



# Pflichtenheft

## ***St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst***

Eingetragen als geschützte geographische Angabe

gemäss Verfügung vom 16. Juli 2007 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 6. Oktober 2010 und 10. Januar 2019

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

**Art. 1**                      Name und Schutz

*St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst*, geschützte geographische Angabe (GGA)

Nachfolgend im Allgemeinen *St. Galler (Kalbs)bratwurst* genannt

**Art. 2**                      Geographisches Gebiet

Die *St. Galler (Kalbs)bratwurst* wird in den Kantonen SG, AI, AR und TG hergestellt. Die Geburt, Mast und Schlachtung der Kälber und Schweine finden ausschliesslich in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein statt.

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

**Art. 3**                      Physische Merkmale

1. Die *St. Galler (Kalbs)bratwurst* ist eine weisse Brühwurst aus Schweine- und Kalbfleisch, die üblicherweise heiss verzehrt wird.
2. Sie wird in Naturdärme von Schweinen Kal. 26 – 42 mm abgefüllt.
3. Das Fertiggewicht variiert zwischen 80 g und 300 g.
4. Das Brät ist fein zerkleinert.

**Art. 4** Chemische Merkmale

Die *St. Galler (Kalbs)bratwurst* wird aus Schweinefleisch, Kalbfleisch, Speck, ev. Block und aus einer Schüttung hergestellt.

Chemische Werte:

Gesamtprotein	mind. 11.2 %
Bindegewebsprotein	max. 2.5 %
Muskelprotein	mind. 9.5 %
Fettanteil	max. 26 %

**Art. 5** Organoleptische Beschreibung des Endproduktes

Die *St. Galler (Kalbs)bratwurst* schmeckt im gebratenen Zustand fleischig, mild gewürzt, leicht nach Pfeffer und Mazis sowie wahlweise leicht nach Zitrone und / oder anderen Gewürzen.

**3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode**

**Art. 6** Rohmaterial

<sup>1</sup> Minimalstandard ist QM Schweizer Fleisch.

<sup>2</sup> Die Kuhmilch und das daraus gewonnene Milchpulver sowie das Milchprotein stammen aus der Schweiz.

<sup>3</sup> Die abfüllbereite Masse setzt sich zusammen aus:

Speck (S IV-VII)	28 % (+/- 6 %)
Schweinefleisch (S I-III)	21 % (+/- 6%)
Kalbfleisch (KA I-III)	24 % (+/- 8 %)
Schüttung	26 % (+/- 3 %)
und weiteren Zutaten	gemäss Art. 7

Für die *St. Galler Kalbsbratwurst* gilt:

Kalbfleisch (KA I-III)	37 % (+/- 2 %) (mehr als 50 % auf den Gesamtfleischanteil)
Schweinefleisch (S I-III)	10 % (+/- 6 %)
Speck (S IV-VII)	26 % (+/- 6%)
Schüttung	26 % (+/- 3 %)
und weiteren Zutaten	gemäss Art. 7

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

## **Art. 7** Zutaten und Zusatzstoffe

<sup>1</sup> Die Zutaten und Zusatzstoffe für die Herstellung der *St. Galler (Kalbs)bratwurst* sind:

- a) Kalbfleisch
- b) Speck
- c) Schweinefleisch
- d) Block (Schweineschwarte oder Kalbskopf)
- e) Schüttung bestehend aus mind. 25 % Kuhmilch oder entsprechendem Anteil Milchpulver, Wasser resp. Eis
- f) Kochsalz zwischen 15 und 20 g / kg Masse
- g) Mazis, Pfeffer (Mazis und Pfeffer sind nach Art. 5 obligatorisch)  
Weiter können folgende Gewürze und Gewürzextrakte verwendet werden: Zitrone, Ingwer, Kardamom, Muskat, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Pastinaken und Koriander
- h) Folgende Zutaten sind zusätzlich erlaubt: Milchprotein, Lactose, Glucose, Glucosesirup, Maltodextrin, Saccharose, Streuwürze, Würze

Folgende Zusatzstoffe dürfen in Mengen gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung als Stabilisatoren, Säureregulatoren, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel oder Säuerungsmittel zugesetzt werden: E 450, E 451, E 452, E 262, E 300, E 301, E 330, E 331, E 325, E 575, E 621.

