

Der Weg zum Erfolg

GEHA Verarbeitungsmaterialstandards

The road to success

GEHA processing material standards

La via del successo

GEHA standard dei materiali di lavorazione

La voie du succès

Normes de matériel de traitement GEHA



DE

EN

IT

FR

Gewürzmüller
by NovaTaste



Verarbeitungsmaterialstandards

EN Processing material classification standards

IT Standard die materiali di lavorazione

FR Normes de matériel de traitement

Sau und Schwein | Sow and pig | Scrofa e suino | Truie et cochon

	DE	EN	IT	FR	
SI	- Einlagematerial für Brühwurstsorten (z.B. Bierschinken) sowie Rohwurstsorten mit hervorhebenden Qualitätsmerkmalen - frei von Fett und ohne sichtbare Sehnen	- coarse inlay material, for cooked sausage (e.g. such as Bierschinken) and raw fermented sausages of outstanding quality - free from fat and visible tendons	- materia prima di pezzatura grossolana per insaccati cotti (mortadella) e per salami di alta qualità - magro senza porzioni tendinee	- matériel de garniture pour les saucisses cuites (p. ex. saucisson de jambon) et les saucisses crues présentant des caractéristiques de qualité particulières - sans graisse et sans tendons visibles	
SII	- Einlagematerial und/oder Grundmaterial für Aufschnittware und Kochwurstsorten - magere, sehnenfreie Fleischabschnitte - sichtbarer Fettanteil: max. 5 %	- coarse inlay and/or basic material for cold cuts and cooked sausage varieties - lean, tendon-free meat trimmings - visible fat content: max. 5 %	- taglio per insaccati cotti e per salame - rifili di carne magra, senza porzioni tendinee - grasso visibile: massimo 5 %	- matériel de garniture et/ou matériel de base pour la charcuterie et les saucisses à cuire - chutes de viande maigre et sans tendons - pourcentage de graisse visible : max. 5 %	
SIII	- Feinbrätmaterial - mageres Kutterfleisch mit einem höheren Sehnenanteil - sichtbarer Fettanteil: max. 10 %	- material for fine emulsion - lean meat with a certain amount of tendons - visible fat content: max. 10 %	- taglio per macinati fini/mortadella - taglio magro per macinati fini, a maggiore tenore in porzioni tendinee - grasso visibile: massimo 10 %	- matériel pour pâte fine - viande maigre de cutter avec une proportion plus élevée de tendons - pourcentage de graisse visible : max. 10 %	
SIV	- Einlagematerial - Abschnitte vom mageren Bauch, Brustspitzenmaterial, Schulter- und Schinken-speckabschnitte - sichtbarer Fettanteil: max. 25 %	- coarse inlay material - lean belly trimmings, breast tip, shoulder and chump trimmings - visible fat content: max. 25 %	- taglio per macinati a grana grossa - rifilature magre di pancetta, rifili di spalle e prosciutto - grasso visibile: massimo 25 %	- matériel de garniture - chutes de poitrine maigre, matériel de pointe de poitrine, chutes d'épaule et de lard de jambon - pourcentage de graisse visible : max. 25 %	
SV	- Einlagematerial - kerniger Schweinebauch - sichtbarer Fettanteil: max. 60 %	- coarse inlay material - firm pork belly - visible fat content: max. 60 %	- taglio per macinati a grana grossa e per salame - pancettone suino - grasso visibile: massimo 60 %	- matériel de garniture - poitrine de porc bien ferme - pourcentage de graisse visible : max. 60 %	

