



# Pflichtenheft

## *Walliser Roggenbrot*

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 30. September 2002 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 2. September 2005, 6. April 2011 und vom 27. Mai 2014.

### 1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

#### Art. 1 Name und Schutz

Walliser Roggenbrot, Pain de seigle valaisan, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

#### Art. 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet von *Walliser Roggenbrot* ist der Kanton Wallis. Die Produktion des Getreides (Roggen und Weizen) und dessen Verarbeitung zu Mehl und Brot müssen im geografischen Gebiet erfolgen.

### 2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

#### Art. 3 Physische Eigenschaften

Das *Walliser Roggenbrot* hat ein Gewicht von 250 g, 500 g bzw. einem Kilo mit einer Toleranz von zehn Prozent. Es ist rund und grau-braun mit einer flachen Unterseite.

#### Art. 4 Chemische Eigenschaften

<sup>1</sup> Die Textur von *Walliser Roggenbrot* weist eine kompakte Porung auf und sieht feucht aus.

<sup>2</sup> Sein Geschmack ist leicht säuerlich, wobei je nach Herstellungsart Milchsäure oder Essigsäure dominieren.

### 3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

#### Art. 5 Rohmaterial

<sup>1</sup> Roggen- und Weizenmehl, Hefe, Salz und Wasser sind die einzigen verwendeten Rohstoffe.

<sup>2</sup> Das Getreide muss nach einer umweltfreundlichen Methode produziert werden (ökologischer Leistungsnachweis und Extenso- bzw. Bio-Normen).

**Art. 6**                    Zusammensetzung des Rohstoffs

Beim Mehl zur Herstellung von *Walliser Roggenbrot* muss es sich um Vollkornmehl handeln, das ausschliesslich aus mindestens 90 Prozent Roggen und höchstens zehn Prozent Weizen zusammengesetzt ist.

**Art. 7**                    Beschaffenheit des Rohstoffs

<sup>1</sup> Getreide und Mehl müssen so beschaffen sein, dass ein *Walliser Roggenbrot* von einwandfreier Qualität hergestellt werden kann.

<sup>2</sup> Das Getreide muss den Qualitätsanforderungen von Swissgranum für Brotgetreide entsprechen:

- bei der Fallzahl
- beim Hektolitergewicht
- beim Besatz
- bei der Feuchtigkeit
- beim Mutterkorn
- beim Fehlen von offensichtlichen sensorischen Mängel.

Roggen mit einem Hektolitergewicht unter 69.0, bzw. Weizen mit einem Hektolitergewicht unter 73.0 wird für die Herstellung von *Walliser Roggenbrot* nicht eingesetzt.

Die Qualitätsnormen für das Getreide gelten pro Produzent und pro Getreidelos.

<sup>3</sup> Das Getreide darf in der Mühle nicht länger als acht Jahre nach der Ernte gelagert werden.

<sup>4</sup> Es wird eine Endkontrolle des Mehls pro Posten durchgeführt. Gegenstand der Kontrolle sind die sensorischen Aspekte und die Feuchtigkeit (<15 %). Mehl, das den Anforderungen nicht entspricht, wird deklassiert.

<sup>5</sup> Das Mehl darf zwischen dem Mahlen und dem Backen während höchstens sechs Monaten gelagert werden.

<sup>6</sup> In der Mühle sind die notwendigen Vorkehrungen zu treffen, damit Getreide und Mehl für die Herstellung von *Walliser Roggenbrot* getrennt von anderem Getreide und Mehl gelagert und eindeutig unterschieden werden können.

**Art. 8**                    Sauerteig

<sup>1</sup> Bei kontinuierlicher Herstellung besteht der Sauerteig aus einem Teig der letzten Produktion zu  $\frac{1}{4}$  der vorgesehenen Teigmenge. Je älter der Sauersteig ist, umso kleiner wird dieses Verhältnis.

<sup>2</sup> Der Sauerteig kann mit einer Poolisch durch Mischung und Gärung folgender Zutaten ersetzt werden (Verhältnisse nach Art. 9):

- 500 g Mehl;
- 1'000 g lauwarmes Wasser (Temperatur nicht über 40° C);
- 10 – 15 g Hefe.

<sup>3</sup> Die Poolisch muss während mindestens zwölf Stunden gären, davon mindestens zwei Stunden in der Backstube bei Raumtemperatur, um die Entwicklung von Milch- bzw. Essigsäure zu fördern.

#### Art. 9                    Zutaten

Die verwendeten Zutaten und die entsprechenden Mengen sind die Folgenden:

Teig mit Sauerteig	Teig mit Poolisch
<ul style="list-style-type: none"><li>- 1'000 g Wasser</li><li>- 35 g Salz</li><li>- 700 g Sauerteig <sup>1</sup></li><li>- 15 g Hefe</li><li>- 1'400 g Mehl</li><li>- 30 g Trockensauerteig, fakultativ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 1'500 g Poolisch (vgl. Art. 8 Abs. 2)</li><li>- 1'000 g Mehl*</li><li>- 10 g Hefe</li><li>- 35 g Salz</li></ul>

\*Bei der Mehlmenge ist je nach Qualität der Getreideernte eine Toleranz von 10 % zulässig.

#### Art. 10                  Backvorgang

Die Herstellung von *Walliser Roggenbrot* umfasst die folgenden Schritte:

- a) Mischen:     Alle oben aufgeführten Zutaten müssen zu einer homogenen Masse gemischt und anschliessend je nach Mehllart entsprechend geknetet werden, um den eher geringen Glutengehalt zu bewahren.
- b) Stockgare:   Nach dem Mischen muss der Teig bis zur Reife ruhen.
- c) Aufarbeiten:   Anschliessend werden Teiglinge von rund 300 g, 600 g bzw. 1200 g abgewogen, zu einem Kegel geformt und in Mehl gewendet.
- d) Stückgare:   Die Teiglinge lässt man in der Folge ruhen, bis sich deutliche Risse zeigen.
- e) Backen:       Das *Walliser Roggenbrot* wird in Etagenofen gebacken. Grad und Dauer des Backens (rund eine Stunde) hängen vom Know-how des Bäckers ab. Der Backvorgang wird bei sinkender Hitze beendet, d.h. mit geöffneter Ofentüre.

---

<sup>1</sup> Die Menge kann je nach Alter des Sauerteigs variieren

#### **4. Abschnitt Test des Endprodukte**

**Art. 11** Taxationssystem von *Walliser Roggenbrot*

*Walliser Roggenbrot* wird nach den folgenden Kriterien taxiert:

- a) Form und Aussehen
- b) Farbe
- c) Textur
- d) Geschmack und Aroma

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

**Art. 12** Kennzeichnung

Alle unter der Bezeichnung *Walliser Roggenbrot* vermarkteten Brote sind mit einem Lebensmittelchip zu versehen, der den Vermerk AOP aufweist und unter der Verantwortung der Zertifizierungsstelle vertrieben wird.

**Art. 13** Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES.Nr. 054.

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