

# Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP)

Pressemitteilung vom 7. Juni 2021

## Der «Jambon de la Borne» und der «Boutefas» sind auf dem besten Weg, die AOP-Auszeichnung zu erhalten!

Das Projekt zur Erlangung der Appellation d'Origine Protégée (AOP) für den Jambon de la Borne und den Boutefas nahm seinen Ursprung mit der Gründung des Vorstands für die «Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP)». Seitdem haben sich die Mitglieder des Branchenverbands mit Herzblut dafür eingesetzt, dass die AOP-Zertifizierung dieser feinen Produkte Tatsache wird. Heute nähert sich das Projekt dem Ziel.

Der Jambon de la Borne und der Boutefas sind aus dem althergebrachten kulinarischen Erbe der Kantone Freiburg und Waadt hervorgegangen. Es sind qualitativ hochwertige Fleischwaren, die sorgfältig in regionaler Tradition hergestellt werden.

Der Jambon de la Borne ist ein geräucherter und trocken eingesalzener Schinken – d. h., das Fleisch hängt über sechs Wochen ab, eingerieben mit einer Mischung aus Salz und Gewürzen – vom Schwein. Der Schinken wird anschliessend von Hand gebürstet, um sämtliche Salzablagerungen entfernen zu können, dann «reift» das Fleisch während einer Woche. Es folgt der berühmte Vorgang des Räucherns. Während drei Wochen werden ohne Unterbruch Buchen- und Tannenscheite verbrannt. Ein dicker Rauch steigt hoch in die «Borne», eine Räucherammer in der oberen Etage, in der die Schinken aufgehängt sind. Es ist dieser Vorgang, der dem Jambon de la Borne seinen Namen und seinen unverwechselbaren Geschmack verleihen.

Der Boutefas ist ein Wurstprodukt aus rohem, geräuchertem Schweinefleisch, dessen Reifung unterbrochen wird. Die Wurstmasse wird ausschliesslich in Naturdarm von Schweinen abgefüllt. Der älteste Hinweis auf den Boutefas geht zurück auf das Jahr 1634, als die Wurst ein saisonales Produkt war und in Verbindung stand mit den «Metzgeten» im Herbst. Die Wurst war festlichen Anlässen und Familienfesten vorbehalten. Heute ist in der Wurst das gesamte Know-how der Fleischfachleute aus dem Waadtländer und Freiburger Terroir enthalten.

Eine AOP-Zertifizierung garantiert den Konsumentinnen und Konsumenten ein Produkt, das mit qualitativ hochwertigen Schweinen produziert wird, die ausschliesslich aus den Kantonen Waadt und Freiburg stammen. Es wird auf das Tierwohl der Schweine geachtet, es müssen zahlreiche Kriterien bezüglich Haltung und Fütterung eingehalten werden, und das Fleisch muss einen nutritiven Mehrwert aufweisen, etwa Omega-3-Fettsäuren, um nur ein Beispiel zu nennen. Dasselbe gilt für die Herstellung des Produkts, bei der ein klar definiertes Pflichtenheft eingehalten werden muss, im Respekt des hergebrachten Wissens und der Tradition.

Die beiden Anträge für die AOP-Zertifizierung wurden im Herbst 2019 beim Bundesamt für Landwirtschaft (BFL) eingereicht. Nach einer Prüfung wurden die Anträge an die Kantone Waadt und Freiburg zur Konsultation weitergeleitet. Auch bei diesem Schritt wurden die AOP-Anträge gebilligt. Der letzte Schritt (und kein kleiner) ist die Publikation des AOP-Antrags für den Boutefas und den Jambon de la Borne im Schweizerischen Handelsamtsblatt (SHAB). Dieser Schritt ist am vergangenen 27. Mai erfolgt.

Die Interprofession de la Charcuterie AOP hofft, die AOP-Zertifizierung für den Jambon de la Borne und den Boutefas diesen Herbst zu erhalten und damit diese wunderbaren Produkte, für deren Herstellung das Wissen über Generationen weitergegeben wurde, noch stärker aufwerten zu können.

### Kontakte

Interprofession de la Charcuterie AOP, Präsident  
Interprofession de la Charcuterie AOP, Sekretariat  
Kontaktperson betreffend Jambon de la Borne  
Kontaktperson betreffend Boutefas  
Kontaktperson betreffend Schweinefleischproduktion

Herr Christian Deillon – 079 632 59 42  
Herr Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31  
Herr Christian Deillon – 079 632 59 42  
Herr Marcel Joseph – 079 231 41 25  
Herr Robert Zurkinden – 079 680 16 68