Sau und Schwein | Sow and pig | Scrofa e suino | Truie et cochon

	DE	EN	IT	FR	
S VI	• Einlagematerial für Kochwurst und/oder Grundmaterial für Brühwurst-Feinbrät • Schweinefettbacke ohne Schwartenzug und ohne Drüsen	• coarse inlay material for liver and blood sausage and/or material for fine cooked sausage emulsion • jowls without rind and glands	• taglio per macinati a grana grossa e per impasti di grana finissima • gola senza cotenna e senza ghiandole	• matériel de garniture pour saucisse à cuire et/ou matériel de base pour pâte fine à cuire • joue de porc sans couennes et sans glandes	
S VII	• Feinbrät- und/oder Einlagematerial • Speck vom Nacken und dünner, nicht schmalziger Rückenspeck	• material for fine emulsion and/or coarse inlay • neck fat and thin, non-lardy backfat	• taglio per macinati a grana grossa e per impasti a grana fine • grasso duro di schiena e di collo	• matériel pour pâte fine et/ou de la garniture • lard de l'échine et lard dorsal fin sans saindoux	
S VIII	• Einlage- und/oder Feinbrätmaterial • kerniger, fetter Rückenspeck	• material for coarse inlay and/or fine emulsions • firm backfat	• taglio per insaccati a grana grossa e per impasti a grana fine • grasso duro di schiena (lardo)	• matériel pour garniture et/ou pour pâte fine • lard dorsal gras et ferme	
S IX	• Feinbrätmaterial • Fettabschnitte mit geringem Schwartenzug und sehr geringem Magerfleischanteil	• material for fine emulsion • fat trimmings with little rind and a very small portion of lean meat	• taglio per impasti a grana fine • rifili di grasso con pochissima cotenna e basso contenuto di magro	• matériel pour pâte fine • chutes de graisse avec peu de couennes et très faible teneur en viande maigre	
S X	• Grundmaterial für streichfähige Roh- und Leberwurstsorten • mittelfette Wamme ohne Schwartenzug und ohne Drüsen	• basic material for spreadable raw fermented sausage and liver sausage varieties • medium-fat dewlap without rind and glands	• taglio base per patè crudo e per insaccati cotti come patè di fegato • grasso medio addominale senza cotenna e ghiandole	• matériel de base pour les saucissons secs et saucissons de foie à tartiner • fanon moyennement gras, sans couennes et sans glandes	

Rind, Kuh und Bulle | Beef, cow and bull | Bovino, vacca e toro | Bœuf, vache et taureau

	DE	EN	IT	FR	
R I	Rind und Bulle - Einlage- und Grundmaterial für Rindfleisch-spezialitäten und Schabefleisch - ausgesuchtes Fleisch von der Keule und vom Bug, ohne sichtbares Fett und ohne sichtbare Sehnen	Beef and bull - coarse inlay and basic material for beef specialties and scraped meat - selected meat cuts from chump and shank without visible fat and tendons	Bovino e toro - taglio per specialità a grana grossa e per macinati di carne - carne scelta di coscia e spalla, priva di grasso e porzioni tendinee	Bœuf et taureau - matériel de garniture et de base pour les spécialités de bœuf et la viande râclée - viande sélectionnée de la cuisse et de l'étrave, sans graisse visible et sans tendons apparents	
R II	Rind und Bulle - Grundmaterial für Brüh- und Rohwurstsorten - grob entsehnnte, magere Fleischabschnitte - sichtbarer Fettanteil: max. 5 %	Beef and bull - basic material for cooked and raw fermented sausage varieties - lean meat trimmings, with tendons coarsely removed - visible fat content: max. 5 %	Bovino e toro - taglio per insaccati cotti e crudi - carne magra con basso contenuto di porzioni tendinee - grasso visibile: massimo 5 %	Bœuf et taureau - matière première pour les saucissons cuites et les saucissons secs - morceaux de viande maigre grossièrement épluchés - pourcentage de graisse visible : max. 5 %	
R III	Rind, Kuh und Bulle - Feinbrätmaterial für Brüh- und Rohwurstsorten - grob entsehnnte Magerfleisch-abschnitte - sichtbarer Fettanteil: max. 10 %	Beef, cow and bull - material for fine emulsion for cooked and raw fermented sausage varieties - lean meat trimmings, with tendons coarsely removed - visible fat content: max. 10 %	Bovino, vacca e toro - taglio per insaccati e per impasti a grana fine - carne magra rifilata, con pochi tendini - grasso visibile: massimo 10 %	Bœuf, vache et taureau - matériel pour pâte fine pour les saucissons cuites et les saucissons crues - morceaux de viande maigre grossièrement égrenés - pourcentage de graisse visible : max. 10 %	
R IV	Rind, Kuh und Bulle - Feinbrätmaterial für einfache Brüh- und Rohwurstsorten - fett- und sehnenhaltiges Material, Kopffleisch und Knochenputz - sichtbarer Fettanteil: max. 15 %	Beef, cow and bull - fine emulsion material for plain cooked and raw fermented sausage varieties - fatty, tendinous material, head meat and bone scrapings - visible fat content: max. 15 %	Bovino, vacca e toro - taglio per insaccati di qualità media e per impasti di grana fine - carne con grasso e tendini, magro di testa e spolpo di ossa - grasso visibile: massimo 15 %	Bœuf, vache et taureau - matériel pour pâte fine pour les saucissons cuits simples et pour les saucisses secs - matière grasse et tendineuse, viande de tête et plâtre d'os - pourcentage de graisse visible : max. 15 %	
R V	Rind, Kuh und Bulle - Grundmaterial für streichfähige sowie für schnittfeste Rohwurstsorten und für Brüh-Rindswurst - sichtbarer Fettanteil: mind. 30 %	Beef, cow and bull - basic material for spreadable and sliceable raw fermented sausage varieties and for cooked beef sausage - visible fat content: min. 30 %	Bovino, vacca e toro - taglio per impasti a grana fine e per insaccati, anche spalmabili tipo patè - grasso visibile: minimo 30 %	Bœuf, vache et taureau - matériel de base pour les saucissons secs à tartiner et à trancher et pour les saucissons de bœuf cuits - teneur en graisse visible : min. 30 %.	

