



Degustation (Datum): .....

Muster (Nr.) ..... und Fleischstück: .....

Degustationsexperte(n): .....

Auszufüllen nach der Degustation durch den Vorsitzenden der Degustationskommission

Produzent/ Firmenname: .....

PLZ/ Ort : .....

Fleisch zu frisch

Bei der Beurteilung entweder ankreuzen oder eine Punktzahl vergeben. Beim ankreuzen gilt folgendes:

Kriterium ist erfüllt  
(konform)

Kriterium ist teilweise erfüllt  
(nicht ganz konform)

Kriterium ist nicht erfüllt  
(nicht konform)

Jedes Subtotal der vier Teilkriterien (Äusseres, Geruch, Textur, Geschmack) muss mindestens 2 Punkte aufweisen, ansonsten wird das Produkt als "nicht konform" deklassiert. Halbe Punkte sind zulässig. Dominante Kriterien (positiv oder negativ) müssen bei der Beurteilung deutlich unterstrichen werden.

1. Äusseres	Beurteilung auf Endprodukt (trocken)	Punktzahl										
Schnittfläche	<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 5px;"> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div style="text-align: center;">                     nicht rissig, scharfer Schnitt, homogene Feuchtigkeit                      1 Punkt                 </div> <div style="text-align: center;">                     etwas rissig, leicht unscharfer Schnitt, Feuchtigkeit unregelmässig                      0.5 Punkt                 </div> <div style="text-align: center;">                     rissig, unscharfer Schnitt, sehr feucht, Nerven/ Krusten oder trockene Stellen sichtbar                      0 Punkt                 </div> </div>	...../1										
Farbe	<table style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: x-small;">Schwarz 0 Punkt</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: x-small;">Dunkelrot 0.5 Pkt</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: x-small;">Rot 1 Pkt</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: x-small;">Hellrot 0,5 Pkt</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: x-small;">Rosa 0 Pkt</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc; height: 15px;"></td> <td style="background-color: #cccccc; height: 15px;"></td> <td style="background-color: #cccccc; height: 15px;"></td> <td style="background-color: #cccccc; height: 15px;"></td> <td style="background-color: #cccccc; height: 15px;"></td> </tr> </table>	Schwarz 0 Punkt	Dunkelrot 0.5 Pkt	Rot 1 Pkt	Hellrot 0,5 Pkt	Rosa 0 Pkt						...../1
Schwarz 0 Punkt	Dunkelrot 0.5 Pkt	Rot 1 Pkt	Hellrot 0,5 Pkt	Rosa 0 Pkt								
Homogenität der Farbe	<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div style="text-align: center;">regelmässig, uniform, homogen</div> <div style="text-align: center;">unregelmässig, getupft</div> </div> <div style="margin: 5px 0;"> <input style="width: 40px; height: 15px; border: 1px solid black;" type="checkbox"/> <input style="width: 40px; height: 15px; border: 1px solid black;" type="checkbox"/> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: x-small;"> <span>1 Punkt</span> <span>0.5 Punkt</span> <span>0 Punkt</span> </div>	...../1										
<b>Subtotal "Äusseres"</b>		...../3										

2. Geruch	Beurteilung auf Endprodukt (trocken)	Punktzahl
Geruch	<div style="display: flex; justify-content: space-between; font-size: small;"> <div style="width: 45%;">angenehm, aromatisch, fleischig, eindeutig</div> <div style="width: 45%;">ranzig, ammoniakhaltig, stickig, schimmelig, sauer</div> </div> <div style="margin: 5px 0;"> <input style="width: 40px; height: 15px; border: 1px solid black;" type="checkbox"/> <input style="width: 40px; height: 15px; border: 1px solid black;" type="checkbox"/> <input style="width: 40px; height: 15px; border: 1px solid black;" type="checkbox"/> <input style="width: 40px; height: 15px; border: 1px solid black;" type="checkbox"/> <input style="width: 40px; height: 15px; border: 1px solid black;" type="checkbox"/> <input style="width: 40px; height: 15px; border: 1px solid black;" type="checkbox"/> <input style="width: 40px; height: 15px; border: 1px solid black;" type="checkbox"/> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: x-small;"> <span>3 Pkt.</span> <span>2.5 Pkt.</span> <span>2 Pkt.</span> <span>1.5 Pkt</span> <span>1 Pkt</span> <span>0.5 Pkt.</span> <span>0 Pkt.</span> </div>	...../3
<b>Subtotal "Geruch"</b>		...../3



Muster (Nr.) .....

3. Textur	Beurteilung auf Endprodukt (trocken)	Punktzahl
Konsistenz (im Mund)	fest, zart	...../4
	trocken, faszig, hart, gummig	
<p>4 Pkt. 3.5 Pkt. 3 Pkt. 2.5 Pkt. 2 Pkt. 1.5 Pkt. 1 Pkt. 0.5 Pkt. 0 Pkt.</p>		
<b>Subtotal "Textur"</b>		...../4

4. Geschmack	Beurteilung auf Endprodukt (trocken)	Punktzahl
Franchise	angenehm, aromatisch, fleischig, eindeutig	...../3
	ranzig, ammoniakhaltig, stickig, schimmelig, sauer, abtossend, faulig	
<p>3 Punkte 2.5 Punkte 2 Punkte 1.5 Punkte 1 Punkt 0.5 Punkte 0 Punkt</p>		
Salz	sehr salzig	...../3
	harmonisch	
<p>0Pkt. 0.5Pkt. 1Pkt. 1.5Pkt. 2Pkt. 2.5 Pkt. 3 Pkt. 2.5 Pkt. 2Pkt. 1.5Pkt. 1Pkt. 0.5Pkt. 0Pkt</p>		
<b>Subtotal "Geschmack"</b>		...../6

1 Punkt

**Erreichte Punktzahl (Summe Subtotal):**

Äusseres (1): ... /3                      Textur (3): ... /4  
 Geruch (2): ... /3                      Geschmack (4): ... /6  
 Total erreichte Punktzahl: ... /16

**Entscheid der Degustationskommission Walliser Trockenfleisch**

- Das degustierte Trockenfleisch **entspricht** den Anforderungen gemäss IGP Pflichtenheft Walliser Trockenfleisch (gesamte Punktzahl ≥ 12).
- Das degustierte Trockenfleisch **entspricht nicht** den Anforderungen gemäss IGP Pflichtenheft Walliser Trockenfleisch (gesamte Punktzahl < 12).

**Bemerkungen:**

.....  
 .....  
 .....  
 .....

**Unterschrift Degustationsexperten:**

.....