

## Bündnerfleisch GGA

### Marken- und Programminhaber

Verband Bündner Fleischfabrikanten (VBF)  
Obere Gasse 24  
Postfach 516  
7002 Chur

Telefon 081 257 04 30  
Email: [info@buendnerfleisch.org](mailto:info@buendnerfleisch.org)  
[www.buendnerfleisch.org](http://www.buendnerfleisch.org)

Bündnerfleisch ist sowohl eine Herkunftsbezeichnung als auch eine eingetragene Marke und seit 1999 eine registrierte und geschützte geographische Angabe (GGA). Garantiert echt ist Bündnerfleisch demnach nur, wenn es mit dem Vermerk „zertifizierte GGA ProCert (SCESp 0038)“ und zusätzlich noch mit dem offiziellen Bündnerfleisch-Signet gekennzeichnet ist, das mit der Überschrift Graubünden versehen ist.

### Zielpublikum

Herstellungs- und Konfektionierungsbetriebe von Bündnerfleisch.

### Kundennutzen

Die geschützte Bezeichnung Bündnerfleisch darf verwendet werden.

### Wichtigste Anforderungen

Bündnerfleisch wird ausschliesslich aus Fleischstücken vom Rindsstotzen hergestellt. Je nach Verfahren wird das Fleisch während ein paar Stunden oder mehreren Wochen gepökelt. Während der Trocknung, die ausschliesslich im Kanton Graubünden erfolgen muss, verliert das Fleisch ca. die Hälfte seines Gewichts. Bündnerfleisch wird nie geräuchert. Zudem wird es mehrere Male gepresst, wodurch das Bündnerfleisch seine ziegelsteinförmige Form erhält.

Betriebe in der Schweiz und in der EU, die Bündnerfleisch schneiden und verpacken, müssen grundsätzlich auch zertifiziert sein.

### Reglemente / Standards

Die Anforderungen an die Herstellung werden im Pflichtenheft vorgegeben:

[www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnungen-und-geografische-angaben.html](http://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnungen-und-geografische-angaben.html)

### Auszeichnungsmöglichkeit

Produkte, die die geschützte Bezeichnung Bündnerfleisch tragen, müssen zusätzlich mit dem offiziellen Logo des VBF versehen werden.

### Anmeldung

Hersteller von Bündnerfleisch melden sich direkt beim VBF an und werden Mitglied beim Verband.

Konfektionierungsbetriebe melden sich direkt bei ProCert an.

### Audit

Audit alle 2 Jahre, durch ProCert oder in Zusammenarbeit mit Unterauftragnehmern.

### Zertifikatsgültigkeit

2 Jahre

### Kosten

Verbandsmitglieder bezahlen die Audit- und Zertifizierungskosten mittels Jahresbeitrag und einen Betrag pro kg vermarktetes Bündnerfleisch.

Nicht-Mitglieder gemäss ProCert Gebührenreglement.

### Kontaktperson ProCert

Christian Wasem  
Telefon 031 560 67 73  
Email: [c.wasem@procert.ch](mailto:c.wasem@procert.ch)

Quellenangabe: [www.buendnerfleisch.org](http://www.buendnerfleisch.org)