Analysenwerte* der GEHA-Verarbeitungsmaterialstandards

- EN** Analytical values* of GEHA processing material standards at a glance
- IT** Valori analitici* standard die materiali di lavorazione GEHA
- FR** Valeurs d'analyse* des normes de matériel de traitement GEHA

DE	Verarbeitungsmaterialart							entspricht der Leitsatz-Kennziffer	Wasser in %	Fett in %	Fleischeiweiß (FE) in %	Bindegewebs-eiweiß** (BE), relativer Wert in %	Fleischeiweiß (FE) setzt sich zusammen aus bindegewerbseiweißfreiem Fleischeiweiß (BEFFE) und Bindegewebs-eiweiß (BE) in %					
EN	Type of material							corresponds to thecode number (German legislation)	Water %	Fat %	Meat protein (FE) %	Connective tissue protein** (BE), relative value %	Meat protein (FE) is composed of: meat protein free from connective tissue protein (BEFFE) and connective tissue protein (BE) %					
IT	Standard dei materiali di lavorazione							corrisponde al numero di codice (legislazione tedesca)	% di acqua	% di grasso	% di proteine della carne (FE)	Proteine del tessuto conettivo** (BE) valore relativo in %	Proteine delle carni (FE) si compongono dalle proteine delle carni senza tessuti connettivi (BEFFE) e dalle proteine del tessuto connettivo (BE) in %					
FR	Normes de matériel de transformation							correspond au code de l'éditorial (droit allemand)	Eau en %	Graisses en %	Protéines de viande (FE) en %	Protéines du tissu conjonctif** (BE), valeur relative en %	Les protéines de viande (FE) se composent de protéines de viande exemptes de protéines de tissu conjonctif (BEFFE) et de protéines de tissu conjonctif (BE) en %					
													FE	=	BEFFE	+	BE	
DE	EN	IT	FR	DE	EN	IT	FR	S I	1.121	75	5	20	5	20	=	19,0	+	1,0
Sau und Schwein	Sow and pig	Scrofa e suino	Truie et cochon	Klasse	Category	Classe	Catégorie	S II	1.122	73	8	19	8	19	=	17,5	+	1,5
								S III	1.122	69	12	19	16	19	=	16,0	+	3,0
								S IV	1.123	55	30	14	15	14	=	11,9	+	2,1
								S V	1.123	32	60	8	15	8	=	6,8	+	1,2
								S VI	1.123	40	50	10	30	10	=	7,0	+	3,0
								S VII	1.212	17	78	5	50	5	=	2,5	+	2,5
								S VIII	1.212	8	90	2	85	2	=	0,3	+	1,7
								S IX	1.21	25	70	5	50	5	=	2,5	+	2,5
								S X	1.212	40	50	10	30	10	=	7,0	+	3,0
								S XI	1.212	20	75	5	35	5	=	3,2	+	1,8
								S XII	1.33	55	30	15	35	15	=	9,7	+	5,3
								S II/III	1.122	73	8	19	10	19	=	17,1	+	1,9
Rind, Kuh und Bulle	Beef, cow and bull	Bovino, vacca e toro	Bœuf, vache et taureau	Klasse	Category	Classe	Catégorie	R I	1.111	75	4	21	7	21	=	19,5	+	1,5
								R II	1.112	72	8	7	15	7	=	17,0	+	3,0
								R III	1.113	69	12	19	18	19	=	15,6	+	3,4
								R IV	1.113	64	18	18	25	18	=	13,5	+	4,5
								R V	1.112/1.213	50	35	15	25	15	=	11,2	+	3,8