- i) Schweinedärme

<sup>2</sup> Andere Zutaten und Zusatzstoffe sind nicht gestattet.

## **Art. 8** Herstellung

Die *St. Galler (Kalbs)bratwurst* ist eine fein zerkleinerte Brühwurst, bei der Fleisch und Speck, Eis, Salz und Gewürze vermischt und fein zerkleinert werden. Die so entstandene Emulsion wird als Wurstbrät bezeichnet und in Naturdärme gefüllt. Durch die Hitzeeinwirkung denaturieren die Proteine und die Wurst wird schnittfest.

### 1. Rohmaterialzusammenstellung

- 1.1. Rohmaterial wird gemäss Rezeptur zusammengestellt.
- 1.2. Die Zutaten und Zusatzstoffe gemäss Art. 7d-g können einzeln oder in Form einer Kombimischung eingesetzt werden. Die Dosierung der einzelnen Zutaten ist betriebspezifisch bzw. nach Guter Herstellungspraxis (GHP).

### 2. Brätherstellung

- 2.1. Die Brätherstellung erfolgt auf geeigneten Anlagen (z.B. Kutter / Blitz), wobei aus dem bereitgestellten Fleisch und den weiteren Zutaten und Zusatzstoffen eine helle, sehr feine, gutbindige Brätemulsion hergestellt wird.

2.2. Fleisch, Speck, Gewürze und ein Teil der Schüttung werden zu einer bindefähigen Emulsion verarbeitet. Anschliessend wird die Restschüttung zugegeben, bis die Masse eine homogene Konsistenz erreicht.

3. Füllen und Abdrehen

3.1. Gefüllt und abgedreht wird das frische Brät in Schweinedärme.

4. Erhitzung

4.1. Gebrüht werden die Würste im heissen Wasser oder Wasserdampf. Eine Kerntemperatur von mindestens 68 °C muss erreicht werden. Mit der Erhitzung müssen die gesetzlichen Vorgaben in Bezug auf die Abtötung von vegetativen pathogenen Keimen erfüllt werden.

4.2. Nach der Erhitzung werden die Produkte umgehend mit kaltem Trinkwasser im Wasserbad oder unter der Dusche abgekühlt.

4.3. Eine Pasteurisation nach dem Vakuum-Verpacken ist möglich.

#### 4. Abschnitt Produktkontrolle

##### Art. 9 Endprodukttest

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

Organoleptischer Test		
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

**Sensorische Beurteilung der GGA - St. Galler (Kalbs)bratwurst:**

Mit der folgenden Tabelle werden die einzelnen Kriterien beurteilt. Jedes Bewertungskriterium bekommt eine Punktzahl. Somit können max. 20 Punkte verteilt werden.

**Zielsetzung:** mindestens 12 Punkte und es darf kein Kriterium mit "1" bewertet werden.

Die geschützte Bezeichnung *St. Galler (Kalbs)bratwurst GGA* darf nur verwendet werden, wenn die Zielsetzung erfüllt ist.

Skala	Aussehen/ Äusseres	Aussehen Inneres	Konsistenz	Geruch	Geschmack
4	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gleichmässige Produktlänge</li> <li>- glatte Oberfläche</li> <li>- matt glänzende Oberfläche</li> <li>- Helle Farbe</li> </ul> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gleichmässige braune Farbe</li> <li>- Kein Fett- oder Wasseraustritt</li> </ul>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- feiner Zerkleinerungsgrad</li> <li>- kein Fettabsatz</li> <li>- kein Geleeabsatz</li> <li>- keine Hohlstellen</li> <li>- kein Schwarten- und Sehenteile sichtbar</li> </ul> <p><b>Farbe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gleichmässig</li> <li>- weisse Farbe</li> </ul> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kein Fett- oder Wasseraustritt</li> </ul>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kompakter fester Biss</li> <li>- nicht gummiartig</li> <li>- nicht trocken</li> <li>- nicht feucht</li> </ul> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siehe oben</li> </ul>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aromatisch</li> <li>- harmonisch</li> <li>- fleischig</li> <li>- nicht säuerlich</li> </ul> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siehe oben</li> </ul>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- abgestimmte Würzung</li> <li>- aromatische Würzung</li> <li>- fleischig</li> </ul> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siehe oben</li> </ul>

