



## Walliser Roggenbrot

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 30. September 2002 des Bundesamts für Landwirtschaft, geändert durch Verfügung vom 2. September 2005.

### **Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen**

#### **Artikel 1** Name und Schutz

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

#### **Artikel 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.

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

#### **Artikel 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.

#### **Artikel 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.

### **Abschnitt 3 Beschreibung der Herstellungsmethode**

#### **Artikel 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).

<sup>3</sup> Das Getreide darf vom Produzenten nach dem 1. Juli des der Ernte folgenden Jahres nicht mehr gelagert werden.

**Artikel 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.

**Artikel 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 folgenden Qualitätsanforderungen entsprechen:

- Fallzahl über 160 Sekunden für Roggen und über 180 Sekunden für Weizen
- Hektolitergewicht über 69 kg/hl für Roggen und über 73 kg/hl für Weizen
- Besatz unter 5 Prozent (Roggen und Weizen)
- Feuchtigkeit unter 15 Prozent (Roggen und Weizen)
- Mutterkorn unter 0,05 Prozent (Roggen und Weizen)
- Keine offensichtlichen sensorischen Mängel.

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

<sup>4</sup> Es wird eine Endkontrolle des Mehls pro Posten durchgeführt. Gegenstand der Kontrolle sind die Fallzeit, die sensorischen Aspekte und die Feuchtigkeit (<14 %). Mehl, das den Anforderungen nicht entspricht, wird deklassiert.

<sup>5</sup> Das Mehl darf nach dem Mahlen während höchstens vier 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.

**Artikel 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):

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

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

**Artikel 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>

**Artikel 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 im Behälter ruhen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.
- c) Aufmachen: Anschliessend werden Teiglinge von rund 600 g bzw. 1200 g abgewogen, zu einem spitzen Kegel geformt und in Mehl gewendet.
- d) Stückgare: Die Teiglinge lässt man in der Folge ruhen, bis sich deutliche Risse zeigen. Zur Verstärkung der Risse werden die Enden mit der Handfläche vor dem Backen leicht platt gedrückt.
- e) Backen: Das *Walliser Roggenbrot* wird in Herdöfen 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.

**Abschnitt 4** Test des Endprodukts**Artikel 11** Taxationssystem von *Walliser Roggenbrot*

wird nach den folgenden Kriterien taxiert:

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

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

## **Abschnitt 5    Kennzeichnung und Zertifizierung**

### **Artikel 12        Kennzeichnung**

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

### **Artikel 13        Zertifizierungsstelle**

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6.

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