								R II/III	1.112	70	10	20	15	20	=	17,0	+	3,0
								KUH I	1.111	75	4	21	7	21	=	19,5	+	1,5
								KUH II	1.112	73	5	22	25	22	=	16,5	+	5,5
Kalb	Calf	Vitello	Veau	Klasse	Category	Classe	Catégorie	KA I	1.111	76	4	20	7	20	=	18,6	+	1,4
								KA II	1.112	73	8	19	15	19	=	16,1	+	2,9
								KA III	1.113	67	15	18	20	18	=	14,4	+	3,6
								KA IV	1.112/1.213	60	24	16	25	16	=	12,0	+	4,0

* Bei den Analysewerten handelt es sich um Mittelwerte, bezogen auf die textlich und bildlich dargestellten GEHA-Verarbeitungsmaterialstandards.

** Die %-Angaben von Bindegewebs-eiweiß (BE) beziehen sich auf das Fleischeiweiß (FE), (relativer Wert).

* The analytical values are average values referred to the GEHA material classification standards as described.

** Percentage rates of connective tissue protein (BE) refer to the meat protein (FE), (relative value).

* Si tratta di valori medi delle analisi effettuate in riferimento ai tagli descritti e rappresentati graficamente.

** Le percentuali di tessuto connettivo (BE) sono da leggere in riferimento alle proteine delle carni (FE) (valore relativo).

* Les valeurs d'analyse sont des valeurs moyennes, par rapport aux normes de matériel de transformation GEHA représentées par des textes et des images.

** Les % de protéines du tissu conjonctif (BE) se rapportent aux protéines de la viande (FE), (valeur relative).

Informationen zu den GEHA-Verarbeitungsmaterialstandards

EN Information on GEHA processing material standards

IT Approfondimenti sugli Standard dei materiali di lavorazione GEHA

FR Informations sur les normes de matériel de transformation GEHA

DE

Informationen zu den GEHA-Verarbeitungsmaterialstandards

Eine erfolgreiche Herstellung von Wurstwaren ist nur möglich, wenn die Anforderungen der Verbraucher, die verschiedenen gesetzlichen Vorgaben und nicht zuletzt auch die betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkte gleichermaßen berücksichtigt werden. Da der Rohstoff Fleisch aufgrund seiner natürlichen Herkunft großen qualitativen Schwankungen unterliegen kann, ist es erforderlich, dass bei der rezepturmäßigen Zusammenstellung des Fleisches nur standardisiertes Verarbeitungsmaterial zum Einsatz kommt. Als Voraussetzung hierzu hat sich nunmehr seit Ende der 1970er Jahre das GEHA-System zur Sortierung von Verarbeitungsmaterial in verschiedene Klassen weltweit bewährt. Das ursprünglich von Gewürzmüller und der Fleischereiberatung Hack (GEHA) erarbeitete System wurde in das Praxis-Handbuch der Material- und Betriebswirtschaft „Zerlegen - Standardisieren - Kalkulieren“ eingebettet, das vom Deutschen Fleischerverband herausgegeben und in enger Kooperation mit Gewürzmüller erarbeitet wurde.

