



Pflichtenheft

Jambon de la Borne

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 18. Mai 2021 des Bundesamtes für Landwirtschaft

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Jambon de la Borne, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

Art. 2 Geografisches Gebiet

¹ Das geografische Herstellungsgebiet des *Jambon de la Borne* (Einsalzen und Räuchern) umfasst den gesamten Kanton Freiburg und die folgenden Bezirke des Kantons Waadt: Broye-Vully, Lavaux-Oron und Riviera-Pays-d'Enhaut.

² Die Rohstoffproduktion, das heisst:

- a) die Geburt, die Aufzucht und die Mast der Schweine;
- b) die Schlachtung und die erste Zerlegung;
- c) die Getreide-, Eiweisspflanzen- und Molkeproduktion; und
- d) die Futterproduktion

findet in den Kantonen Waadt und Freiburg statt.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

¹ Der *Jambon de la Borne* ist eine Rohpökelware mit langer Haltbarkeit zum Gekochtestessen.

² Das Fertiggewicht variiert in der Regel zwischen 6 und 9 kg.

³ Der *Jambon de la Borne* ist aussen dunkelbraun. Im Anschnitt präsentiert er sich mit der typischen roten Farbe eines gepökelten Produkts, die zwischen den verschiedenen Muskeln homogen ist.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

Der *Jambon de la Borne* wird aus Schweinefleisch hergestellt, das einen Gesamteiweissgehalt von mindestens 22 g / 100 g und einen Fettgehalt von höchstens 13 g / 100 g aufweist.

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften

Der *Jambon de la Borne* hat eine feste Konsistenz und einen traditionellen rauchigen Geruch.

Art. 6 Räucherkerker

Der *Jambon de la Borne* wird in einer Räucherkerker («Borne» genannt) geräuchert, die die folgenden Merkmale aufweist:

- mit Rauchabzug
- der Rauch wird hauptsächlich mittels Holzfeuer erzeugt
- die Wände bestehen aus Brettern oder Mauerwerk

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

A Produktion des Schweinefleisches

Art. 7 Geburt, Aufzucht und Mast der Schweine

¹ Die Schweinehaltungsbetriebe sind dazu verpflichtet, das Tierwohl zu fördern sowie die Anforderungen gemäss dem Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch und die üblichen tiergesundheitlichen Kriterien, wie sie bspw. vom schweizerischen Schweinegesundheitsdienst und seinem Gesundheitsprogramm vorgegeben werden, einzuhalten.

² Als Rassen für Muttersauen und Eber kommen Schweizer Züchtungen der Rassen Schweizer Edelschwein (ES) oder Schweizer Landrasse (SL) in Frage. Kreuzungen zwischen den beiden Rassen ES und SL sind erlaubt. Die Auswahl der männlichen und weiblichen Zuchttiere beruht auf Zuchtzielen, die die Qualität des Fleisches im Fokus haben, insbesondere aber einen hohen intramuskulären Fettanteil.

³ Alle Schweine müssen gemäss dem BTS-Programm «besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» gehalten werden.

⁴ Tragende Sauen und Mastschweine ab 25 kg Lebendgewicht (LG) müssen ausserdem gemäss den Anforderungen des RAUS-Programms «Regelmässiger Auslauf im Freien» gehalten werden.

⁵ Bei der arbeitsteiligen Ferkelproduktion müssen deckfähige und tragende Sauen im geografischen Gebiet oder in den angrenzenden Kantonen gehalten werden.

⁶ Was das Futter betrifft, gelten für säugende Muttersauen, Ferkel bis 25 kg und Mastschweine folgende Grundsätze:

- a) Die Rohstoffe, die als Schweinefutter dienen, dürfen keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten.
- b) Die Rohstoffe für die Futterrationen werden von Betrieben bezogen, die die Anforderungen des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) erfüllen.

- c) Folgende proteinhaltige Rohstoffe können als Ergänzungsfuttermittel verwendet werden: Futtererbsen, Ackerbohnen, Lupinen und andere proteinreiche Pflanzen wie die Luzerne, die gut verdaut wird. Diese Rohstoffe müssen zwingend aus dem geografischen Gebiet stammen.
- d) Die Einhaltung dieser Fütterungsbedingungen ist gemäss dem vorliegenden Pflichtenheft für alle Schweine eines Betriebs oder für alle Schweine eines Fütterungssystems verbindlich.

⁷Das Futter für säugende Muttersauen und Ferkel bis 25 kg muss die Schweinefütterungskriterien gemäss den Standards von Agroscope erfüllen.

