würste müssen auf dieser Temperatur so lange gehalten werden, bis eine Abtötung der vegetativen pathogenen Keime erfolgt ist.
- b) Nach der Erhitzung werden die Produkte umgehend mit kaltem Trinkwasser im Wasserbad oder unter der Dusche abgekühlt.
- c) Eine Pasteurisation nach dem Vakuum-Verpacken ist möglich.

#### 4. Abschnitt Produktkontrolle

**Art. 9** Produktkontrolle

Die Einstufung wird von einer Taxationskommission gemäss den Bestimmungen des Kontrollhandbuchs vorgenommen.

**Art. 10** Kontrollkriterien

<sup>1</sup> Die *Glerner Kalberwurst* wird nach folgenden Kriterien bewertet:

Kontrolle aussen	Standard	Fehler
Farbe	hell	gelblich, gräulich, fleckig
Darm	sauber, gleichmässig, hell, zart, weich, keine oder wenig Adern, mit dem Brät gut verbunden	ungleich, adrig, verfärbt, schmierig, geplatzt
Geruch	typisch, frisch	ranzig, säuerlich

Optische Kontrolle innen	Standard	Fehler
Brät	fein, keine unzerkaubaren Teile, homogen, fest, trocken	fleckig, weich, Geleeabsatz, fettig, wässrig
Farbe	gleichmässig, weiss, hell	grau, dunkel, rosa Kern
<b>Organoleptischer Test</b>		
Geruch / Geschmack	frisch, mild, fleischig, aromatisch, abgerundet	salzig, säuerlich, süss, fettig/ölig, ranzig, Würzung nicht abgerundet/abgestimmt
Konsistenz	fest, trocken, angenehmer Biss, homogen	klebrig, wässrig, weich, schmalzig, gummiartig, schwammig, bröckelig

<sup>2</sup> Die Bewertung erfolgt anhand der Beurteilungstabelle des Kontrollhandbuchs nach einer Skala von maximal 20 Punkten. Die geschützte Bezeichnung *Glarner Kalberwurst* darf nur verwendet werden, wenn die Wurst mindestens 12 Punkte erreicht. Es darf kein Kriterium mit „1“ bewertet werden.

## 5. Abschnitt      Kennzeichnung und Zertifizierung

### Art. 11              Spezifische Elemente der Kennzeichnung

<sup>1</sup> *Glarner Kalberwurst*, die in den Verkehr gebracht wird, muss mit einer der folgenden Angaben versehen sein:

*GGA, Geschützte geografische Angabe oder Produkt mit geschützter geografischer Angabe.*

<sup>2</sup> Die Angabe erfolgt in einer Amtssprache und gegebenenfalls in englischer Sprache oder der Sprache des Exportlandes.

### Art. 12              Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung sind folgende Zertifizierungsstellen zuständig:

- ProCert Safety AG (SCESp 038)
- q.inspecta GmbH (SCEsp 107)

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in einem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch beschrieben.