IT

Approfondimenti sugli Standard dei materiali di lavorazione GEHA

La produzione di insaccati di elevata qualità è conseguita solamente quando vengono soddisfatte contemporaneamente le aspettative dei consumatori, i requisiti di legge e, non da meno, le esigenze aziendali. Dato che la materia prima “carne” per sua natura è soggetta ad elevata variabilità nella qualità e nella composizione, si rende necessario utilizzare nella ricetta, carne standardizzata. Il sistema GEHA per la classificazione dei materiali di lavorazione ha dimostrato la sua validità in tutto il mondo sin dalla fine degli anni '70. Il sistema originariamente elaborato da Gewürzmüller da tecnici esperti nel settore delle carni “Hack” (GEHA) è stato implementato con il materiale relativo a “Sezionamento – Standardizzazione – Calcolo analitico” e inserito nel piano tecnico aziendale. Lo studio è stato pubblicato dall'associazione tedesca “Deutscher Fleischereiverband” in stretta collaborazione con Gewürzmüller.

EN

Information on GEHA processing material standards

The successful production of sausages will only be possible if customer requirements, various legal regulations and economic considerations are equally taken into account. Since the raw material, meat, can undergo significant qualitative fluctuations due to its natural origin, it is necessary that only standardized processing material is used in the formulation of the recipes. Since the late 1970s, the GEHA system for the classification of processing materials has proven itself worldwide as a prerequisite for this requirement. The system, originally developed by Gewürzmüller and the Fleischereiberatung Hack (GEHA), was incorporated into the practical handbook of material and business management „Zerlegen - Standardisieren - Kalkulieren“ (“Cutting - Standardizing - Calculating,”) which was published by the German Butchers' Association in close cooperation with Gewürzmüller.

FR

Informations sur les normes de matériel de transformation GEHA

La réussite de la production de charcuterie n'est possible que si l'on tient compte à la fois des exigences des consommateurs, des différentes dispositions légales et, enfin, des aspects de gestion d'entreprise. Étant donné que la matière première qu'est la viande peut être soumise à de grandes variations de qualité en raison de son origine naturelle, il est nécessaire de n'utiliser que des matériaux de transformation standardisés lors de la composition de la recette de la viande. Le système GEHA de tri des matériaux transformés en différentes catégories a fait ses preuves dans le monde entier depuis la fin des années 1970. Ce système, élaboré à l'origine par Gewürzmüller et Fleischereiberatung Hack (GEHA), a été intégré dans le manuel pratique de gestion des matériaux et des entreprises “Découper - Standardiser - Calculer”, publié par l'association allemande des bouchers et élaboré en étroite coopération avec Gewürzmüller.

DE

Bei der Entwicklung des GEHA-Systems wurde insbesondere den folgenden Gesichtspunkten Rechnung getragen:

1. Die Sortierung sollte nach der technologischen Wertigkeit vorgenommen werden, d.h. nach den Produkten, in denen das jeweilige Verarbeitungsmaterial eingesetzt werden kann. Grundsätzlich voneinander zu unterscheiden sind hierbei insbesondere die Verwendung als Einlagematerial bzw. die als Feinbrätmaterial.
2. Die Klassifizierung sollte so erfolgen, dass auch hinsichtlich einiger wertbestimmender Bestandteile des Fleisches, nämlich BEFFE, Bindegewebeisweiß, Fett und Wasser, eine Standardisierung erreicht wird.