⁸Die Fütterung der Mastschweine ab 25 kg basiert auf Getreide, Eiweisspflanzen und Molke. Das Futter für Mastschweine muss die folgenden Kriterien erfüllen:

- a) Mindestens 80 % der Trockenmasse der Ration stammen aus dem geografischen Gebiet.
- b) Zwischen 15 % und 25 % der Trockenmasse der Mastschweineration bestehen aus Molke.
- c) Verboten sind Reis und seine Nebenprodukte, importierte Sojabohnen und seine Nebenprodukte sowie aus importiertem Saatgut gewonnene Erzeugnisse.
- d) Die Fütterung der Schweine erfolgt in zwei Phasen: Mast von 25 kg VG auf 45 kg VG, und Ausmast ab 45 kg VG. Der Gehalt (Frischsubstanz, FS) des Ergänzungsfuttermittels an Molke der Tagesration beträgt **für die Vormast**: VES (verdauliche Energie Schwein) zwischen 13,4 und 13,6 MJ/kg; RP (Rohprotein) zwischen 170 und 180 gr/kg), d-Lys mind. 9,1 g/kg, d-Try mind. 2,0 g/kg, d-Thr mind. 6,4 g/kg, d-Met.+ Cys mind. 6,1 g/kg, d-Phe + Tyr mind. 8,8 g/kg und d-Val mind. 6,0 g/kg; und **für die Ausmast**: VES zwischen 13,6 und 13,8 MJ/kg, RP zwischen 132 und 145 gr/kg, d-Lys mind. 5,5 g/kg, d-Try mind. 1,2 g/kg, d-Thr mind. 3,8 g/kg, d-Met.+ Cys mind. 3,9 g/kg, d-Phe + Tyr mind. 6,7 g/kg und d-Val mind. 3,5 g/kg.

Art. 8 Schlachtung

Die Schweineschlachtkörper müssen mindestens 80 kg wiegen.

B Herstellung des *Jambon de la Borne*

Art. 9 Herstellung des *Jambon de la Borne*

Der Rohstoff für den *Jambon de la Borne* wird gemäss dem «Freiburger Schnitt» zugeschnitten, d. h. er besteht aus dem frischen Schinken, inkl. Knochen und Haxe, mit Schwarte, aber ohne Huft. Der Hüftknochen wird traditionell mit einem Schnitt entlang des Knorpels herausgelöst.

Die Herstellung umfasst die folgenden Schritte in der folgenden Reihenfolge:

1. Zerlegung: Die Schinken werden gemäss dem Freiburger Schnitt zugeschnitten (siehe oben).
2. Pökellung: Die Schinken werden grundsätzlich trocken eingesalzen und anschliessend mindestens 3 Wochen ruhen gelassen. Der Prozess kann durch das Einlegen in Salzlake abgeschlossen werden, um den Salzgehalt auszugleichen. Diese Nasspökelfase sollte nicht mehr als einen Drittel des ganzen Pökelprozesses ausmachen. Um eine lange Haltbarkeit zu erreichen, erfolgt das Pökeln mittels einer Mischung aus Nitritpökelsalz und/oder Speisesalz, Salpeter, Zucker und Gewürzen.

Folgende Zusatzstoffe kommen in Frage: Nitritpökelsalz (Speisesalz und E 250), Kaliumnitrat (E 252), verschiedene Zuckerarten (Maltodextrin, Saccharose, Dextrose), Säuerungsmittel (E 330, E 331) und Antioxidationsmittel (E 301). Als Gewürze kommen in Frage: Pfeffer, Nelke, Wacholder, Lorbeer und Knoblauch. Gärbakterien sind zugelassen.

3. Durchbrennen: Nach dem Pökeln können die Schinken etwa eine Woche lang im Pökelraum oder in einem Reiferaum durchgebrannt werden.
4. Räucherung: Die Schinken werden 3 bis 8 Wochen lang in einer Räucherammer geräuchert. Sie werden bei einer Temperatur zwischen 15 und 25 °C kaltgeräuchert. Der Rauch wird durch ein Feuer erzeugt, das mit mindestens 75 % Feuerholz versorgt wird. Traditionell handelt es sich dabei um folgendes Brennholz: Buchen-, Nadel- und Obstholz. Sägemehl oder -späne dürfen während des gesamten Räucherprozesses bis zu einem Anteil von 25 % beigegeben werden. Dies kann in Abhängigkeit von den Witterungsparametern erfolgen, insbesondere in warmen Perioden, um durch die Reduzierung der Wärme Rauch zu erzeugen. Für das Räuchern ist die Verwendung jeglicher anderen Produkte verboten.