<p><b>3</b></p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - leicht abweichende Produktlänge                  - leicht faltige Oberfläche                  - glänzende Oberfläche                  - gräuliche Farbe</p> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - Fast gleichmässige braune Farbe                  - Kaum Fett- oder Wasseraustritt</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - feiner Zerkleinerungsgrad                  - kaum Fettabsatz                  - kaum Geleeabsatz                  - kleine feine Hohlstellen                  - feine Schwarten- und Sehmenteile sichtbar</p> <p><b>Farbe</b>                  - gleichmässig                  - weisse bis gräuliche Farbe</p> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - Kaum Fett- oder Wasseraustritt</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - fester Biss                  - leicht gummiartig                  - leicht trocken                  - leicht feucht</p> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - siehe oben</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - schwach aromatisch                  - leicht harmonisch                  - leicht fleischig                  - leicht säuerlich</p> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - siehe oben</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - leicht abgestimmte Würzung                  - aromatische Würzung                  - fleischig                  - kaum salzig                  - kaum säuerlich                  - kaum bitter                  - kaum süsslich</p> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - siehe oben</p>
<p><b>2</b></p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - ungleichmässige Produktabmasse                  - faltige Oberfläche                  - leicht schmierige Oberfläche                  - graue Farbe (unregelmässig)</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - grober Zerkleinerungsgrad                  - Fettabsatz                  - Geleeabsatz                  - Hohlstellen                  - Schwarten- und Sehmenteile sichtbar</p> <p><b>Farbe</b>                  - ungleichmässig                  - gräuliche Farbe</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - weicher Biss                  - griessig                  - gummiartig                  - trocken                  - feucht</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - kaum aromatisch                  - kaum harmonisch                  - kaum fleischig                  - säuerlich</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - unabgestimmte Würzung                  - schwache aromatische Würzung                  - fleischig                  - salzig                  - säuerlich                  - bitter                  - süsslich                  - leicht ranzig</p>

	<p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - ungleichmässige oder schwache braune Farbe                  - Fett- oder Wasseraustritt</p>	<p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - Fett- oder Wasseraustritt</p>	<p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - siehe oben</p>	<p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - siehe oben</p>	<p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - siehe oben</p>
1	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - Stark abweichende Produktabmasse                  - schrumpflige Oberfläche                  - schmierige Oberfläche                  - graue Farbe (unregelmässig)</p> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - keine braune Farbe                  - Starker Fett- oder Wasseraustritt</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - grober Zerkleinerungsgrad                  - starker Fettabsatz                  - starker Geleeabsatz                  - grosse Hohlstellen                  - grobe Schwarten- und Sehenteile sichtbar</p> <p><b>Farbe</b>                  - ungleichmässig                  - gräuliche Farbe</p> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - starker Fett- oder Wasseraustritt</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - sehr weicher Biss                  - sehr griessig                  - sehr gummiartig                  - sehr trocken                  - sehr feucht</p> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - siehe oben</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - nicht aromatisch                  - einseitig, fremdartig                  - nicht fleischig                  - sehr säuerlich</p> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - siehe oben</p>	<p><b>Allgemeine Beurteilung</b>                  - keine abgestimmte Würzung                  - keine aromatische Würzung                  - nicht fleischig                  - sehr salzig                  - sehr säuerlich                  - sehr bitter                  - sehr süsslich                  - ranzig</p> <p><b>Zubereitet (grilliert, gebraten)</b>                  - siehe oben</p>

## **5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung**

### **Art. 10** Spezifische Elemente der Kennzeichnung

<sup>1</sup> *St. Galler (Kalbs)bratwurst*, die in den Verkehr gebracht wird, muss mit der Angabe

- *IGP* und
- *geschützte geographische Angabe*

versehen sein, oder mit der entsprechenden französischen, italienischen Angabe oder der Sprache des Exportlandes.

<sup>2</sup> Die geschützte Bezeichnung *St. Galler (Kalbs)bratwurst* kann mit der Marke OLMA ergänzt werden. Die Lizenzvereinbarung zu dieser Marke ist Gegenstand der Beilage.

### **Art. 11** Zertifizierungsstelle

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

- ProCert AG Nr. SCESp 0038
- Organisme Intercantonal de Certification (OIC) Nr. SCESp 0054
- q.inspecta GmbH Nr. SCESp 0107

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