IT

Durante lo sviluppo di GEHA sono stati presi in considerazione soprattutto i seguenti aspetti:

1. La selezione della materia prima carne dovrebbe tenere conto dell'utilizzo tecnico, ossia dei prodotti finiti ai quali possono essere destinati i materiali di lavorazione. In particolare si utilizzano tagli di carne differenti a seconda che si tratti di prodotti a grana grossa o impasti fini.
2. La classificazione dovrebbe avvenire in modo da raggiungere una standardizzazione dei valori nutrizionali di proteine della carne e del tessuto connettivo, grasso e acqua.

EN

In the development of the GEHA system, particular attention was paid to the following aspects:

1. Classification/grading in accordance with technological utility, i.e. identifying those products for which each material is best suited and differentiating between its use as coarse ingredient or incorporation in an emulsion.
2. The classification should be carried out in such a way that, standardization is also achieved concerning some value-determining components of the meat namely muscle protein free from connective tissue protein (BEFFE), connective tissue protein (BE), fat and water.

FR

Lors du développement du système GEHA, les aspects suivants ont notamment été pris en compte :

1. Classification en fonction de l'utilité technologique, c'est-à-dire identification des produits pour lesquels chaque matériel est le mieux adapté. Il convient de distinguer en particulier son utilisation en tant qu'ingrédient de garniture ou son incorporation dans une émulsion.
2. La classification doit être effectuée de manière à parvenir à une standardisation de certains composants de la viande qui déterminent la valeur, notamment les protéines de viande exemptes de protéines du tissu conjonctif (BEFFE), les protéines du tissu conjonctif (BE), les graisses et l'eau.

Vorteile

EN Advantages

IT Vantaggi

FR Avantages

DE

Die Vorteile der praxisgerechten Sortierung des Verarbeitungsmaterials nach dem GEHA-System können wie folgt zusammengefasst werden:

- erhöhte Sicherheit in Bezug auf die Einhaltung der aus den Leitsätzen resultierenden Anforderungen
- besserer Nutzungsgrad der Rohmaterialien
- präzise und zeitsparende Unterweisung der Mitarbeiter
- verbesserte Voraussetzungen bei der Planung der Arbeitsabläufe
- Element der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements

EN

The advantages of the practical sorting of processing materials according to the GEHA system can be summarized as follows:

- increased safety regarding compliance with legal requirements
- improved utilization of raw materials
- precise and time-saving employee training
- improved production planning
- enhanced quality assurance and quality management

IT

I vantaggi nella selezione della materia prima carne secondo le regole GEHA si possono riassumere come segue:

- allineamento ai requisiti legali sulla definizione dei valori nutrizionali
- ottimizzazione della pianificazione della produzione
- ottimizzazione nell'utilizzo dei vari tagli di carne
- in linea con i requisiti descritti dall'Associazione Tedesca Deutscher Fleischereiverband
- metodo veloce e preciso per un calcolo delle composizioni centesimali del prodotto finito
- per una migliore gestione della Qualità

FR

Les avantages de la classification des matières carnées axée sur la pratique, conformément au système GEHA, peuvent être résumés comme suit :

- une sécurité accrue en ce qui concerne le respect des exigences découlant des principes directeurs
- un meilleur taux d'utilisation des matières premières
- une formation précise et rapide des employés
- conditions améliorées pour la planification des processus de travail
- élément de l'assurance et de la gestion de la qualité



Deutscher Fleischer-Verband e.V. Kennedyallee 53 | DE-60596 Frankfurt am Main | Phone: +49(0)69.63.302.0
info@fleischerhandwerk.de | www.fleischerhandwerk.de



NovaTaste Austria GmbH | A.-Schemel-Str. 9 | AT-5020 Salzburg | Phone: +43(0)662 6382 0
NovaTaste Germany GmbH | Eichendorffstr. 25 | DE-83395 Freilassing | Phone: +49(0)8654 470 0
office@novataste.com | europe.novataste.com