4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle

Art. 10 Beurteilung des *Jambon de la Borne*

¹ Anhand der physikalischen und organoleptischen Prüfung wird bestimmt, ob ein *Jambon de la Borne* die geschützte Ursprungsbezeichnung *Jambon de la Borne* erhält.

Physikalische Prüfung des Äusseren	Standard	Mängel
Farbe	homogene dunkelbraune Farbe auf der ganzen Oberfläche	zu helle Oberfläche unregelmässige Räucherung Russspuren Schimmel
Schnitt	regelmässig, ohne Hüftknochen, harmonisch	unregelmässig unharmonisch
Schinken	Fertiggewicht in der Regel zwischen 6 und 9 kg	leerfleischig zu mager
Konsistenz	fest	weich
Aussehen	homogene Trocknung	zu trocken oder zu nass Feuchtigkeit rund um den Oberschenkelknochen

Organoleptischer Test (in gekochtem Zustand)	Standard	Mängel
Muskelkonsistenz	gekochter (warmer) Schinken ist im Anschnitt saftig	gekochter (warmer) Schinken ist im Anschnitt nicht saftig beim Anschnitt weicher, unregelmäßig fester Muskel oder fehlende Muskelkonsistenz sehnig
Farbe	pastellrosa bis dunkelrosa oder altrosa, pro Muskel einheitlich	Entfärbung im Innern des Schinkens Vorhandensein von grauen Flecken
Fett	weiss und fest	gelblich kein Fett vorhanden talig ranzig
Knochen	gesund	blutig gebrochen
Geruch	rauchiger Geruch nach Tannen- und Unterholz	zu ausgeprägter, stechender Rauchgeruch (Teer) oder nicht wahrnehmbarer Rauchgeruch ausgeprägter, starker oder unappetitlicher Gärungsgeruch
Geschmack	nussiger Geschmack ausgeprägter Pökelschmack typischer Geschmack von am Knochen gekochtem Schinken kein oder wenig ausgeprägter Würzgeschmack	übermässiger oder unzureichender Pökelschmack zu wenig Geschmack wenig ausgeprägter Geschmack von am Knochen gekochtem Schinken ranziger Geschmack dominante Gewürze

² Für Schinken, die einen Mangel aufweisen, darf die Bezeichnung *Jambon de la Borne* nicht verwendet werden.

5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 11 Rückverfolgbarkeit

¹ Alle Herstellerinnen und Hersteller von *Jambon de la Borne* haben die Belege (Waag- oder Lieferscheine) aufzubewahren als Nachweis dafür, dass die für die Herstellung des *Jambon de la Borne* verwendeten Schinken den Anforderungen nach Artikel 2 des vorliegenden Pflichtenheftes entsprechen.

² Alle *Jambon de la Borne* müssen mit einem Identitätskennzeichen versehen sein, das vor dem Pökeln auf jedem ganzen Schinken angebracht werden muss.

³ Die Gruppierung definiert das Identitätskennzeichen, das unter der Kontrolle der Zertifizierungsstelle verkauft wird. Anhand des Identitätskennzeichens wird bei allen Herstellerinnen und Herstellern ein identischer Betrag erhoben, um die Kosten zu decken für: a) die Erstellung des Identitätskennzeichens, b) die Zertifizierung und c) die Sicherstellung und Förderung der Qualität und der Vermarktung der Bezeichnung *Jambon de la Borne*.

Art. 12 Etikettierung

¹ Jeder *Jambon de la Borne*, der als ganzer Schinken, sei er roh oder gekocht, verkauft wird, muss am Haxenknochen mit dem Identitätskennzeichen, wie es in Artikel 11 beschrieben wird, versehen sein.

² Die Etikette für die Vorverpackung jedes *Jambon de la Borne*, der als ganzer Schinken, als Stück oder in Tranchen verkauft wird, muss den Vermerk «geschützte Ursprungsbezeichnung» oder «GUB» sowie das nachfolgende Logo aufweisen:



³ Dieses Logo wird jeder Herstellerin oder jedem Hersteller von *Jambon de la Borne* und allen Betrieben, die den *Jambon de la Borne* von zertifizierten Herstellerinnen oder Herstellern kaufen, alleinig von dieser Gruppierung zur Verfügung gestellt.

Art. 13 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Nr. SCESp 0054.

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind in einem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch beschrieben.